

## DANIA NA BOŻONARODZENIOWY STÓŁ

### PRZEKĄSKI ZIMNE

Marynowane śledzie w śmietanie	8,00 zł / 100 g
Marynowane śledzie w oleju	8,00 zł / 100 g
Marynowane śledzie w buraczkach	8,00 zł / 100 g
Filet z Pstrąga w marynacie z korzennymi warzywami	11,00 zł / 100 g

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

Karp w galarecie	16,00 zł / 100 g
------------------	------------------

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

Karp po żydowsku	18,00 zł / 100 g
------------------	------------------

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

Marynowany łosoś glazurowany galareta	31,00 zł / 100 g
---------------------------------------	------------------

### PIECZONE MIĘSA, PASZTETY

Paszтет z dziczyzny lub z gęsiny	10,00 zł / 100g
----------------------------------	-----------------

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

Paszтет cielęcy	10,00 zł / 100g
Paszтет wieprzowo-wołowy	9,00 zł / 100g
Karczek wieprzowy	10,00 zł / 100g

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

Schab po staropolsku	11,00 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.*

### PRZEKĄSKI GORĄCE

Pierogi ręcznie lepione	
-z kapustą kiszoną i grzybami leśnymi	16,00 zł / 300g
-z suszonymi śliwkami i makiem	16,00 zł / 300g
Uszka z grzybami	9,50 zł / 110g

## SALATKI

Tradycyjna polska sałatka jarzynowa	5,00 zł /100g
Buraki Marynowane w przyprawach korzennych	5,00 zł /100g

*Cząstki słodkich, małopolskich buraków aromatyzowanych przyprawami korzennymi*

Sałatka ziemniaczana z ogórkiem, boczkiem, jajkiem	6,00 zł /100g
--	---------------

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

## ZUPY

Wigilijny barszcz czerwony z kiszonych buraków	7,50 zł /300ml
--	----------------

*Winny w smaku, o burgundowym kolorze*

Wigilijny żur na zakwasie z grzybami	8,50 zł /300ml
Wigilijna zupa grzybowa z łazankami	11,50 zł /300ml
Kompot z suszonych owoców	8,50 zł /500ml

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

## DANIA GORĄCE

Filet z karpia zatorskiego (panierowany)	26,00 zł /1 porcja
Karp zatorski smażony	23,00 zł /1 porcja

*Dzwonka karpia z Zatora, moczone w mleku, obtoczone 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	34,00 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.*

Wigilijna kapusta z grzybami i grochem	7,00 zł /100g
Łazanki z makiem i bakaliami	8,00 zł /100g
Kaczka pieczona z jabłkami, z sosem żurawinowym	45,00 zł / 1 porcja/POŁOWA
Smażony filet z: sandacza / halibuta/ jesiotra	39,00 zł /1 porcja
Pieczony indyk faszerowany	120,00 zł /1 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.*

## SOSY NA ZIMNO

Sos chrzanowy	5,50 zł /1 porcja
---------------	-------------------

Sos czosnkowy  
Sos tatarski

4,50 zł /1 porcja  
5,50 zł /1 porcja

*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.*

#### 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: 20 grudnia 2018 r do godz. 17:00
- odbiór osobisty 23 grudnia lub 24 grudnia do godz. 12:30