



A.D.1954

---

## Oferta Wielkanocna

### Informacje ogólne:

1. **Termin:** Zamówienie należy złożyć do **9.04.20, godzina 15:00**
2. Odbiór w Wielką Sobotę z Restauracji w godzinach 13:00-16:00 lub dowóz (GRATIS powyżej 250zł) na terenie Poznania i najbliższych okolic.
3. Przy zamówieniu należy uiścić opłatę w wysokości minimum połowy wartości zamówienia <https://sklep.ratuszova.pl/produkt/rezerwacja-zadatek/>
4. Możliwość wypożyczenia eleganckich platerów z polerowanej stali nierdzewnej, dzięki czemu dania możecie Państwo wyłożyć bezpośrednio na Świąteczny stół – kaucja zwrotna 30zł/szt.

### OFERTA MENU:

#### ZUPA:

❖ **Rosół z domowym makaronem 0,9l. – 35zł**

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

❖ **Żurek staropolski z jajem i kielbasa 0,9l. – 45zł**

*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.*

❖ **Krem z pieczonego buraka i suszonych śliwek, wędzony twaróg 0,9l. – 39zł**

*Gotowany na wywarze warzywnym z dodatkiem cynamonu.*



A. D. 1954

---

**ZAKASKI:**

❖ **Salátka śledziowa z ziemniakami 100g – 8zł**

*Tradycyjna salátka z gotowanych ziemniaków w mundurkach, z bałtyckim śledziem solonym, ogórkiem kiszonym i czerwoną cebulą.*

❖ **Salátka jarzynowa z jajem 100g – 7zł**

*Tradycyjna salátka z gotowanych w bulionie warzyw z dodatkiem jajka, jabłek i zielonego groszku, domowy majonez z musztardą dijón.*

❖ **Rilletes z kaczki z majerankiem 100g – 11zł**

*Pasztet z kaczki z dodatkiem kaczego tłuszczu – idealny do pieczywa.*

❖ **Pasztet pieczony 100g – 8zł**

*Pasztet pieczony z długoduszonego udźca wieprzowego wraz z warzywami, galaretka cumberland.*

❖ **Galart drobiowo-wieprzowy 100g – 12zł**

*Galart z mięsem z peklowanych policzków wieprzowych, gotowanych w bulionie drobinowym z jajem i warzywami.*

❖ **Śledź pod pierzynką 100g – 10zł**

*Śledź bałtycki przekładany pieczonymi burakami, jabłkiem, jajkiem gotowanym na twardo i kwaśną śmietaną z koperkiem.*

❖ **Pstrąg lososiowy 100g – 13zł**

*Filet z pstrąga lososiowego zaserwowany w galarecie.*



A. D. 1954

---

❖ **Sandacz w galarecie 100g – 15zł**

*Filet z sandacza zaserwowany w galarecie.*

❖ **Ozorki wieprzowe 100g – 8zł**

*Peklowane ozorki wieprzowe podane z majonezem chrzanowym.*

❖ **Schab ze śliwą 100g – 10zł**

*Gotowany w niskiej temperaturze schab wieprzowy marynowany w ziołach, faszerowany musem z suszonych śliwek.*

❖ **Rolada drobiowa 100g – 9zł**

*Rolada drobiowa z zielonym pieprzem i morelami.*

❖ **Jajko w szynce – 6zł /1szt.**

*Jajko w szynce z sosem tatarskim*

**DANIA GŁÓWNE:**

❖ **Kaczka pieczona w całości 2,5kg – 85zł**

*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.*

❖ **Karkówka wieprzowa confit 0,5kg – 35zł**

*Karkówka wieprzowa marynowana w warzywach ze świeżymi ziołami. Pieczona w niskiej temperaturze (6 godzin). Podana z sosem grzybowym z Do odgrzania w piekarniku.*

❖ **Polędwiczki wieprzowe sous-vide w bekonie 0,5kg – 39zł**

*Polędwiczka wieprzowa marynowana w oliwie, następnie zawinięta w boczek i gotowana w niskie temperaturze (3godziny). Do odgrzania w piekarniku.*



A. D. 1954

---

❖ **Rolada z boczku 0,5kg – 32zł**

*Rolada z boczku pieczona w niskiej temperaturze (4 godziny), marynowana z grubo mielonym pieprzem, ziarnami kolendry i majerankiem, sos tymiankowy. Do odgrzania w piekarniku.*

❖ **Schab wieprzowy ze śliwką 0,5kg – 35zł**

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

❖ **Gicz jagnięca 1szt. Ok 400g. – 45zł**

*Gicz duszona w sosie z pieczonego czosnku. Do odgrzania w piekarniku.*

❖ **Pierogi z mięsem 7szt. – 22zł**

*Ręcznie lepione pierogi z farszem z wolnogotowanej szarpanej wieprzowiny i kaszy bulgur. Świeżo mrożone – do ugotowania w domu.*

❖ **Pierogi ruskie 7szt. – 19zł**

*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.*

**DODATKI:**

❖ **Domowe pyzy 10szt. – 20zł**

❖ **Kapusta modra z wiśniami i gęsim tłuszczem 0,5kg – 19zł**

❖ **Buraczki na zimno z chrzanem 0,5kg – 19zł**

❖ **Kapusta kiszona zasmażana 0,5kg – 18zł**

❖ **Kapusta zasmażana z kminkiem 0,5kg – 18zł**

❖ **Sos tatarski 0,5kg. – 30zł**

❖ **Sos cumberland 0,5kg – 25zł**