Zaproś nas na swoją *Wigilię.*



W tym roku oddaj kuchnię w nasze ręce.
Święta zostaw sobie.

W Karczmie Pod Sokołem wiemy, ile pracy wymaga przygotowanie wyjątkowego świątecznego stołu. Dlatego razem z moim zespołem kucharzy przygotowaliśmy menu, w którym tradycyjne smaki Bożego Narodzenia łączymy z naszym restauracyjnym doświadczeniem, starannie dobranymi produktami i dbałością o każdy szczegół.

Wybierz potrawy, które chcesz podać swoim bliskim. My przygotujemy je w naszej kuchni z taką samą starannością, z jaką każdego dnia gotujemy dla naszych gości.

A Ty? Po prostu ciesz się świętami.

Lukasz i zespół kuchni Karczmy Pod Sokołem

	CENA	ILOŚĆ
ZUPY		
Barszcz wigilijny na własnym zakwasie Rubinowy barszcz na naturalnym zakwasie z jabłkami i aromatycznymi przyprawami.	**30 zł** 1 l	☐
Borowikowa z palonym maslem i pieczoną pietruszką Zabielana śmietanką, z kawałkami borowików i orzechową nutą palonego masła.	**44 zł** 1 l	☐
DANIA MĄCZNE		
Uszka z leśnymi grzybami i karmelizowaną szalotką Delikatne ciasto, aromat suszonych borowików, szalotki i palonego masła.	**28 zł** 12 szt. / ok. 180 g	☐
Pierogi z kapustą od Sienkiewiczów i borowikami Kapusta kiszona w całych główkach w Czarnej Wsi Kościelnej i leśne borowiki.	**40 zł** 12 szt. / ok. 450 g	☐
Świąteczny kulebiak z kapustą od Sienkiewiczów i borowikami Rumiane ciasto drożdżowe z regionalną kapustą, borowikami i pieczoną cebulą.	**69 zł** 1 szt. / ok. 900 g	☐
Krokiet grzybowy w chrupiącym panko Złocista panierka panko i intensywnie grzybowy farsz z aromatem borowików.	**11 zł** 1 szt. / ok. 100 g	☐
RYBY NA CIEPŁO		
Lin w aksamitnym sosie chrzanowo-śmietanowym Delikatny filet w maślanym sosie z nutą chrzanu i wytrawnego cydru.	**26 zł** 180 g	☐
Sandacz po parysku W sosie z białego wina i szalotki, z parmezanem i maślaną kruszonką.	**39 zł** ok. 200 g	☐
Karp w chrupiącym cieście piwnym z sosem tatarskim Starannie nacinany filet w lekkim cieście piwnym, z domowym sosem tatarskim.	**32 zł** ok. 190 g	☐

Świąteczne menu na Twój stół

	CENA	ILOŚĆ

RYBY NA ZIMNO

Delikatne medaliony ze szczupaka w klarownej galarecie
Aksamitna muslina ze szczupaka i śmietanki w esencjonalnej galarecie rybnej.
79 zł 800 g ☐

Karmazyn po wenecku – in saor
W słodko-kwaśnej marynacie z karczochami, kaparami i orzeszkami piniowymi.
59 zł 500 g ☐

Dorsz po grecku
Smażone medaliony dorsza w bogatym, warzywno-pomidorowym sosie.
43 zł 500 g ☐

Matjas holenderski z konfitowaną cebulą i maślanym porem
Mięsiste filety matjasa z konfitowaną cebulą i porem duszonym na maśle.
62 zł 500 g ☐

Śledź litewski w kremowej śmietanie z kwaśnym jabłkiem
Filety litewskiego śledzia z oleju, jabłko, korniszony i musztarda Dijon.
54 zł 500 g ☐

MIĘSA ŚWIĄTECZNE

De volaille z leśnymi grzybami i kremowym nadzieniem serowym
Soczysta pierś z grzybami leśnymi, serkiem śmietankowym i mozzarellą fior di latte.
32 zł 1 szt. / ok. 220 g ☐

Prasowana łopatka wieprzowa w sosie śliwkowo-jałowcowym
Wolno pieczona łopatka w esencjonalnym sosie ze śliwką i jałowcem.
27 zł 230 g ☐

Świąteczna porchetta z polędwiczki w boczku
Z rozmarynem, szałwią, czosnkiem i koprem włoskim. Cała pieczeń ok. 1,2 kg.
12 zł 100 g ☐

Kaczka pieczona w całości z jabłkami i żurawiną
Z mięsnym farszem, jabłkami, żurawiną i majerankiem. Cała pieczeń ok. 1,5 kg.
9,50 zł 100 g ☐

Rolada z perliczki z kasztanami, morelą i szałwią
Eleganckie plastry rolady z kasztanami i morelą, z sosem drobiowym.
35 zł 1 porcja / 185 g ☐

ŚWIĄTECZNE KLASYKI

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Drobno krojone warzywa, jajka i kiszone ogórki w kremowym majonezie.
29 zł 500 g ☐

Kutia z daktylami, pistacjami i prażonymi orzechami
Pszenica i mak z miodem, daktylami, pistacjami i nutą rumu.
41 zł 500 g ☐

DANE DO ZAMÓWIENIA

Nr zam.: _____

Imię i nazwisko: _____ Telefon: _____

Miejsce i godzina odbioru: _____

Suma zamówienia: _____ zł Zaliczka: _____ zł

Przy pieczeniach na wagę wpisz orientacyjną wagę zamówienia.

ZAMÓWIENIA

Zamówienia można składać osobiście w naszych firmowych sklepach do 18 grudnia (włącznie).
Przy składaniu zamówienia pobierana jest zaliczka w wysokości 30% wysokości zamówienia.
W przypadku nieodebrania zamówienia w wyznaczonym terminie zaliczka nie podlega zwrotowi. Pozostała kwota jest płatna przy odbiorze.

ODBIÓR

Odbiór zamówień w dn. 24 grudnia od 8.00 do 11.00 w naszych firmowych sklepach.
W celu zmniejszenia czasu oczekiwania, prosimy o ustalenie przybliżonej godziny odbioru przy składaniu zamówienia.
W razie jakichkolwiek wątpliwości, służymy pomocą:
tel. +48 668 831 246, sklep@ancypo.pl