

# pod Fredra RESTAURACJA

*Menu przygotowane na sylwestrowa biesiadę  
dla szacownych gości restauracji „Pod Fredrą”*

*Zakąski zimne oraz ciepła przekąska dla wszystkich gości na początek  
serwowane na deskach*

## *Na zimno:*

*Szynka staropolska z własnej wędzarni z ćwikłą podawana  
Wędzonka wiejska z własnej wędzarni tartym chrzanem zaostrzona  
Paszтет kresowy z mięs wybornych, grzybami leśnymi nadziewany, lekko żurawiną muśnięty  
Befszyk tatarski z polędwicy wołowej tradycyjnymi dodatkami przyprawiony  
Roladki z łososa wędzonego z bryndzą, koperkiem i świeżym ogórkiem  
Śledź w śmietanie prosto z morza łowiony  
Maślaki marynowane zebrane z polskich borów  
Śliwki w occie marynowane  
Ogórki kiszone w beczce  
Smalczyk domowo topiony ze śliwką wędzoną i jabłuszką  
Masełko osełkowe  
Pieczywo*

## *Oraz na ciepło:*

*Oscypek prosto z Podhala, na ogniu podpieczony,  
przekładany śliwką i z borówkami podany*

*Razem zakąski:  
85,00 zł*

# pod **Fredra** RESTAURACJA

## *Dania do wyboru wedle uznania szanownych gości:*

### *Zupy*

Tradycyjny rosół z kury wraz z kołdunami litewskimi faszerowanymi mięsivem i czosnkiem  
Żurek Staropolski tradycyjnie podawany w chlebkę z jajkiem i kiełbasą  
22,00 zł

### *Dania główne*

Filet z łososa przez Szefa kuchni nocą łowiony razem z cukinią grillowany  
Pieczone ziemniaczki rozmarynem oprószone  
Świeże warzywa z domowego ogródka właściwą porą zebrane  
68,00 zł

Polędwiczka z wieprza karmionego owocami polskich jabłoni, upieczona na grillu węglowym,  
rodzinnymi rękami, w śmietanie duszonymi obłana  
Ziemniaki z patelni z boczkiem podsmażone  
72,00 zł

Szlacheckie półgęski marynowane w ziołach  
podane z grilla węglowego z pieczonymi pomarańczami i żurawiną  
Domowe kopytka smażone  
Kapusta modra na winno przyprawiona  
78,00 zł

Befszyk z polędwicy prosto z najlepszego polskiego, certyfikowanego woła wykrojony  
wypieczony na grillu węglowym  
Ziemniaczki podpieczone na grillu z różnymi tajemniczymi przyprawami  
Fasolka szparagowa podłana masełkiem i bułeczką tartą  
88,00 zł

Polędwiczki z sarny „wiatrem podszyte”  
podane z leśnymi jeżynami czerwonym winem napojonymi  
Ziemniaki pieczone rozmarynem oprószone  
Miaz papryki z cukinią grillowanych razem  
130,00 zł

### *Słodkości i łakocie*

Jabłko prażone na masełku z rumem i rodzynkami, owinięte kołderką z naleśniką,  
podane z lodami waniliowymi i sosem malinowym  
28,00 zł

Świeże truskawki w koglolu moglu doprawionym miętą  
pod pierzynką z bitej śmietany  
28,00zł

Płonący Puchar wszelakich lodów „Pod Fredrą”  
z bitą śmietaną, polewą czekoladową oraz owocami różnymi podawany z sylwestrowym rozmachem  
28,00 zł

*Wszystkim Gościom życzę smacznego!*

Szef Kuchni  
Mariusz Ratajczak