



HOME BISTRO

SMAKOWIDŁA A'LA CARTE

SMAKOWIDŁO	J/m	Cena	Wielkość porcji	Termin realizacji	Minimalne zamówienie
NA ZIMNO					
Baleron na szaro	kg	42		10 dni	1 kg
Boczek faszerowany z pieca	kg	44		3 dni	1 kg
Galaretka z nóżek cielęcych i giczkę z jajkiem i korniszonami	porc.	9	150g	3 dni	4 porc.
Galaretka z nóżek wieprzowych i golonki z jajkiem i korniszonami	porc.	8	150g	3 dni	4 porc.
Indyk w maladze z owocami, migdałami i rodzynkami	porc.	12	150g	3 dni	4 porc.
Kaczka w maderze z pomarańczami karmelizowanymi w Cointreau	porc.	15	150g	3 dni	4 porc.
Karkówka z pieca szpikowana czosnkiem	kg	38	ok. 2 kg	3 dni	1 szt.
Keks mięsny z bakaliami	kg	36	ok. 1 kg	3 dni	1 szt.
Miękki pasztet z wątróbek drobiowych z leśnymi grzybami i czosnkiem	kg	30		3 dni	0,5 kg
Mostek cielęcy faszerowany	kg	49	ok. 2 kg	3 dni	1 szt.
Ozorki wieprzowe w galarecie z domowymi marynatami	porc.	8	150g	3 dni	4 porc.
Ozór wołowy z piklami w galarecie	porc.	9	150g	3 dni	4 porc.
Pasztet z kaczki zagrodowej	kg	42		3 dni	1 kg
Pasztet z kaczki zagrodowej pieczony z dużymi kawałkami piersi i wątróbką	kg	42		7 dni	1 kg
Pasztet z królika z białym winem pieczony w kąpieli wodnej	kg	42		7 dni	1 kg
Pasztet ziemiański pieczony z różnych mięs i wątróbki	kg	36	ok. 1 kg	3 dni	1 szt.
Pasztet ziemiański z borowikami	kg	36		3 dni	1 kg
Podgardle z pieca na chrupko szpikowane czosnkiem	kg	30		3 dni	1 kg
Rieslingowy auszpik z krewetkami i koprem	porc.	9	150g	1 dzień	4 porc.
Rolady z pstrąga z paluszkami krabowymi w winnym auszpiku	porc.	12	150g	3 dni	4 porc.
Schab na szaro po prostu	kg	42		10 dni	1 kg
Schab po warszawsku w zielonym surducie	porc.	10	150g	3 dni	4 porc.
Schab z morelami i pistacją marynowany w brandy	kg	42		3 dni	1 kg
Smalczyk ze smakiem z Porajówki	szt.	10	sł. 250 ml	1 dzień	1 szt.
Szynka cielęca na szaro z posmakiem ziół	kg	60		10 dni	1 kg
Szynka wieprzowa na szaro a'la dzik	kg	40		10 dni	1 kg
Szynka z pieca w kminku	kg	44		3 dni	1 kg
Śledź pod szubą	porc.	9	150g	1 dzień	4 porc.
Śledź w oleju lnianym po podlasku	szt.	10	sł. 250 ml	1 dzień	1 szt.
Tymbaliki warzywne z sosem tatarskim	porc.	8	150g	3 dni	4 porc.
Tymbaliki z kaczki zagrodowej z korzenną gruszką	porc.	9	100 g	3 dni	4 porc.
Tymbaliki z wiejskiego kurczaka z jajkiem zielononóżki	porc.	6	100 g	1 dzień	4 porc.
Zylc ze śledzi po kaszubsku zaprawiany gorzałką	szt.	7	100 g	1 dzień	6 porc.
SAŁATKI DOBRE NA WSZYSTKO					
Mieszane sałaty, barwne listki i kwiatki z krewetkami flambiowanymi w ouzo, avocado i pomidorkami z ziołowymi grzankami i czosnkowym winegretem	porc.	13,0 zł		1 dzień	2 porc.
Mieszane sałaty, barwne listki i kwiatki z kawką, bekonem i pomarańczami z cytrusowym dressiną	porc.	13,0 zł		1 dzień	2 porc.

SMAKOWIDŁO	J/m	Cena	Wielkość porcji	Termin realizacji	Minimalne zamówienie
Mieszane sałaty, barwne listki i kwiatki z małżami marynowanymi w brendy, chili i pomidorokami z zielonym sosem ze świeżych ziół	porc.	13,0 zł		1 dzień	2 porc.
Mieszane sałaty, barwne listki i kwiatki z serem bleu, gruszką i prażonymi orzechami ze złotym winegretem	porc.	13,0 zł		1 dzień	2 porc.
Mieszane sałaty, barwne listki i kwiatki z kozim serem, oliwkami i papryką, ze świeżymi ziołami i malinowym winegretem	porc.	13,0 zł		1 dzień	2 porc.
Klasyyczna sałatka jarzynowa zakręcona marynowanym grzybkim	kg	30,0 zł		1 dzień	0,5 kg
Kresowa z burakami, fasolą Jaś, ogórkiem, jabłkiem i pieczonym mięsem w sosie z musztardą francuską	kg	35,0 zł		1 dzień	0,5 kg
Meksykańska z kolorową fasolą, kukurydzą, papryką i chili	kg	38		1 dzień	0,5 kg
Olivier z kolorowymi warzywami, szynką, indykiem i krewetkami w delikatnym sosie majonezowym	kg	50,0 zł		1 dzień	0,5 kg
Szopska z bułgarskim serem sirene i oliwkami	kg	36		1 dzień	0,5 kg
Waldorf z selerem naciowym, gruszką, winogronami i orzechami z sosem jogurtowo - majonezowym	kg	38,0 zł		1 dzień	0,5 kg
Z indykiem, selerem naciowym, jabłkiem i prażonymi orzechami w sosie jogurtowo - majonezowym	kg	38,0 zł		1 dzień	0,5 kg
Z kalafiosem, surimi i koperkiem w sosie majonezowo jogurtowym	kg	38		1 dzień	0,5 kg
Z krewetkami, avocado i chili	kg	50		1 dzień	0,5 kg
Z makaronu farfalle z salami, suszonymi pomidorami i czarnymi oliwkami z pikantną oliwą extra virgine	kg	38,0 zł		1 dzień	0,5 kg
Z makaronu penne z szynką, ogórkiem i ementalerem, mocno czosnkowa	kg	38		1 dzień	0,5 kg
Z marynowanymi mulami flambirowanymi w brendy, szpinakiem, czosnkiem i chili	kg	50		1 dzień	0,5 kg
Z paluszkami krabowymi, porem i chrupiącym grzybem mun w sosie majonezowym	kg	42		1 dzień	0,5 kg
Z tuńczyka z pomidorami, czerwoną fasolą, cebulą i oliwkami aromatyzowana	kg	38		1 dzień	0,5 kg
Ziemniaczana z serdelkami, delikatną cebulą i pikantnym ogórkiem w sosie majonezowym	kg	35,0 zł		1 dzień	0,5 kg

WĘDLINY Z PORAJÓWKI

Baleron wędzony jak za dawnych lat	kg	44		14 dni	1 kg
Biała kiełbasa ze smakiem	kg	28		7 dni	1 kg
Boczek wędzony w olszynowym dymie	kg	29		14 dni	1 kg
Kiełbasa cienka wędzona wiśniowym dymem, lekko podsuszona	kg	34		7 dni	1 kg
Kiełbasa gruba z dużymi kawałkami szynki lekko podsuszona	kg	39		7 dni	1 kg
Schab delikatnie wędzony zwany połędwicą	kg	44		14 dni	1 kg
Stonina wędzona pikantna od papryki	kg	15		14 dni	0,5 kg
Szynka wędzona ze świni zagrodowej	kg	44		14 dni	1 kg

SYTTE ZUPPY

Chłodnik z kresów mojej Babci	szt.	24	sł. 0,9l	3 dni	1 szt.
Flaki po warszawsku z pulpetami	szt.	28	sł. 0,9l	3 dni	1 szt.
Ostra zupa tajska z kurczakiem, krewetkami i chili na mleczku kokosowym	szt.	26	sł. 0,9l	1 dzień	1 szt.
Ox Tail wykwinna zupa ogonowa z porto i pieczarkami	szt.	24	sł. 0,9l	3 dni	1 szt.
Pikantna i gęsta zupa gulaszowa	szt.	28	sł. 0,9l	3 dni	1 szt.
Solanka z kresów wschodnich	szt.	24	sł. 0,9l	3 dni	1 szt.
Zupa rybna dunajskich wędkarzy	szt.	28	sł. 0,9l	3 dni	1 szt.
Żur po zbóju z białą kiełbasą z Porajówki, szynką i grzybkim	szt.	24	sł. 0,9l	3 dni	1 szt.

PIEROGI ZE SMAKIEM

Pielmienie z kresów wschodnich z surową wołowiną i z masłem czosnkowym	szt.	1,7		3 dni	36 szt.
--	------	-----	--	-------	---------

SMAKOWIDŁO	J/m	Cena	Wielkość porcji	Termin realizacji	Minimalne zamówienie
Pierogi ruskie z wiejskim serem, wędzonym boczkiem i cebulką	szt.	1,5		3 dni	24 szt.
Pierogi z dudkami	szt.	1,5		3 dni	24 szt.
Pierogi z kaczką i świeżymi ziołami	szt.	2,2		3 dni	24 szt.
Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami	szt.	1,5		3 dni	24 szt.
Pierogi z mięsem	szt.	1,5		3 dni	24 szt.
Pierogi z sandaczem i orzechami laskowymi po polsku	szt.	2,5		3 dni	24 szt.
Pierogi z wędzoną śliwką	szt.	1,5		3 dni	24 szt.
Pierogi z wiejską szynką	szt.	2		3 dni	24 szt.
Pierogi ze szpinakiem, wiejskim serem i czosnkiem	szt.	1,5		3 dni	24 szt.

DO PODGRZANIA

Bigos prawdziwy, nie hultajski, długo warzony z czerwonym winem, bogaty w mięsa i wędliny	kg	33,0 zł		3 dni	1 kg.
Cynaderki cielęce z grzybami w maśle czosnkowym	porc.	12	150g	3 dni	4 porc.
Gęsi pipek - pikantna i korzenna potrawka z gęsich żołądków	porc.	12	150g	6 dni	4 porc.
Kaczka z pieca z farszem pomarańczowo orzechowym	szt.	75	ok. 2,2 kg	3 dni	1 szt.
Kotlety cielęce z kostką marynowane w ziołach i tokaju z suszonymi pomidorami	porc.	17	180g	3 dni	4 porc.
Kurczę z pieca z farszem galicyjskim z bakaliami	szt.	49	ok. 1,8 kg	3 dni	1 szt.
Kurczę z pieca z farszem polskim z wątróbką i koprem	szt.	46	ok. 1,8 kg	3 dni	1 szt.
Kurczę z pieca z farszem z bakaliami	szt.	49	ok. 1,8 kg		1 szt.
Małe golonki w miodzie i piwie	kg	39	ok. 0,3 kg	6 dni	4 szt.
Mostek cielęcy faszerowany	kg	49		6 dni	2 kg
Mostek cielęcy z kostką, marynowany w ziołach i tokaju, długo pieczony	kg	49		6 dni	2 kg
Ozory wołowe po polsku w słodko kwaśnym szarym sosie z migdałami i rodzynkami	porc.	12	150g	3 dni	4 porc.
Pieczeń barania na dziko długo bejcowana	kg	?		6 dni	2 kg
Pieczeń wieprzowa a'la dzik	kg	44		6 dni	1 kg.
Ragout z cynaderek wieprzowych na ostro	porc.	10	150g	3 dni	4 porc.
Ragout z kurzych żołądków z porami, grzybami i śmietaną	porc.	10	150g	1 dzień	4 porc.
Świński ryj z pieczony na złoto	szt.	?		7 dni	1 szt.
Udziec barani szpikowany czosnkiem	kg	?		7 dni	1 szt.
Wereszczaka czyli łyżką kiełbasa	porc.	9	180g	1 dzień	4 porc.

DODATKI, SOSY, MARYNATY

Buraczki marynowane w occie balsamicznym i oliwie z czosnkiem i świeżymi	szt.	10	sł. 250 ml	1 dzień	1 szt.
Ćwikła staropolska na czerwonym winie z odrobiną kminku	szt.	8	sł. 250 ml	1 dzień	1 szt.
Sos polski z ulicy Kieleckiej z chrzanem, jajkiem i korniszonami, mocny, świetny do zimnych mięs i nóżek	szt.	10,0 zł	sł. 250 ml	1 dzień	1 szt.
Sos pomarańczowy z aromatem Cointreau	szt.	10	sł. 250 ml	1 dzień	1 szt.
Sos śliwkowy z odrobiną Martini, pikantny, do grillowanych mięs, szaszłyków i pieczysteego	szt.	10,0 zł	sł. 250 ml	1 dzień	1 szt.
Winegret malinowo czosnkowy z musztardą Dijon	szt.	10	sł. 250 ml	1 dzień	1 szt.

SŁODKIE CONIECO

Babeczki bananowo-orzechowe z gorzką czekoladą	szt.	3		3 dni	12 szt.
Bardzo czekoladowe ciasto z gorzką czekoladą	kg	55		3 dni	1 kg
Blok czekoladowy z bakaliami	kg	40		3 dni	0,5 kg
Ciasto cynamonowo-jabłkowe Babci Asi	kg	30		3 dni	1 kg
Ciasto drożdżowe na wiejskich jajach	kg	35		3 dni	1 kg
Cynamonowe ślimaczki drożdżowe	kg	35		3 dni	1 kg
Delikatny sernik waniliowy z mascarpone	kg	45		3 dni	1 kg
Gruszki w winie	porc.	9	150g	3 dni	4 porc.

SMAKOWIDŁO	J/m	Cena	Wielkość porcji	Termin realizacji	Minimalne zamówienie
Lemoniada imbirowo miętowa z miodem i limonką	szt.	20	stoik 0,9l	3 dni	1 szt.
Mazurek kajmakowy z pistacjami	szt.	22		3 dni	1 szt.
Mazurek krakowski z gorzką czekoladą	szt.	22		3 dni	1 szt.
Mazurek pomarańczowy	szt.	22		3 dni	1 szt.
Mazurek różany	szt.	22		3 dni	1 szt.
Mini ptysie z kremem z mascarpone	szt.	3		3 dni	15 szt.
Piernik z bakaliami na prawdziwym miodzie	kg	35		3 dni	1 kg
Pischinger	kg	45		3 dni	1 kg
Rogaliczki z domowymi konfiturami	kg	39		3 dni	1 kg
Sernik miodowo-orzechowy z limonką	kg	45		3 dni	1 kg