

## Dania na Bożonarodzeniowy Stół



### Wiejskie przetwory z wędzarni szefa kuchni Łukasza Cichego

Kiełbasa wiejska wieprzowo wołowa	89 zł / kg
Szynka wędzona na wiśni	75 zł / kg
Boczek wędzony na śliwie	75 zł / kg
Karczek wędzony, marynowany w ziołach	75 zł / kg

### Przekąski zimne

Marynowane śledzie w śmietanie	16,00 zł / 100 g
Marynowane śledzie w oleju	16,00 zł / 100 g
Marynowane śledzie w buraczkach	16,00 zł / 100 g
Filet z pstrąga w marynacie, z korzennymi warzywami	22,00 zł / 100 g

*Pstrąg potokowy podany na słodko, zanurzony w octowej marynacie z dodatkiem korzennych warzyw*

i tymianku.

### Karp w galarecie

32,00 zł / 100 g

*Filety karpia zatorskiego ułożone w aromatycznej galarecie z wywaru rybnego.*

### Karp po żydowsku

33,00 zł / 100 g

*Filet z karpia zatorskiego, podany na słodko, w aromatycznej galarecie z wywaru rybnego, z dodatkiem rodzynek i migdałów.*

### Sandacz w galarecie

47,00 zł / 100 g

*Filet z sandacza, podany w aromatycznej galarecie z cytrusami.*

## Pieczone mięsa, pasztety

### Pasztet z dziczyzny lub z gęsiny

22,00 zł /100g

*Pachnący jałowcem, pieczony w piecu pasztet z dziczyzny. Idealny na bożonarodzeniowe świąteczne śniadanie.*

### Pasztet cielęcy

21,00 zł /100g

### Pasztet wieprzowo-wołowy

18,00 zł /100g

### Karczek wieprzowy

21,00 zł /100g

*Marynowany w ziołach lasu, soczysty i kruchy, wolno pieczony karczek wieprzowy. Idealny z sosem żurawinowym lub chrzanowym.*

### Schab po staropolsku

19,00 zł /100g

*Delikatny, soczysty i kruchy schab wieprzowy marynowany w ziołach, pieczony w piecu. Można podawać na zimno jak wędlinę lub na ciepło. Najlepiej smakuje z dodatkiem chrzanu i żurawiny.*

### Schab faszerowany śliwką z sosem pieczeniowym

24,00 zł /100g

### Rolada z kurczaka owinięta boczkiem z rodzynkami i suszonymi pomidorami

20,00 zł /100g

## Przekąski gorące

### Ręcznie lepione pierogi

z kapustą kiszoną i grzybami leśnymi

25,00 zł / 300g

z suszonymi śliwkami i makiem

25,00 zł / 300g

z mięsem

23,00 zł / 300g

Uszka z grzybami

17,00 zł / 110g

## Sałatki

Tradycyjna polska sałatka jarzynowa

7,00 zł / 100g

Buraki marynowane w przyprawach korzennych

7,00 zł / 100g

*Częstki słodkich, małopolskich buraków aromatyzowanych przyprawami korzennymi*

Sałatka ziemniaczana z ogórkiem, boczkiem, jajkiem

8,00 zł / 100g

*Klasyczna sałatka ziemniaczana z dodatkiem kiszzonego ogórka, boczku oraz ugotowanych na twardo jajek*

Sałatka z pora, ogórka kiszzonego i wędzonego sera

8,00 zł / 100g

## Zupy

Wigilijny barszcz czerwony z kiszonych buraków

11,00 zł / 300ml

*Winny w smaku, o burgundowym kolorze*

Wigilijny żur na zakwasie z grzybami

13,50 zł / 300ml

Wigilijna zupa grzybowa z łazankami

18,00 zł / 300m

Kompot z suszonych owoców

12,50 zł / 500ml

*Tradycyjny, pachnący cynamonem i goździkami, wigilijny kompot z suszonych owoców: jabłek, gruszek i śliwek.*

## Dania gorące

Filet z karpia zatorskiego (panierowany)

36,00 zł / 1 porcja

Karp zatorski smażony

37,00 zł / 1 porcja

*Filet karpia z Zatoru, moczony w mleku, obtoczony w mące pszennej i smażone na złoty kolor. Obowiązkowa, wigilijna potrawa na każdym polskim stole. Najlepiej podgrzewać w piekarniku pod przykryciem, w temperaturze 190°C przez 7-9 min. 1 porcja to ok. 200 gr.*

Karp królewski z sosem z leśnych grzybów

48,00 zł / 1 porcja

*Smażony na złoty kolor karp królewski, podany z sosem z grzybów leśnych, który podkreśli delikatny smak i aromat ryby. Karpia najlepiej podgrzewać pod przykryciem, w piekarniku w temperaturze 190°C przez 7-9 min, natomiast sos podgrzewamy w oddzielnym garnuszku i polewamy nim wyjętą wcześniej z piekarnika rybę. 1 porcja to ok. 250 gr.*

Pieczona kaczka w całości w pomarańczach i jabłkach z sosem żurawinowym

89,00 zł / cała

**55,00 zł / połowa**

*Kaczka pieczona w całości z przyprawami i owocami nie luzowana z kości (na życzenie możliwość wyluzowania i wyporcjowania) z sosem spod pieczenia, na bazie czerwonego wina z żurawiną.*

**Kurczak pieczony w całości, faszerowany wątróbką, boczkiem i kaszą z sosem tymiankowym****55,00 zł / cały****40,00 zł / połowa****Indyk pieczony, faszerowany****165,00 zł / kg**

*Pieczony w całości, kruchy i soczysty indyk z podkrakowskiego gospodarstwa, nadziewany kaszą, aromatyczną wątróbką, cielęciną oraz soczystymi jabłkami. Może być podawany na zimno, jak również na gorąco –stanowiąc idealne ukoronowanie świątecznego obiadu. Waga indyka od 3 do 8 kg.*

**Wigilijna kapusta z grzybami i grochem****12,00 zł / 100g****Łazanki z makiem i bakaliami****12,00 zł / 100g****Smażony filet z jesiotra****60,00 zł / 1 porcja****Smażony filet z sandacza****55,00 zł / 1 porcja**

## Sosy na zimno

**Sos chrzanowy****7,00 zł / porcja 60g****Sos czosnkowy****6,00 zł / porcja 60g****Sos tatarski****7,00 zł / porcja 60g**

*Aromatyczne, wyraźne w smaku sosy, podane na zimno są idealnym dodatkiem do ryb, pieczonych mięs, pasztetów oraz wędlin. 1 porcja sosu to ok. 60 gr.*

## Ciasta i chleby

**Piernik staropolski, sernik z bakaliami, makowiec****45,00 zł / 1kg**

*minimalna ilość zamówienia to 300 g danej pozycji*

**Chleb pszenny z ziarnami****23,00 zł / 400g****Chleb na zakwasie pszenno-żytnim****23,00 zł / 400g**

**Warunki zamówienia:**

- zamówienia przyjmujemy osobiście lub via e-mail: [biuro@restauracjabialaroza.pl](mailto:biuro@restauracjabialaroza.pl)
- potwierdzeniem przyjęcia zamówienia jest wpłata zadatku – 50% jego wartości
- **minimalne zamówienie: 3 porcje, 0,5 kg, 1 litr**
- **zamówienia przyjmujemy do: 21 grudnia 2021 r do godz. 15:00**
- odbiór osobisty 22 grudnia i 23 grudnia (w godzinach otwarcia restauracji) lub 24 grudnia od 10:00 do godz. 12:00

Imię i nazwisko zamawiającego: .....

E-mail i telefon: .....

Wartość zamówienia:.....

Zadatek – 50 %: .....forma płatności.....

Dzień i godzina odbioru:.....