



Oferta Wielkanocna

Informacje ogólne:

1. **Termin:** Zamówienie należy złożyć do **14.04.22, godzina 12:00**
2. Odbiór 16.04.22 w Wielką Sobotę z Restauracji w godzinach 11:00-14:00 lub dowóz (GRATIS powyżej 700zł) na terenie Poznania i okolic.

OFERTA MENU:

ZUPA:

- ❖ **Krem chrzanowy 0,9l – 39zł**

Wegetariański krem chrzanowy z suszonymi morelami.

- ❖ **Żurek staropolski z jajem i kielbasa 0,9l – 39zł**

Gotowany na wywarze z kury i wołowiny, wędzonych kościach wieprzowych oraz warzywach. Zupa gotowana jest na zakwasie żytnim z regionalną białą kielbasą oraz wędzonym boczkiem i grzybami.

ZAKASKI:

- ❖ **Salatka ziemniaczana 100g – 8zł**

Salatka ziemniaczana z wędzonym boczkiem, ogórkiem kiszonym i piklowaną cebulką.

- ❖ **Salatka jarzynowa z jajem 100g – 11zł**

Tradycyjna салатка z gotowanych w bulionie warzyw z dodatkiem jajka, jabłek i zielonego groszku, doprawiona domowym majonezem z musztardą dijon.



❖ **Pasztet z gęsi 100g – 22zł**

Pasztet z gęsiny podany z chutney'em z żurawiny.

❖ **Śledź w śmietanie 100g – 16zł**

Śledź bałtycki w kwaśnej śmietanie z kompresowanym zielonym jabłkiem i cebulką.

❖ **Śledź w pomidorach 100g – 16zł**

Śledź bałtycki w pomidorach z rodzynkami i karmelizowaną cebulką

❖ **Schab ze śliwą 100g – 15zł**

Gotowany w niskiej temperaturze schab wieprzowy, marynowany w ziołach, faszerowany suszonymi śliwkami, podany w galarecie.

❖ **Rolada drobiowa 100g – 15zł**

Rolada drobiowa z pieczarkowym duxelle, podana w galarecie.

❖ **Jajka faszerowane – 16zł (4 x 0,5 jajka)**

Farsz do wyboru: mus z wędzonych ryb / grzybowy duxelle / twarożek ziołowy z suszonymi pomidorkami

❖ **Jajko w szynce – 7zł /1szt**

Jajko w szynce z sosem tatarskim

❖ **Pieczeń rzymska z białej kielbasy – 35zł / 250g**

Pieczeń rzymska z białej kielbasy zapiekana w cieście francuskim



DANIA GŁÓWNE:

❖ **Ćwiartka kaczki – 45zł**

Kaczka marynowana w majeranku i jabłkach, wolno pieczona (4 godziny). Podana z sosem własnym z dodatkiem miodu i soku ze świeżych jabłek. Do odgrzania w piekarniku.

❖ **Golonka wieprzowa 1szt – 45zł**

Golonka wieprzowa długo-duszona (48 godzin) w jasnym piwie z warzywami. Do odgrzania w garnku lub piekarniku.

❖ **Polędwiczki wieprzowe sous-vide w bekonie 0,5kg – 59zł**

Polędwiczka wieprzowa marynowana z rozmarynem, następnie zawinięta w boczek i gotowana w niskiej temperaturze, sos aromatyzowany trawą żubrową. Do odgrzania w piekarniku.

❖ **Schab wieprzowy ze śliwką 0,5kg – 49zł**

Pieczony klasycznie z dodatkiem suszonej śliwki, sos własny. Do odgrzania w piekarniku.

❖ **Poliki wołowe 0,5kg. – 59zł**

Poliki wołowe po burgundzku. duszone w czerwonym winie z podgrzybkami. Do odgrzania w piekarniku.

❖ **Pierogi z gęsina 5szt. – 22zł**

*Ręcznie lepione pierogi z farszem z gęsiny i puree z jabłka.
Świeżo mrożone – do ugotowania w domu.*

❖ **Pierogi z dziczyzną 5szt. – 19zł**

*Ręcznie lepione pierogi z farszem z dziczyzny i kaszy gryczanej.
Świeżo mrożone – do ugotowania w domu.*



❖ **Strogonow - porcja 0,5kg – 49zł**

Strogonow z polędwicy wołowej (300g.) z pieczarkami i kluseczkami (200g.).

Do odgrzania w garnku.

❖ **Gołąbek z kaszą gryczaną i grzybami 1szt – 23zł**

Wegetariański gołąbek z farszem z kaszy gryczanej i grzybów, sos z sera emilgrana.

Do odgrzania w piekarniku lub garnku.

CIASTA:

❖ *Sernik cytrynowy – 12 porcji – 89zł*

❖ *Tarta z mascarpone, białą czekoladą i owocami leśnymi – 12 porcji – 95zł*

DODATKI:

❖ *Domowe pyzy 10szt – 25zł*

❖ *Kasza gryczana z grzybami 0,5kg 25zł*

❖ *Kapusta modra z rodzynkami i gęsim tłuszczem 0,5kg – 25zł*

❖ *Buraczki na zimno z chrzanem 0,5kg – 25zł*

❖ *Kapusta kiszona zasmażana z wędzoną słoniną 0,5kg – 25zł*

❖ *Bigos 0,5kg – 29zł*

❖ *Sos tatarski 0,5kg – 39zł*

❖ *Sos cumberland 0,5kg – 39zł*

❖ *Chleb żytni na domowym zakwasie z czarnuszką – 25zł*