

Garmaż Wielkanocny 2026

Restauracja Mułk

ZUPY

- Żurek na swojskim zakwasie z białą kielbasą 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
- Zupa grzybowa z łazankami 43 zł/0,9l

W GALARECIE (PORCJA 100G)

- Filet z łososia w delikatnej galarecie z cytrusową nutą, z dodatkiem świeżych ziół, podany z warzywami 24 zł/100g
- Pstrąg w galarecie, podany z cebulką i koperkiem 21 zł/100g
- Delikatne roladki z łososia, nadziewane kremowym białym serem z młodym szpinakiem w lekko cytrusowej galarecie 20 zł/100g
- Tymbaliki z kurczaka, w galarecie warzywnej, z dodatkiem młodych marchewek i groszku 11 zł/100g
- Aromatyczna rolada z kaczki nadziewana orzechami i żurawiną, podana w galarecie 23 zł/100g
- Żołądki z gęsi galarecie z nutą białego wina, podane z delikatnym koprem 15 zł/100g
- Kawałki soczystego schabu nadziewane białą kielbasą, w galarecie chrzanowej, doskonałe na każdą okazję 21 zł/100g

MIEŚA

- Delikatna biała kielbasa pieczona z cebulką i majerankiem 31 zł/0,5kg
- Karkówka pieczona z aromatycznymi ziołami i czosnkiem 41 zł/0,5kg
- Pieczony schab z przyprawami, w tym majerankiem i czosnkiem, idealny na ciepło i zimno 41 zł/0,5kg
- Tradycyjna szynka pieczona w aromatycznym sosie chrzanowym, z dodatkiem ziół 41 zł/0,5kg
- Staropolski Pasztet wieprzowy otulony cienkimi plastrami boczku z własnej wędzarni 33 zł/0,5kg
- Delikatny Pasztet z królika z tymiankiem i rozmarynem 45 zł/0,5kg
- Pasztet z dziczyzny 44 zł/0,5kg
- Pasztet z gęsi 48 zł/0,5kg

DANIA OBIADOWE (PORCJA OK. 120G)

- Kotlet de volaille z masełkiem i pietruszką 19 zł/120g
- Soczysty filet z łososia z duszonym szpinakiem, posypyany prażonymi orzechami włoskimi 28 zł/120g
- Pieczona kaczka z owocami z soczystymi jabłkami i pomarańczami 106 zł/szt
- Polędwiczki w kremowym sosie grzybowym 22 zł/120g
- Zraz wołowy 24 zł/120g
- Zraz z jelenia 27 zł/120g
- Zraz z kaczki faszerowany mięsem mielonym i grzybami leśnymi 23 zł/szt
- Tradycyjny zraz wieprzowy ze schabu 20 zł/120g
- Gołąbek z dzika 18 zł/szt
- Udziec z indyka w sosie tymiankowym 21 zł/szt
- Udko z kurczaka faszerowane pieczarkami i mięsem mielonym 21 zł/szt
- Gołąbek z kaszą i grzybami 10 zł/szt

INNE DANIA GARMAŻERYJNE

- Jajka podane na sosie tatarskim z dodatkiem kaparów, ogórka i świeżych ziół 9zł/szt
- Jajka nadziewane musem z wędzonego łososia 11zł/szt
- Jajka faszerowane wykwintnym musem z wędzonej szynki i pora 9zł/szt
- Klasyczna sałatka jarzynowa z gotowanych warzyw, majonezem i świeżymi ziołami 9zł/100g
- Śledź z porem, jajkiem na twardo i czerwoną fasolą, podany w lekkim sosie śmietanowym 10zł/100g
- Śledzie w delikatnej śmietanie, z cebulką, jabłkiem i przyprawami, które wnoszą świeżość i kwasowość 11zł/100g
- Śledź po kaszubsku 11zł/100g
- Tradycyjny bigos, duszony z wędzonką, kiszoną kapustą i grzybami leśnymi 9zł/100g
- Zylc kaszubski z dodatkiem octu jabłkowego 19zł/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 10zł/szt
- Krokiety z farszem z pieczarek, cebulki i sera żółtego, podane z sosem czosnkowym 10zł/szt
- Tradycyjne pierogi wypełnione farszem z gęsiną 39,5zł/0,5kg
- Pierogi nadziewane mięsem 31zł/0,5kg
- Pierogi z duszoną kapustą i leśnymi grzybami 29zł/0,5kg
- Pierogi ukraińskie 26,5zł/0,5kg

SOSY – SŁOIK 0,3L

- Sos chrzanowy 14 zł
- Sos własny do zrazów 16 zł
- Sos grzybowy 19 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 | 53zł/foremka 650g |
| • Babka marchewkowa | 48zł/foremka 650g |
| • Makowiec japoński | 55zł/foremka 650g |

ZAMÓWIENIA MOŻNA SKŁADAĆ DO 27 MARCA 2026

NA ADRES MAILOWY: RESTAURACJA@MULK.PL BĄDŹ OSOBIŚCIE W RESTAURACJI.

GARMAŻ WYDAJEMY DNIA 4 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 350 ZŁ.**

DOWOZY REALIZUJEMY 4 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**