

# pod **Fredra** RESTAURACJA

*Menu przygotowane na sylwestrową biesiadę dla szacownych  
gości restauracji*

*„Pod Fredrą”*

## **Wersja I**

### **Przystawka**

Oscypek wprost z Podhala, na ogniu podpieczony, przekładany śliwką z  
konfiturą z polskich borówek podany

### **Zupa**

Delikatny krem knieją pachnący z grzybów w leśnych ostępach  
zebranych podany z domowym paluchem serowym

### **Danie główne**

Polędwica z dorsza, wczoraj jeszcze w Atlantyku pluskającego  
okraszonego sałatka z soczystych pomidorów czereśniowych i cebuli  
Aromatyczne ziemniaczki z ogrodowym rozmarynem  
na patelni zrumienione

### **Deser**

Pieczona gruszka podlana sosem z malin rosnących nieopodal sadu  
oraz jajecznym likworem

**179,00 zł**

*Menu przygotowane na sylwestrową biesiadę dla szacownych  
gości restauracji*

**„Pod Fredrą”**

**Wersja II**

**Przystawka**

Roladki z łososia marynowanego na sposób skandynawski oraz regionalnych, kozich serów łomnickich

**Zupa**

Tradycyjny rosół z kury lubczykiem doprawiony,  
podany z kołdunami litewskimi, faszerowanymi wołowym mięsiwem  
oraz czosnkiem

**Danie główne**

Udziec gęsi pieczony w duecie z rumianym jabłuszkiem,  
wypełnionym żurawiną  
Domowe kopytka na złoto podsmażone  
Kapusta brukselska z orzechami włoskimi na masełku podsmażona

**Deser**

jako słodki finisz rozkoszy podniebienia  
puszysty sernik finezyjnie podkreślony domowym sosem malinowym

**199,00 zł**

*Menu przygotowane na sylwestrową biesiadę dla szacownych gości  
restauracji*

**„Pod Fredrą”**

**Wersja III**

**Przystawka**

Raki po polsku w śmietanie, jako drzewiej bywało, na delikatnych  
blinach ziemniaczanych podane, w towarzystwie świeżo ściętego  
tymianku

**Zupa**

Krem z aromatycznych pomidorów malinowych, serwowany dla smaku  
z kuleczkami sera podpuszczkowego

**Danie główne**

Befsztyk wykrojony z polędwicy najlepszego polskiego wołu żywym  
ogniem na grillu pieczony, okraszony wybornym pate z wątróbek  
gęsich

Cząstki ziemniaków z grilla zaostrzone sosem czosnkowym  
Świeże, zdrowe sałaty scalające feerię(bogactwo) smaków i aromatów

**Deser**

Biszkopt w kawie i Amaretto nasączony, dla delikatności z kremowym  
serem skomponowany ściśle według receptury wprost z italskich  
krain.

**199,00 zł**

*Menu przygotowane na sylwestrową biesiadę dla szacownych  
gości restauracji*

## **„Pod Fredrą”**

### **Wersja IV**

#### **Przystawka**

Łosoś wędzony, siekany na sposób tatarski w towarzystwie  
domowych pikli

#### **Przystawka ciepła**

Swojskie pierogi, uszlachetnione dzikością mięsa z jelenia,  
podsmażone na masełku i podane z konfiturą z żurawiny

#### **Zupa**

Esencjonalne consomme z bażanta,  
serwowane z domowymi kluseczkami

#### **Danie główne**

Gicz jagnięca, przyrządzona wedle receptury ze szlacheckich stołów,  
pieczona i nadziewana czosnkiem oraz zieleńką rozmarynu,  
następnie delikatnie poduszona w aromatycznym sosie własnym  
w towarzystwie pomidorków  
Kluski śląskie z wrzątku wyjęte  
Gotowana fasolka szparagowa, bułeczką tartą okraszona

#### **Deser**

Smakowite truskawki w świeżo ucieranym kognolu-moglu,  
doprawionym pachnącą miętą

**249,00 zł**