



Oferta Wielkanocna

Informacje ogólne:

1. **Termin:** Zamówienie należy złożyć do **2.04.21, godzina 13:00**
2. Odbiór 3.04.21 w Wielką Sobotę z Restauracji w godzinach 11:00-14:00 lub dowóz (GRATIS powyżej 500zł) na terenie Poznania i okolic.

OFERTA MENU:

ZUPA:

❖ **Rosół z domowym makaronem 0,9l. – 19zł**

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

❖ **Żurek staropolski z jajem i kielbasa 0,9l. – 29zł**

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. – 7zł**

Salatka ziemniaczana z anchois, ogórkiem kiszonym i piklowaną cebulką.

❖ **Salatka jarzynowa z jajem 100g – 8zł**

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



❖ **Pasztet pieczony 100g – 9zł**

*Pasztet pieczony z długo-duszonego udźca wieprzowego wraz z warzywami,
podany z chutney'em z żurawiny.*

❖ **Śledź w śmietanie 100g – 10zł**

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

❖ **Śledź w pomidorach 100g – 10zł**

Śledź bałtycki w pomidorach z rodzynkami i karmelizowaną cebulką

❖ **Łosoś 100g – 13zł**

Łosoś zaserwowany w galarecie.

❖ **Sandacz 100g – 13zł**

Filet z sandacza zaserwowany w galarecie.

❖ **Schab ze śliwą 100g – 10zł**

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

❖ **Rolada drobiowa 100g – 9zł**

Rolada drobiowa z pieczarkowym duxelle, podana w galarecie.

❖ **Jajko w szynce – 6zł /1szt.**

Jajko w szynce z sosem tatarskim



DANIA GŁÓWNE:

❖ **Ćwiartka kaczki – 39zł**

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. – 39zł**

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 – 49zł**

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 – 45zł**

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

❖ **Poliki wieprzowe 0,5kg. – 45zł**

Peklowane poliki wieprzowe, sos chrzanowy. Do odgrzania w piekarniku.

❖ **Poliki wołowe 0,5kg. – 55zł**

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

❖ **Pierogi z mięsem 7szt. – 21zł**

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

❖ **Pierogi z kaczką 7szt. – 28zł**

Ręcznie lepione pierogi z farszem z kaczki. Świeżo mrożone – do ugotowania w domu.



❖ **Strogonow - porcja 0,3kg. – 39zł**

Strogonow z polędwicy wołowej z pieczarkami i kluseczkami. Do odgrzania w garnku.

❖ **Gołąbek z jagnięciną 1szt. – 19zł**

Gołąbek z farszem z jagnięciny i ryżu, doprawiony rozmarynem i czosnkiem, sos pomidorowy. Do odgrzania w piekarniku lub garnku.

❖ **Zraz wołowy 1szt. – 35zł**

Tradycyjny zraz z rostbefu wołowego, faszerowany chlebem razowym, boczkiem wędzonym, ogórkiem kiszonym i cebulą, podany w ciemnym sosie własnym. Do odgrzania w garnku.

CIASTA:

- ❖ *Sernik karmelowy z marakują – średnica 24cm – 79zł*
- ❖ *Tarta z kremem waniliowym i owocami – średnica 26cm – 79zł*

DODATKI:

- ❖ *Domowe pyzy naszego wyrobu 10szt. – 20zł*
- ❖ *Kasza gryczana z grzybami 0,5kg. 19zł*
- ❖ *Kapusta modra z rodzynkami i gęsim tłuszczem 0,5kg – 19zł*
- ❖ *Buraczki na zimno z chrzanem 0,5kg – 19zł*
- ❖ *Kapusta kiszona zasmażana z wędzoną słoniną 0,5kg – 19zł*
- ❖ *Sos tatarski 0,5kg. – 30zł*
- ❖ *Sos cumberland 0,5kg – 25zł*
- ❖ *Chleb żytni na domowym zakwasie z czarnuszką – 15zł*