



A.D.1954

Oferta Wielkanocna

Informacje ogólne:

1. **Termin:** Zamówienie należy złożyć **18.04.19**
2. **Czas odbioru:** 20.04.19 – godzina 13-16
3. Przy zamówieniu należy uiścić opłatę w wysokości minimum połowy wartości zamówienia.

OFERTA MENU:

ZUPA:

❖ **Rosół z domowym makaronem 1l. – 45zł**

Wolno gotowany wywar z trzech rodzajów mięs – kura, kaczka i wołowina z dodatkiem włoszczyzny. Ręcznie robiony, domowy makaron.

❖ **Żurek staropolski z jajem i kielbasa 1l. – 55zł**

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

❖ **Barszcz czerwony z kołdunami 1l. – 48zł (w tym 10 kołdunów)**

Barszcz gotowany na kiszonych burakach, kołduny z farszem z baraniny i wołowiny

ZAKASKI:

❖ **Tatar z polędwicy wołowej 100g. – 24zł**

Tatar z ręcznie siekanej polskiej polędwicy wołowej, podany z kiszonym ogórkiem, szalotką, marynowanymi grzybami oraz żółtkiem.



A. D. 1954

❖ **Zasmażane liście szpinaku z borowikami, suszonymi pomidorkami 100g – 19zł**

Liście szpinaku duszone z cebulką, czosnkiem, borowikami confit i suszonymi pomidorkami z dodatkiem sera Bursztyn. Szpinak z dodatkami podgrzewamy osobno.

Po podgrzaniu dodajemy na wierzch dania ser.

❖ **Klasyczna sałatka ziemniaczana 100g – 9zł**

Sałatka ziemniaczana z warzywami oraz majonezem

❖ **Sandacz w galarecie 100g – 15zł**

Filet z sandacza zaserwowany w galarecie

❖ **Pate z wątróbki 100g – 9zł**

Mus z wątróbki drobiowej z marynowanymi wiśniami

❖ **Rilletes z kaczki z majerankiem 100g – 16zł**

Pasztet z kaczki z dodatkiem kaczego tłuszczu – idealny do pieczywa lub faszerowania warzyw

❖ **Pasztet z dzika 100g – 12zł**

Pasztet pieczony z długoduszonej dziczyzny wraz z warzywami, podany z marmoladą z żurawiny i chrzanu.

DANIA GŁÓWNE:

❖ **Kaczka pieczona w całości 2,5kg – 120zł**

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.



A. D. 1954

❖ **Karkówka z dzika confit 1kg – 120zł**

Karkówka z dzika marynowana w warzywach ze świeżymi ziołami i jałowcem, następnie wolnogotowana (8 godzin) w tłuszczu, podana z chipsami z czosnku, dodatkowo sos rozmarynowy. Do odgrzania w piekarniku.

❖ **Polędwiczki wieprzowe sous-vide w bekonie 1kg – 70zł**

Polędwiczka wieprzowa marynowana w oliwie, następnie zawinięta w boczek i gotowana w niskie temperaturze. Do odgrzania w piekarniku.

❖ **Golonka pieczona w ciemnym piwie 1kg – 70zł**

Golonka wieprzowa marynowana w soli, ziołach i czosnku. Pieczona w ciemnym piwie z warzywami przez 12 godzin. Do odgrzania w piekarniku.

❖ **Schab wieprzowy ze śliwką 1kg – 70zł**

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

❖ **Gicz jagnięca 1szt. – 45zł**

Gicz duszona w sosie własnym, confitowany czosnek, cebulki perłowe. Do odgrzania w piekarniku.

❖ **Pierogi z farszem z dzika 10szt – 35zł**

Ręcznie lepione pierogi z farszem na bazie wolnogotowanego mięsa z dzika z dodatkiem kaszy gryczanej. Podane z sosem demi-glace z dodatkiem rydzów, czosnku, rozmarynu i kawy. Świeżo mrożone – do ugotowania w domu.



A. D. 1954

❖ **Pierogi ruskie 10szt. – 22zł**

Ręcznie lepione pierogi z farszem z wiejskiego twarogu i ziemniaków z dodatkiem karmelizowanej cebulki. Podawane z prażonym boczkiem i cebulką. Świeżo mrożone – do ugotowania w domu. Boczek z cebulką do podgrzania na patelni.

❖ **Pierogi ze szpinakiem 10szt. – 26zł**

Ręcznie lepione pierogi ze szpinakiem, doprawione cebulką czosnkiem oraz gałką muszkatołową. Świeżo mrożone – do ugotowania w domu.

❖ **Domowe pyzy 10sz. – 22zł**

❖ **Kapusta modra z wiśniami i gęsim tłuszczem 1kg – 45zł**

❖ **Buraczki na zimno 1kg – 29zł**

❖ **Kapusta kiszona zasmażana 1kg – 40zł**

❖ **Kapusta włoska zasmażana z boczkiem 1kg – 45zł**