



DOM  
RESTAURACYJNY

# Boże Narodzenie z domem restauracyjnym Kuznia pod kogutami

Restauracji Kuźnia Smaku przyjmuje zamówienia na dania bożonarodzeniowe na wynos  
przyjmuje

w terminie od 1 do 21 grudnia 2024

pod numerami telefonów 228754036

Mail: [zalesin@kuzniapodkogutami.pl](mailto:zalesin@kuzniapodkogutami.pl)

## POTRAWY ŚWIĄTECZNE

### ZIMNE PRZEKĄSKI

Salatki , śledzie , sosy

Tradycyjna sałatka jarzynowa 300 gr	31,
Śledź po pierzynką 300 gr	31,-
Półmisek Śledź pod pierzynką na 6 osób	190,-
Śledź w oleju białą cebulką 250 gr	29,-
Śledź z kandyzowanymi buraczkami z gorczycą 250 gr	29,-
Śledź w śmietanie z jabłkiem 250 gr	29,-
Ryba po grecku/dorsz 250 gr	35.-



DOM  
RESTAURACYJNY

Sos tatarski /borowiki, podgrzybki i, ogórki pikle 200ml.	21,-
Sos z tartego chrzanu 250 ml.	24,-
Buraczki z żurawiną i chrzanem 250 ml.	24,-
Żurawina z gruszkami 250 ml	29,-

### Ryby w galarecie

Karp luzowany w galarecie ok. 250 gr	32,-
Rolada ryba faszerowana w galarecie /dorsz, karp/ ok. 250 gr	34,-
Rolada karpia na sposób żydowski ok. 250 gr	34,-
Łosoś w galarecie 250 gr.	38,-
Kulki rybne /dorsz, karp/ w galarecie z rodzynkami 2 szt /300 gr /	34,-

### RYBNE ROLADY, MARYNOWANE W CAŁOŚCI

Zimne mięsa , rolady mięsne , pasztety

Zapiekaný łosoś w porach z sosem awokado, chrzanu i mięty 300gr.	49,-
Łosoś marynowany w soli morskiej , brązowym cukrze , 150gr	49,-
Rolada z kaczki z wątróbkami 1 kg	190,-
Schab pieczony z koniakową śliwką 1 kg	98,-
Pasztet z różnych mięs dosmaczany truflami 900 gr	95,-
Pasztet z białych mięs nadziewany śliwkami i orzechami 1 szt 550gr	57,-



DOM  
RESTAURACYJNY

Pasztet z wybornych mięs bez dodatku wieprzowiny  
z pistacjami i daktylami 450gr 57,-

#### ZUPY / porcja 400 ml

Krem borowikowo truflowy 29,-  
Zupa z borowików na warzywnym rosole 29,-  
Kiszony barszcz czerwony 29,-

#### Pierogi

Uszka grzybowe porcja 15 szt. 27,-  
Uszka grzybowa 1 kg 190,-  
Pierogi z kapustą i grzybami porcja 8 szt. 29,-

**Dania przygotowane na sposób Kuźni Smaku do ugotowania lub podgrzania w domu**

#### Ryby

Filet karpia marynowany do smażenia 250 gr 39,-  
Jesiotr marynowany do upieczenia w piekarniku  
ok. 1.3 kg połówka ,  
sos borowikowy 290,-  
Kaczka pieczona w całości z jabłkiem ok. 1.5 kg 245,-  
Połówka luzowanej pieczonej kaczki ,  
miodowa bejca do smarowania podczas podgrzewania ,  
marynowane jabłko w winie z żurawinami 70,-  
Gęsie udo konfit w tłuszczu gęsim ok. 400 gr. 90,-



DOM  
RESTAURACYJNY

### Dodatki do dań

ceny za 100 gr 11,-

- Kopytka zam. Powyżej 500 gr
- Kapusta z grzybami zam. Powyżej 500 gr
- Zasmażane buraczki 500 gr
- Durzona kapusta czerwona z cynamonem 500 gr

### Słodkości kompoty

- Sernik z bakaliami 1 kg 95,-
- Placek makowy 1 kg 95,-
- Dojrzewający Piernik Pani Irenki z Kuźni Smaku  
1 szt. 800-900 gr 99,-
- Kompot z suszu owocowego 1 l 35,-
- Kisiel z Żurawin 0,5 l 37,-

**WSZYSTKIE POTRAWY WYKONANE NA INDYWIDUALNE ZAMÓWIENIE NAJLEPIEJ NA PÓLMISKACH ZAMAWIAJĄCYCH  
PODANE CENY SĄ CENAMI BRUTTO**

**W CHWILI ZŁOŻENIA ZAMÓWIENIA NALEŻY WPLACIĆ 40% ZALICZKI  
POZOSTAŁA NALEŻNOŚĆ PŁATNA PRZY ODBIORZE**

BANK: Santander Bank S.A. Warszawa  
Nr konta: PL 04 1500 1126 1211 2008 6719 0000  
SWIFT KRDBPLPW