

Jak co roku przed Świętami Bożego Narodzenia przyjmujemy zamówienia na świąteczne specjały

Potrawy wigilijne:

– tradycyjne uszka z grzybami /10 sztuk/	14,00zł
– pierogi szlacheckie, tradycyjnie z grzybami i kapustą /10 sztuk/	33,00zł
– pierogi z serem i ziemniakami tzw. „ruskie” /10 sztuk/	32,00zł
– pierogi z wielu mięs /10 sztuk/	33,00zł
– pierogi z makiem i bakaliami /10 sztuk/	29,00zł
– tradycyjny polski śledź z jabłkiem i cebulą w śmietanie /2 sztuki/ –	21,50zł
– karp (filet) w galarecie	21,50zł
– karp (filet) po żydowsku z rodzynkami i migdałami	25,50zł
– staropolski bigos z siedmiu mięs, z dodatkiem dziczyzny, wędzonych śliwek, grzybów i wina, a także sekretnych ziół /słoik 0,9l/	48,00zł

Pasztety i wędliny:

– świąteczny pasztet z trzech rodzajów mięs	62,00zł/kg
– pasztet z zająca	135,00zł/kg
– staropolskie wędliny Lisieckie zimnym dymem wędzone:	
– baleron	49,00zł/kg
– kiełbasa lisiecka	49,00zł/kg
– schab lisiecki	56,00zł/kg
– polędwica lisiecka	56,00zł/kg
– szynka lisiecka	49,00zł/kg

ponadto

– tradycyjny polski barszcz czerwony /słoik 0,9l/	26,00zł
– żurek staropolski po góralsku z wędzonką /słoik 0,9l/	38,00zł
– wytworna zupa z prawdziwków, maślaków, leśnych kurek i podgrzybków /słoik 0,9l/	62,00zł.
– sosumberland /słoik 0,3l/	24,50zł
– smalec dworski według sekretnej receptury /słoik 0,3l/	18,00zł
– chrzan z jabłkiem i śmietaną /słoik 0,3l/	21,00zł
– marynowane rydze w occie/słoik 0,3l/	36,00zł
– żurawina /słoik 0,3l/	35,00zł

Nasze słodkości:

– korzenne pierniki z orzechami włoskimi przygotowane według staropolskich przepisów	52,00zł/kg
– sernik krakowski /istnieje możliwość zakupu na porcje/	110,00zł/cały
– nasza słynna szarlotka /istnieje możliwość zakupu na porcje/	110,00zł/cała
– tarta na kruchym cieście z powidłami, malinami, wiśniami	49,00zł/szt.
– tarta kajmakowa /karmelowa/ na kruchym cieście	62,00zł/szt.
– wigilijna kutia /250g/	21,00zł
– Aniołek z piernika bez dekoracji wys. 13cm /sztuka/	5,00zł
– Aniołek z piernika złożony 24-karatowymi płatkami złota wys. 13cm /sztuka/	7,00z

Zamówienia będą przyjmowane do 20 grudnia 2014r.

mailem: restauracja@podaniolami.pl

tel. + 48 12 421 39 99

odbiór dnia 23 grudnia 2014r. do godziny 16:00.