

pod  
**Fredra**  
RESTAURACJA

*Wieczer sylwestrowy 2022/23*

*Jak zawsze od wielu lat zapraszamy naszych stałych gości oraz wszystkich tych, którzy chcą spędzić ten wyjątkowy wieczór w staropolskim klimacie, biesiadując przy pysznych, tradycyjnych specjach kuchni polskiej, naturalnie pod nadzorem naszego doświadczonego szefa kuchni, na miejscu przygotowanych.*

*Szacownych gości w związku z tak wyjątkowym wieczorem przyjmujemy wyłącznie po wcześniejszej dokonanej rezerwacji, nie obsługując przypadkowych klientów...*

*Nie organizujemy balu  
zapraszamy na uroczystą kolację ze specjalnym wyjątkowym menu.*

*Cena zależy od wybranej wersji.*

*Nasz renomowany Szef Kuchni Pan Mariusz Ratajczak  
przygotował specjalnie na ten wyjątkowy czas cztery różne zestawy,  
(każdy zawiera przystawkę, zupę, danie główne oraz deser).  
Aby dokonać zamówienia prosimy o zdecydowanie się na odpowiednią dla państwa opcję menu, podanie  
godziny przybycia oraz wpłatę wynikającą z wybranej oferty  
po wcześniejszym potwierdzeniu rezerwacji.*

*Oferujemy bogato wyposażoną piwniczkę z winami, wszelakie piwa, mocne trunki z całego świata oraz  
kolorowe klasyczne drinki.  
(płatne według cen z regularnej karty)*

*Jednocześnie uprzejmie informujemy, iż nie przewidujemy możliwości serwowania innych  
trunków niż zakupionych w naszym lokalu.*

*Restauracja czynna będzie w godzinach 19.00-1.30*

*Serdecznie zapraszam na potrawy, które osobiście dla państwa  
przygotowałem.*

*Szef kuchni- Mariusz Ratajczak*

# *Pod Fredrą* 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 okraszzonego sałatką z soczystych pomidorów czereśniowych i cebuli  
Aromatyczne ziemniaczki z ogrodowym rozmarynem  
na patelni zrumienione*

#### *Deser*

*Pieczona gruszką podlana sosem z malin rosnących nieopodal sadu  
oraz  
jajecznym likworem*

*59.90 euro*

# pod **Fredra** RESTAURACJA

*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 kōłdunami 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*

*64.00 euro*

# pod Fredra RESTAURACJA

*Menu przygotowane na sylwestrową biesiadę dla szacownych gości restauracji*

## *„Pod Fredrą”*

### *Wersja III*

#### *Przystawka*

*Rąki 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  
Cząstkę ziemniaków z grilla zaostrzone sosem czosnkowym  
Więże, 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.*

**64.00 euro**

# pod **Fredra** RESTAURACJA

*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 consommé z bażanta,  
serwowane z domowymi kłuseczkami*

#### *Danie główne*

*Gicz jagnięca, przyrządzona wedle receptury ze szlacheckich stołów,  
pieczona i nadziewana czosnkiem oraz zieleń rozmarynu,  
następnie delikatnie podduszona w aromatycznym sosie własnym  
w towarzystwie pomidorów  
Kluski śląskie z wrzatką wyjęte  
Gotowana fasolka szparagowa, bułeczką tartą okraszona*

#### *Deser*

*Smakowite truskawki w świeżo ucieranym koglumoglu,  
doprawionym pachnącą miętą*

72.00 euro