

### **szczupak faszerowany**

*Półmisek 500g +/-*

Ta roladka to hit i pyszna alternatywa karpia na stole wigilijnym zaproponowana w galarecie, ale koniecznie podana z chrzanem lub sosem czosnkowym. Polecamy Państwu serdecznie tę potrawę, również jako uzupełnienie kompletu tradycyjnych dwunastu dań świątecznych.



### **karp w galarecie**

*Półmisek 500g +/-*

Wigilia to kolacja, podczas której na stołach królują ryby, a w szczególności karp. Czas na karpia w galarecie.

### **karp wigilijny po żydowsku**

*Półmisek 500g +/-*

Karp po żydowsku (gefilte fisz) – karp na słodko jest tradycyjną postną potrawą, która stała się jednym z polskich kanonicznych dań wigilijnych.

Ryba podawana jest na zimno, w słodkiej galarecie, obfitej w rodzynki i pocięte w płatki migdały. Wywar, z którego przygotowana jest galareta, jest przygotowany z głowy i kręgosłupa ryby, wolno gotowanych przez wiele godzin z dużą ilością cebuli i innych warzyw.



### **barszcz czerwony**

*Słój 900ml*

Tradycyjny, domowy barszcz czerwony na zakwasie. Aromatyczny z dodatkiem ziół i przypraw. Doskonale smakuje z uszkami, kołdunami lub pierogami.



### **uszka wigilijne z grzybami leśnymi i kapustą**

*400g, ręcznie robione*

Tradycyjne, postne, wigilijne uszka z kiszonej w Wodnej-Osadzie, domowym sposobem kapusty i grzybów leśnych z Grzegorzewic. Idealne do czerwonego barszczu.

### **uszka z mięsem**

*porcja 400g*

Ręcznie lepione, domowe uszka z mięsem wieprzowym i wołowym. Idealne do czerwonego barszczu lub rosółu. Dobrze przyprawione z wyrazistym smakiem. Delikatne, miękkie, cienkie ciasto z wiejskiej mąki pszennej. Tradycyjna, ręczna robota, tak jak się kiedyś uszka robiło.





### **bigos wigilijny z borowikami**

*Słój 900ml*

Tradycyjny wigilijny bigos z domowej, wiejskiej kapusty z grzybami leśnymi - borowikami.

### **domowe, wigilijne pierogi z kapustą i borowikami - ręcznie lepione**

*porcja 400g*

Ręcznie lepione, domowe pierogi z leśnymi grzybami i porządną kapustą, kiszoną starym, tradycyjnym, domowym sposobem. Miękkie, cienkie ciasto z wiejskiej mąki pszennej.



### **domowe pierogi z mięsem - ręcznie lepione**

*porcja 400g*

Ręcznie lepione, domowe pierogi z mięsem wołowym i wieprzowym. Ciasto z wiejskiej mąki pszennej ze zboża z upraw ekologicznych.



### **domowy pasztet z dzika**

*porcja 500g*

Domowy pasztet z mięsa dzika, aromatyczny i dobrze przyprawiony. Klasyczny, prawdziwy, pachnący o idealnej konsystencji i wspaniałym smaku. Do pasztetów podawanych na zimno polecamy sosy zimne, sałatki i wiejskie pieczywo. Na przyjęciach można podawać pasztety z innymi mięsami lub same - jako przekąskę przed głównym daniem gorącym, a także jako dodatek do pieczywa na śniadanie i kolację.



### **ryby w lekkiej zalewie octowej**

*Słój 500ml*

Ryba karaś (filet bez ości) w panierce podsmażona na maśle w lekkiej zalewie octowej z dodatkiem naturalnych ziół, cebulki, marchewki i papryki.

Doskonała na przekąskę i do wódeczki.

### **przysmak Cystersów**

*Słój 500ml*

Naturalnie wędzony karp w dymie olchowo-bukowym, z suszonymi, słodkimi pomidorami, cebulką i ziołami. Doskonała przekąska i uzupełnienie dwunastu dań wigilijnych.





### **żurek tradycyjny na domowym zakwasie**

*Słój 500ml*

Żurek - polski żur na zakwasie. Tradycyjna, staropolska zupa. Posiada lekko kwaskowy, czosnkowo - majerankowy smak.

Przygotowana według rodzinnej receptury, na zakwasie, z białą kielbasą.

### **barszcz biały**

*Słój 500ml*

Tradycyjny, domowy barszcz biały przygotowany na pszennym zakwasie z białą kielbasą. Zupa jest gotowa do podania po uprzednim podgrzaniu. Najlepiej dodać do smaku śmietanę oraz ugotowane na twardo jajko. Barszcz pachnie delikatnie majerankiem, chrzanem i czosnkiem. W smaku nie jest zbyt ostry, nie jest również tłusty.



### **zupa rybna**

*Słój 500ml*

Zupa rybna o przyjemnym, delikatnym smaku, zawierająca treściwe kawałki mięsa z różnych gatunków ryb, m.in. karpia, karasia, okonia, szczupaka, sandacza. Najlepiej smakuje z dodatkiem makaronu – takiego jak do rosółu. Ponoć była to ulubiona zupa słynnego malarza - Józefa Chełmońskiego, który wychował się i

tworzył w najbliższej okolicy stawów, w których dziś hodujemy ryby na tą właśnie zupę.

### **flaczki staropolskie**

*Słój 500ml*

Tradycyjna polska potrawa przygotowana z mięsa wołowego, żołądków wołowych i warzyw.

Aromatyczne i delikatne, najlepiej smakują z bułeczką lub wiejskim pieczywem.



### **rosół domowy**

*Słój 500ml*

Idealny, domowy rosół gotowany powoli według starej domowej receptury.

Gotowany na kurze z wolnego wybiegu z dodatkiem mięsa wołowego, kaczki oraz z włoszczyzną.



### **zupa pomidorowa**

*Słój 500ml*

Tradycyjna, gęsta zupa z prawdziwych pomidorów. Gotowana na wywarze z drobiu, wołowiny i włoszczyzny.

Pomidory malinowe dodają zupie słodko-kwaśnego, niepowtarzalnego smaku zupy takiej, jaką jedliśmy w dzieciństwie.

**kompoty domowe - truskawka, śliwka  
ulena lub wiśnia.**

*Słój 900ml.*

Aromatyczne, domowe kompoty z własnych owoców. Zawierają jedynie prawdziwe owoce z dodatkiem cukru i oczywiście wody. Pasteryzowane. Bez konserwantów lub sztucznych barwników.



**paprykarz z wędzonego amura**

*Słój 210ml.*

Domowy paprykarz z wędzonego na dymie olchowo-bukowym Amura. Doskonały dodatek do wiejskiego pieczywa. Amur z ekologicznej tradycyjnej, własnej hodowli wędzony według starej, rodzinnej receptury.

### **karp patroszony**

Karp patroszony, wyhodowany w sposób naturalny, tradycyjny, ekologiczny. Karmiony wyłącznie naturalnymi ziarnami zbóż. Ikra ryb pochodzi z wylęgu naturalnego. Ryby mają delikatny smak czystego, świeżego mięsa ryby, absolutnie bez oznak specyficznego zapachu mułu. Soczyste mięso polecamy do smażenia, faszerowania oraz w galarecie.



### **karp tuszka**

Tuszka karpia królewskiego (bez głowy) wyhodowanego w sposób naturalny, tradycyjny, ekologiczny. Karmiony wyłącznie naturalnymi ziarnami zbóż. Ikra ryb pochodzi z wylęgu naturalnego. Ryby mają delikatny smak czystego, świeżego mięsa ryby, absolutnie bez oznak specyficznego zapachu mułu. Soczyste mięso polecamy do smażenia, faszerowania oraz w galarecie.



### **karp filet**

Filet z karpia królewskiego wyhodowanego w sposób naturalny, tradycyjny, ekologiczny. Karmiony wyłącznie naturalnymi ziarnami zbóż. Ikra ryb pochodzi z wylęgu naturalnego. Ryby mają delikatny smak czystego, świeżego mięsa ryby, absolutnie bez oznak specyficznego zapachu mułu. Soczyste mięso polecamy do smażenia, faszerowania oraz w galarecie.







### **sandacz filet**

Filet sandacza wyhodowanego w sposób naturalny. Hodowla zajmuje około 3 lat. Ryby pochodzą wyłącznie z naturalnego tarła, dorastają w wodzie pochodzącej bezpośrednio ze źródeł rzeki. Należy smażyć krótko. Najlepiej smakuje gotowany na parze z dodatkiem świeżych warzyw, grillowany lub smażony w cienkiej panierce. Wyśmienity faszerowany i w galarecie.

### **okoń filet**

Filet okonia wyhodowanego w sposób naturalny. Hodowla zajmuje około 3 lat.

Okoń uważany jest słusznie za jedną z najsmaczniejszych, polskich ryb. Ma bardzo delikatne mięso. Należy smażyć bardzo krótko. Najlepiej smakuje z w cienkiej panierce z niewielkim dodatkiem słodkiej papryki lub pieczony w sosie koperkowym.



### **szczupak filet**

Filet szczupaka wyhodowanego w sposób naturalny. Hodowla zajmuje około 3 lat. Ryby pochodzą wyłącznie z naturalnego tarła, dorastają w wodzie pochodzącej bezpośrednio ze źródeł rzeki.

Szczupak jest drapieżnikiem o delikatnym, chudym mięsie. Idealny do gotowania i smażenia. Mięso jest dość kruche, więc należy smażyć krótko.



### **miętus tusza**

Jest jedną z najsmaczniejszych ryb słodkowodnych o wybitnych walorach smakowych. Delikatne mięso rozpływa się w ustach. Sama ryba ma bardzo specyficzną budowę ciała, praktycznie pozbawioną ości bocznych, dzięki czemu delikatne mięso łatwo oddziela się od kręgosłupa. Idealny do smażenia, gotowania i przyrządzania potraw dietetycznych.

### **lin filet**

Filet lina wyhodowanego w sposób naturalny. Hodowla zajmuje około 4 lat. Ryby pochodzą wyłącznie z naturalnego tarła, dorastają w wodzie pochodzącej bezpośrednio ze źródeł rzeki.

Lin ma delikatne, smaczne, średnio tłuste mięso. Najlepiej smakuje z aksamitnym sosem śmietanowym.



### **karp wędzony**

Karp z tradycyjnej, własnej hodowli wędzony według starej, rodzinnej receptury dymem olchowo-bukowym.

Mięso soczyste, zdrowe, bogate w witaminę D oraz kwasy omega-3 i omega-6, które wspomagają pracę mózgu oraz zmniejszają ryzyko udaru mózgu i zawału serca.

Karp jest też źródłem witamin z grupy B (B1, B6, B12 oraz PP).

Wędzenie odbywa się w niskich temperaturach, które pozwalają na zachowanie tych prozdrowotnych właściwości odżywczych.



### **sialawka wędzona**

Delikatna w smaku, chudziutka, wędzona w tradycyjnej wędzarni, według starej, domowej receptury, w dymie olchowo-bukowym.

Uważana powszechnie za jedną z najlepszych, wędzonych, polskich ryb.

Stanowi bogactwo witamin, zdrowych tłuszczów oraz składników mineralnych.

Mięso sialawy jest bardzo wysoko cenione kulinarnie, a jej właściwe przyrządzenie gwarantuje niezapomniane wrażenia smakowe.

### **pstrąg wędzony**

Pstrąg z tradycyjnej hodowli wędzony według starej, rodzinnej receptury dymem olchowo-bukowym. Ryba należąca do rodziny łososiowatych, o dużych wymaganiach czystości wody, co przekłada się na pyszne, tłuste mięso z małą ilością ości, bardzo bogate w kwasy OMEGA-3. Wędzenie odbywa się w niskich temperaturach, które pozwalają na zachowanie tych prozdrowotnych właściwości odżywczych.



### **węgorz wędzony**

Tłuściutki, pyszniutki węgorz wędzony, to niezwykle zdrowa ryba, bogata w jednonienasycone kwasy tłuszczowe. Zawiera duże ilości witamin z grupy B, a także dużo witaminy A i D. Węgorz jest źródłem pełnowartościowego białka, można więc spożywać go jako zamiennik mięsa. Do świątecznego kieliszka, jak znalazł.