

Obiad Wielkanocny dla 2 osób / 99 zł

wszystkie nasze potrawy są przygotowywane z najlepszej jakości produktów, bez użycia ulepszaczy smaku, konserwantów i barwników

Barszcz czerwony gotowany na wędzonym podgardle z suszonymi kapeluszami borowików i kwaśnymi jabłkami, pełen czosnku i świeżego majeranku / 0,5 l /

lub

Rosół z kury domowej gotowany 12 godzin na wolnym ogniu, z ekologiczną marchewką, świeżo ciętym lubczykiem i natką młodej pietruszki / 0,5 l /

lub

Domowy żurek na 5-ciodniowym zakwasie z maki żytniej razowej gotowany na wędzonych żeberkach, z białą surową kielbasą, pełen czosnku i świeżo tartego chrzanu / 0,5 l /

Pierś z kurczaka zagrodowego supreme / 2 szt. / z chrupiącą skórką, sosem własnym pieczeniowym / 200 ml /, domowymi kopytkami / 300 gr /, pieczoną szalotką bananową i młodym chrupiącym szczypiorem

lub

Konfitowana noga z kaczki / 2 szt. / leniwie pieczona w gęsim tłuszczu, z ręcznie robionymi pulchnymi pyzami drożdżowymi / 4 szt. / i sosem z suszonych jagód żurawiny, gruszek i wędzonych śliwek perfumowanym świeżym tymiankiem / 200 ml /

lub

Zraz wołowy / 2 szt. / z czosnkowym ogórkiem kiszonym, razowym chlebem wiejskim, wędzonym boczkiem, z młodymi ziemniakami pieczonymi w świeżych ziołach prowansalskich / 300 gr / i głębokim własnym sosem pieczeniowym / 200 ml /

lub

Pół kaczki w jej pełnej krasie, nacieranej świeżym majerankiem i wolniutko pieczone we własnym tłuszczu z kwaśnymi jabłkami, z ręcznie robionymi pulchnymi pyzami drożdżowymi /

4 szt. / i głębokim sosem z suszonych jagód żurawiny, gruszek i wędzonych śliwek
perfumowanym świeżym tymiankiem / 200 ml /

Modra kapusta wolno gotowana z jagodami żurawiny, wędzonymi śliwkami i świeżo tartą
laską cynamonu / 200 g /

Buraczki zasmażane na wiejskim klarowanym maśle / 200 gr /

mail: zamowienia@poznanponoc.pl

tel.. + 48 736 200 750