

# BULWAR

RESTAURACJA

*„ .....Chwile ważne dla Państwa są ważne i dla nas! „*

---

## *Menu Okolicznościowe \_\_\_ serwowane na platerach*

Menu okolicznościowe już od 10 osób

Dania główne oraz dodatki są serwowane na platerach.

W podanych cenach wliczone jest 1,5 porcji dania mięsnego na osobę.

Menu nr 1: Zupa, 3 wybrane dania, 3 dodatki, deser - 159 zł

Menu nr 2: Zupa, 4 wybranych dań, 4 dodatków, deser - 179 zł

Menu nr 3: 2 Zupy, 5 wybranych dań, 5 dodatków, 2 desery - 199 zł

---

### ***zupy***

Krem z soczystych pomidorów z liśćmi świeżej bazylii / dostępny w wersji wegańskiej /  
Klasyczny żurek na 5-ciodniowym zakwasie z mąki żytniej razowej gotowany na wędzonych żeberkach,  
z białą surową kiełbasą, pełen czosnku i świeżego majeranku  
Domowy rosół z kury zagrodowej gotowany 12 godzin na wolnym ogniu, z ekologiczną marchewką,  
świeżo ciętym lubczykiem i natką pietruszki

### ***dania główne***

Pierś z kurczaka zagrodowego panierowana w płatkach kukurydzianych  
Falafel w liściach sałat sezonowych z kaszą bulgur, hummusem, sezamem, prażonymi migdałami i  
jagodami dojrzałego granatu / vegan /  
Schabowy wieprzowy panierowany, smażony na klarowanym maśle  
Żeberka wieprzowe wolno pieczone w głębokim pikantnym sosie bbq wzmocnionym starzoną whisky,  
dzikim czosnkiem i świeżym imbirem  
Dorsz w cieście z piwa pszenicznego  
Pieczeń z karkówki wieprzowej marynowana w świeżych ziołach  
Filet z kurczaka zagrodowego zapiekany z serem Mozzarella i świeżymi pomidorami  
Devolay z piersi kurczaka zagrodowego z klarowanym masłem i natką młodej pietruszki  
Konfitowana w gęsim tłuszczu ze świeżymi ziołami prowansalskimi nóżka z kaczki

### ***dodatki***

Gotowane ziemniaki ze świeżo siekanym koperkiem  
Pieczone w świeżych ziołach prowansalskich młode ziemniaki  
Młode ziemniaczki z masłem ziołowym i liśćmi młodej bazylii cytrynowej  
Tradycyjne frytki francuskie  
Mizeria z ogórka gruntowego ze świeżo rwanym koperkiem ogrodowym  
Gotowane na parze warzywa sezonowe  
Surówką z bardzo kwaśnej kiszzonej kapusty, karotki i kminu rzymskiego  
Buraczki zasmażane ze świeżo tartym chrzanem  
Mix sałat sezonowych z ziołowym winegretem

### ***desery***

Własnego wyrobu lody naturalne  
Własnego wyrobu sorbety ze świeżych owoców sezonowych

## **oferta dodatkowa**

---

### **desery / ciasta**

Własnego wypieku szarlotka z regionalnych kwaśnych jabłek odmiany Reneta

Chocolate Brownie własnego wypieku z coulis z dzikich kwaśnych wiśni

Domowego wypieku sernik

39 zł/os.: serwowane na platerach, 1.5 porcji na osobę

przykładowo przy 15 osobach, otrzymują Państwo 23 kawałki ciasta na kilku platerach

### **sosy /dodatki**

Sos pieczeniowy 18 zł/ 100 gr

Sos pieczarkowy 19 zł/ 100 gr

Pyzy drożdżowe / 3 szt. / 19 zł / porcja

Kopytka ziemniaczane 18 zł/ porcja

### **sałatki / porcja dla 3 osób /**

Salatka Caprese / Mozarella, świeże pomidory, Basilico, świeżo rwane liście bazylii / 79 zł /szt.

Salatka Horiatiki / Grecka / Feta, oliwki Kalamata, kapary, pomidory, ogórki / 79 zł /szt.

Salatka Kalabryjska / Prosciutto Crudo, pomidory cherry, Parmesan, rukola / 89 zł /szt.

Salatka z grilowanymi gruszkami i łagodną Gorgonzolą, tostowane orzechy włoskie / 89 zł /st.

### **zimne zakąski / porcja ok. 80-120 gr /**

Wędzone śliwki węgierki zapiekane w wiejskim boczku 3 szt. \_ 34 zł /porcja

Pieczona pierś kurczaka z serem Ricotta i szpinakiem 3 szt. \_ 39 zł /porcja

Pieczeń ze Złotnickiego schabu wieprzowego z wędzonymi śliwkami 3 szt. \_ 42 zł /porcja

Pieczeń z piersi indyka z suszonymi morelami 3 szt. \_ 46 zł

Pasztet z dziczyzny na pumperniku z konfiturą z owoców żurawiny 3 szt. \_ 48 zł /porcja

Tatar z łososia norweskiego na liściach cykorii z creme fraiche 3 szt. \_54 zł /porcja

Tatar z polędwicy wołowej na razowej grzance z konfiturą z pikantnej papryczki chilli i kremową emulsją z dziko rosnącego chrzanu 3 szt. \_ 68 zł

### **wypieki, tapasy, humusy i smarowidła**

Chleb żytni na własnym zakwasie razowym / vegan / 3 szt. \_ 18 zł /porcja

Chleb żytni na własnym zakwasie razowym ze smalcem własnego wytopu i kiszonym ogórkiem  
3 szt. \_ 38 zł /porcja

Własnego wypieku focaccia z oliwkami i rozmarynem / vegan / 3 szt.\_ 18 zł  
/porcja

Oliwki, pikle, kiszonki na 3 osoby / vegan / 38 zł

Hummusy, tapenady, smarowidła na 3 osoby / vegan / 48 zł

Dęska wędlin dojrzewających, wyrobów regionalnych i pasztetów na 3 osoby 78 zł

Deska serów na 3 osoby 86 zł

### **napoje**

Woda mineralna niegazowana z cytryną - karafka 1 l 18 zł

Woda mineralna gazowana but. 1 l 18 zł

Soki owocowe 1 l - 25 zł

Napoje gazowane 1 l - 25 zł

Lemoniada smakowe 1 l - 29 zł

Kawa biała/czarna - 16 zł

Herbata - 17 zł

---

*dzieci do 1 roku życia gratis*

*dzieci 2-6 lat 50% ceny*

*możliwość wniesienia własnego tortu\_ w takim wypadku talerzykowe: 13 zł/os.*

*obrusy z białej fizeliny 70 zł / 10 osób*

*biały dekoracyjny pokrowiec na krzesło 35 zł / szt.*

*białe świece \_ uwzględnione w cenie menu*

*delikatne białe dekoracje kwiatowe \_ uwzględnione w cenie menu*

*białe serwetki dekoracyjne z fizeliny \_ uwzględnione w cenie menu*

---

Do rachunku doliczamy 10% opłatę za serwis przy grupach 8 os. i większych