

## DANIA NA BOŻONARODZENIOWY STÓŁ

### PRZEKĄSKI ZIMNE

MARYNOWANE ŚLEDZIE W ŚMIETANIE 7,00 ZŁ / 100 G

MARYNOWANE ŚLEDZIE W OLEJU 7,00 ZŁ /  
100 G

MARYNOWANE ŚLEDZIE W BURACZKACH 7,00 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 13,00 ZŁ /  
100 G

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

KARP PO ŻYDOWSKU 16,00 ZŁ / 100 G

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

MARYNOWANY ŁOSOŚ GLAZUROWANY GALARETĄ 25,00 ZŁ / 100 G

# BIAŁA RÓŻA

RESTAURACJA

## PIECZONE MIĘSA, PASZTETY

PASZTET Z DZICZYNY LUB Z GĘSINY 9,00 ZŁ /100G

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

PASZTET CIEŁĘCY 9,00 ZŁ /100G

PASZTET WIEPRZOWO-WOŁOWY 8,00 ZŁ /100G

KARCZEK WIEPRZOWY 9,00 ZŁ /100G

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

SCHAB PO STAROPOLSKU 10,00 ZŁ  
/100G

*Delikatny, soczysty i chruchy 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 KAPUSTĄ I GRZYBAMI 8,50 ZŁ  
/110G

RESTAURACJA  
BIAŁA RÓŻA

ul. Straszewskiego 16

31 - 101 Kraków

tel.: 12 421 51 90

[www.restauracjabialaroza.pl](http://www.restauracjabialaroza.pl)

# BIAŁA RÓŻA

RESTAURACJA

## SAŁATKI

TRADYCYJNA POLSKA SAŁATKA JARZYNOWA 4,00 ZŁ  
/100G

BURAKI MARYNOWANE W PRZYPRAWACH KORZENNYCH 5,00 ZŁ  
/100G

*Cząstki słodkich, małopolskich buraków aromatyzowanych przyprawami korzennymi*

SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z OGÓRKIEM, BOCZKIEM, JAJKIEM 5,00 ZŁ  
/100G

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

## ZUPY

WIGILIJNY BARSZCZ CZERWONY Z KISZONYCH BURAKÓW 6,50 ZŁ  
/300ML

*Winny w smaku, o burgundowym kolorze*

WIGILIJNY ŻUR NA ZAKWASIE Z GRZYBAMI 7,50 ZŁ  
/300ML

WIGILIJNA ZUPA GRZYBOWA Z ŁAZANKAMI 10,50 ZŁ  
/300ML

KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW 7,50 ZŁ

*/500ML Tradycyjny, pachnący cynamonem i goździkami, wigilijny kompot z suszonych owoców: jabłek, gruszek i śliwek.*

RESTAURACJA  
BIAŁA RÓŻA

ul. Straszewskiego 16

31 - 101 Kraków

tel.: 12 421 51 90

[www.restauracjabialaroza.pl](http://www.restauracjabialaroza.pl)

# BIAŁA RÓŻA

RESTAURACJA

## DANIA GORĄCE

FILET Z KARPIA ZATORSKIEGO (PANIEROWANY) 25,00 ZŁ /1  
PORCJA

KARP ZATORSKI SMAŻONY 22,00 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 32,00 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 6,00 ZŁ  
/100G

ŁAZANKI Z MAKIEM I BAKALIAMI .....7,00 ZŁ  
/100G

KACZKA PIECZONA Z JABŁKAMI, Z SOSEM ŻURAWINOWYM ..... 42, 00 ZŁ / 1  
PORCJA/POŁOWA

SMAŻONY FILET Z: SANDACZA / HALIBUTA/ JESIOTRA.....35,00 ZŁ /1  
PORCJA

PIECZONY INDIK FASZEROWANY.....110,00 ZŁ /1 KG

RESTAURACJA  
BIAŁA RÓŻA

ul. Straszewskiego 16

31 - 101 Kraków

tel.: 12 421 51 90

[www.restauracjabialaroz.pl](http://www.restauracjabialaroz.pl)

# B I A Ł A R Ó Ź A

RESTAURACJA

*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

*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.*

SOS CHRZANOWY .....	4,50 ZŁ /1 PORCJA
SOS CZOSNKOWY .....	3,50 ZŁ /1 PORCJA
SOS Tatarski .....	4,50 ZŁ /1 PORCJA

### **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 liter
- zamówienia przyjmujemy do: 20 grudnia 2017 r do godz. 17:00
- odbiór osobisty 23 grudnia lub 24 grudnia do godz. 13:00

RESTAURACJA  
B I A Ł A R Ó Ź A

ul. Straszewskiego 16

31 - 101 Kraków

tel.: 12 421 51 90

[www.restauracjabialaroza.pl](http://www.restauracjabialaroza.pl)

B I A Ł A  R Ó Ź A  
RESTAURACJA

Imię i nazwisko zamawiającego:.....

E-mail i telefon: .....

Wartość

zamówienia:.....

Zadatek – 50 %:.....

Dzień i godzina odbioru:.....

Uwagi:.....

RESTAURACJA  
B I A Ł A R Ó Ź A

ul. Straszewskiego 16

31 - 101 Kraków

tel.: 12 421 51 90

[www.restauracjabialaroza.pl](http://www.restauracjabialaroza.pl)