



TO
TU

Oferta Świąteczna

ZAMÓWIENIA NA WYNOS
(DO GODZ. 16:00 - 20.12.2023)

PRZEKĄSKI

- 1** Śledź w oleju i cebuli
100 g | 14 zł
- 2** Śledź z sosem z tartego chrzanu, jabłek i śmietany
100 g | 14 zł
- 3** Sałatka ze śledzi – „Szuba”
(śledzie przekładane warstwami: ziemniaki, buraczki, cebula i kwaśna śmietana)
**tylko w naczyniu klienta (w tym przypadku nie pobieramy opłaty dodatkowej za naczynie)*
500 g | 70 zł
- 4** Ryba w warzywach (po grecku)
100 g | 16 zł
- 5** Karp w galarecie
100 g | 16 zł
- 6** Rolada z karpia po żydowsku z rodzynkami, miodem i migdałami
100 g | 18 zł
- 7** Rolada z sandacza z warzywami i chrzanem zawijana w skórce
100 g | 22 zł
- 8** Wybór ryb wędzonych
- po 40 g każdej ryby (halibut, łosoś, węgorz, pstrąg)
160 g | 60 zł
- 9** Tatar z wędzonego łososia ze szczypiorkiem, granatem i awokado
100 g | 35 zł
- 10** Łosoś w galarecie
100 g | 18 zł
- 11** Schab pieczony
500 g | 35 zł

- 12** Boczek pieczony
500 g | 30 zł
- 13** Karkówka pieczona
500 g | 35 zł
- 14** Pierś z indyka
500 g | 30 zł
- 15** Pasztet wołowo-wieprzowy
450 - 500 g | 25 zł
- 16** Pasztet z dziczyzny z żurawiną i jalowcem
450 - 500 g | 30 zł

ZUPY

- 17** Barszcz czerwony
0,9 l | 30 zł
- 18** + Uszka z kapustą i grzybami do barszczu
1 porcja (8 szt) | 8 zł
- 19** Borowikowa
(ciemny wywar z warzywami i krojonymi grzybami)
0,9 l | 60 zł
- 20** + Łazanki do borowikowej
1 porcja (50 g) | 5 zł

SALATKI

- 21** Tradycyjna sałatka jarzynowa
1 kg | 80 zł

DANIA GŁÓWNE

- 22** Filet z karpia
(obsmażony do odgrzania)
1 porcja (200 g) | 25 zł
- 23** Filet z sandacza
(obsmażony do odgrzania)
1 porcja (200 g) | 33 zł
- 24** Dzwonko halibuta
(obsmażony do odgrzania)
1 porcja (200 g) | 30 zł
- 25** Kaczka (luzowana)
pieczona w całości w pomarańczach
* sos wiśniowy do kaczki w cenie
całość | 135 zł
- 26** Zrazy wołowe z kiszonym ogórkiem,
wędzonką i grzybami
* sos własny do zrazów w cenie
1 porcja (ok. 180 g) | 38 zł
- 27** Udo z królika duszone w warzywach
* sos z warzywami do królika w cenie
1 porcja (ok. 220-280 g) | 38 zł
- 28** Policzki wołowe w warzywach
* sos z czerwonego wina i warzyw do policzek w cenie
1 porcja (180 g) | 40 zł
- 29** Bigos z dziczyzną, jałowcem
i suszonymi śliwkami
* sos z czerwonego wina i warzyw do policzek w cenie
1 porcja (200 g) | 28 zł
- 30** Pierogi z kapustą i grzybami
1 szt | 3 zł

DODATKI

- 31** Ziemniaki pieczone z masłem ziołowym
1 porcja (150 g) | 12 zł
- 32** Buraczki zasmażane
1 porcja (150 g) | 12 zł
- 33** Kapusta z grzybami
1 porcja (150 g) | 12 zł
- 34** Kluski śląskie
1 porcja (5 szt) | 12 zł
- 35** Kopytka
1 porcja (150 g) | 12 zł
- 36** Puree z zielonego groszku
1 porcja (150 g) | 12 zł
- 37** Puree z marchewki i pomarańczy
1 porcja (150 g) | 12 zł

DESERY

- 38** Makowiec z rodzynkami
1 kg | 65 zł
- 39** Delikatny sernik z czekoladą
1 kg | 70 zł
- 40** Krucha beza pomarańczowa
z pomarańczowym kremem
1 szt (10 porcji) | 200 zł
- 41** Beza daktylowa z kremem kawowym
1 szt (10 porcji) | 200 zł
- 42** Kutia
(gotowana pszenica, mak, bakalie)
1 kg | 50 zł



Oferta Świąteczna

SKŁADANIE ZAMÓWIEŃ

Zamówienia przyjmujemy
do 20.12.2023 (do godz. 16:00) telefonicznie,
e-mailowo lub na miejscu.

ODBIÓR ZAMÓWIEŃ

- 23.12 – sobota (13:00 – 20:00)
- 24.12 – niedziela (9:00 – 12:00)

DOWÓZ

Koszt dowozu to 50 zł
(dowozy max. w promieniu 20 km)

WŁASNA ZASTAWA (OPCJONALNIE)

Istnieje możliwość przygotowania potraw
na zastawie stołowej klienta. Dostarczenie
zabezpieczonej i opisanej porcelany do
20.12.23 r (nazwisko, numer telefonu i potrawa).
Koszt dodatkowy – 15 zł /pólmisek



22 460 06 26



info@RestauracjaToTu.pl



ul. Jowisza 92, Kozerki