

Garnaż Wielkanocny

ZUPY

- Żurek na swojskim zakwasie z białą kiełbasą i suszonymi grzybami 42 zł/0,9l
- Kremowy barszcz przygotowany na bulionie z królika z małymi, soczystymi klopsikami i aromatem chrzanu oraz świeżych ziół 47 zł/0,9l

W GALARECIE (PORCJA 100G)

- Filet z łososia w delikatnej galarecie z cytrusową nutą, z dodatkiem świeżych ziół, podany z warzywami 23 zł/100g
- Pstrąg w galarecie z wyrazistym smakiem ogórka kiszzonego, podany z cebulką i koperkiem 20 zł/100g
- Delikatne roladki z łososia, nadziewane kremowym białym serem z młodym szpinakiem w lekko cytrusowej galarecie 19 zł/100g
- Tymbaliki z kurczaka, w galarecie warzywnej, z dodatkiem młodych marchewek i groszku 10 zł/100g
- Aromatyczna rolada z kaczki nadziewana orzechami i żurawiną, podana w galarecie 22 zł/100g
- Polędwiczka wieprzowa nadziewana fasolką szparagową otulona boczkiem w galarecie 20 zł/100g
- Żołądki z gęsi w wyrafinowanej galarecie z nutą białego wina, podane z delikatnym koprem 14zł/100g
- Kawałki soczystego schabu nadziewane białą kiełbasą, w galarecie chrzanowej, doskonałe na każdą okazję 19 zł/100g

MIĘSA

- Delikatna biała kiełbasa pieczona z cebulką i majerankiem 29 zł/0,5kg
- Karkówka pieczona z aromatycznymi ziołami i czosnkiem 39zł/0,5kg
- Pieczony schab z przyprawami, w tym majerankiem i czosnkiem, idealny na ciepło i zimno 39zł/0,5kg
- Tradycyjna szynka pieczona w aromatycznym sosie chrzanowym, z dodatkiem ziół 39 zł/0,5kg
- Staropolski Pasztet wieprzowy otulony cienkimi plasterkami boczku z własnej wędzarni 31zł/0,5kg
- Delikatny Pasztet z królika z tymiankiem i rozmarynem 41zł/0,5kg
- Pasztet z dziczyzny 36 zł/0,5kg

DANIA OBIADOWE (PORCJA OK. 120G)

- Kotlet de volaille z masełkiem i pietruszką 16 zł/120g
- Soczysty filet z łososia na poduszce z duszonego szpinaku, posypany prażonymi orzechami włoskimi 27zł/120g
- Pieczona kaczka z owocami z soczystymi jabłkami i pomarańczami 99zł/szt
- Polędwiczki w kremowym sosie grzybowym 22zł/120g
- Zraz wołowy duszony w bogatym sosie, podany z duszonymi warzywami 24zł/120g
- Zraz z jelenia 27zł/120g
- Tradycyjny zraz wieprzowy ze schabu 19zł/120g
- Pierś z gęsi w lekko pikantnym sosie własnym 43zł/120g
- Gołąbek z dzika 18zł/szt
- Udziec z indyka w sosie tymiankowym 19zł/szt
- Udko z kurczaka faszerowane pieczarkami i mięsem mielonym 19zł/szt
- Gołąbek z kaszą i grzybami 8zł/szt

INNE DANIA GARMAŻERYJNE

- Jajka faszerowane sosem tatarskim z dodatkiem kaparów, ogórka i świeżych ziół 8zł/szt
- Jajka nadziewane musem z wędzonego łososia, śmietany i koperku 10zł/szt
- Jajka faszerowane wykwintnym musem z wędzonej szynki i świeżo posiekaną pietruszką 9zł/szt
- Klasyczna sałatka jarzynowa z gotowanych warzyw, majonezem i świeżymi ziołami 8zł/100g
- Śledź z porem, jajkiem na twardo i czerwoną fasolą, podany w lekkim sosie śmietanowym 9zł/100g
- Śledzie w delikatnej śmietanie, z cebulką, jabłkiem i przyprawami, które wnoszą świeżość i kwaskowość 10zł/100g
- Śledź po kaszubsku 10zł/100g
- Tradycyjny bigos, duszony z wędzonką, kiszoną kapustą i grzybami leśnymi 9zł/100g
- Zylc kaszubski z dodatkiem octu jabłkowego 17zł/0,5 kg
- Tradycyjna ćwikła z chrzanem, idealna do białej kiełbasy i mięs 5,5zł/100g
- Buraczki podane w maślanej zasmażce z cebulką 6 zł/100g
- Zasmażana kapusta z boczkiem i kminkiem, delikatnie podpieczona na złoto 7 zł/100g
- Krokiety z farszem z kapusty kiszonej i grzybów 9zł/szt
- Krokiety z farszem z pieczarek, cebulki i sera żółtego, podane z sosem czosnkowym 10zł/szt
- Tradycyjne pierogi wypełnione farszem z gęsiny 38zł/0,5kg
- Pierogi nadziewane mięsem 29zł/0,5kg
- Pierogi z duszoną kapustą i leśnymi grzybami 27,5zł/0,5kg
- Pierogi ukraińskie 25,5zł/0,5kg
- Pierogi z dziczyzną 37,5zł/0,5kg

SOSY - SŁOIK 0,3L

- Sos chrzanowy 14 zł
- Sos własny do zrazów 16 zł
- Sos grzybowy 19 zł
- Sos gęsiowy 17 zł
- Sos pieczarkowy 15 zł
- Sos porowo-cytrynowy 16 zł
- Sos tatarski 14 zł
- Sos tymiankowy 15 zł

CIASTA - WŁASNEGO WYPIEKU

- Babka czekoladowa z wiśniami i malinami 51zł/foremka 650g
- Babka cytrynowa 46zł/foremka 650g
- Makowiec japoński 53zł/foremka 650g

Zamówienia można składać do 13 kwietnia 2025

na adres mailowy: restauracja@mulk.pl bądź osobiście w restauracji.

Garmaż wydajemy dnia 19 kwietnia w godz. 9-13

Istnieje również możliwość dowozu zamówionego garmażu oraz naszych wyrobów wędliniarskich w odległości do 15 km (30 zł transport).
Minimalna wartość zamówienia to 300 zł.

Dowozy realizujemy 18 kwietnia w godzinach 9 - 19

Minimalna liczba zamówienia to 6 porcji.

Do każdego zamówienia prosimy doliczyć tacki:
4 zł pojemnik, 5 zł mała tacka,
6 zł średnia tacka, 9 zł duża tacka