

Łowicka 37

RESTAURACJA POLSKA

Szanowni Państwo,

Z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia, cały zespół restauracji Łowicka37 składa serdeczne życzenia oraz pragniemy przedstawić Państwu naszą świąteczną ofertę.

Pozostałe informacje oraz rezerwacje:

ul. Łowicka 37, Warszawa

Tel. (022) 423 44 40 / Tel. (022) 224 54 54

E-mail: restauracja@lowicka37.pl

www.lowicka37.pl

Menu świąteczne I

Przystawka serwowana

- ❖ Śledź bałtycki z fenkułem szarfanowym, z burakiem i jabłkiem
- ❖ Świeżo wypiekane pieczywo, masło

Zupa do wyboru

- ❖ Wigilijny barszcz czerwony z uszkami
- lub
- ❖ Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami

Danie główne do wyboru

- ❖ Świąteczny schab pieczony z sosem grzybowym z suszonymi śliwkami, puree ziemniaczanym i pieczonymi warzywami w miodzie
- lub
- ❖ Karp smażony z pieczonymi ziemniakami, sosem z suszonych borowików, z warzywami z masłem ziołowym

Deser

- ❖ Makowiec z sosem kajmakowym z brandy

Cena: zł 115,- / os.

Do rachunku końcowego doliczony zostanie serwis kelnerski 10%

Przystawki w stole

- ❖ Śledź bałtycki z fenkułem szafranowym, z burakiem i jabłkiem
- ❖ Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- ❖ Paszтет z pieczonej gęsiny z konfiturą z owoców leśnych i świeżo tartego chrzanu
- ❖ Polik wieprzowy w galarecie z octem z kwiatów czarnego bzu
- ❖ Domowe mięsa pieczone z piklami i sosami
- ❖ Świeżo wypiekane pieczywo, masło

Zupa do wyboru

- ❖ Wigilijny barszcz czerwony z uszkami
- lub
- ❖ Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami

Danie główne do wyboru

- ❖ Sandacz smażony z sosem z białego wina z ziemniakami z koprem i warzywami z masłem ziołowym
- lub
- ❖ Polędwiczka wieprzowa na czarnej soczewicy z grzybami leśnymi, cygaro z kaszanki, z warzywami pieczonymi w miodzie

Deser

- ❖ Sernik z makiem z sosem kajmakowym i lodami waniliowymi

Cena: zł 135,- / os.

Do rachunku końcowego doliczony zostanie serwis kelnerski 10%

Menu świąteczne III

- ❖ *Przystawki w stole*
- ❖ *Tatar z łososia z czerwonym kawiozem i łożką kwaśnej śmietany*
- ❖ *Mazurskie ryby w zalewie octowo - korzennej*
- ❖ *Śledź bałtycki z fenkułem szafranowym z burakiem i jabłkiem*
- ❖ *Tradycyjna polska sałatka jarzynowa*
- ❖ *Pieczony sezonowany rozbef z sosem tatarskim*
- ❖ *Pasztet z pieczonej gęsiny z konfiturą z owoców leśnych*
- ❖ *Polik wieprzowy w galarecie z octem z kwiatów czarnego bzu*
- ❖ *Domowe mięsa pieczone z piklami i sosami*
- ❖ *Świeżo wypiekane pieczywo, masło*

Zupa do wyboru

- ❖ *Wigilijny barszcz czerwony z uszkami*
- lub*
- ❖ *Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami*

Danie główne do wyboru

- ❖ *Miętus na maśle rakowym z ziemniakiem szafranowym i pieczonym kalafiozem*
- lub*
- ❖ *Udo gęsie na puree z pasternaku z czerwoną kapustą*

Danie ciepłe

- ❖ *Pierogi z kapustą i grzybami (3szt/os) z czerwonym barszczem*

Deser

- ❖ *Beza z kremem waniliowym i świeżymi owocami*

Cena: zł 150,- / os.

Do rachunku końcowego doliczony zostanie serwis kelnerski 10%

Przystawki w stole

- ❖ *Tatar z łososia z czerwonym kawiozem i łąką śmietany*
- ❖ *Mazurskie ryby w zalewie octowo - korzennej*
- ❖ *Śledź bałtycki z fenkułem szafranowym, z burakiem i jabłkiem*
- ❖ *Tradycyjna polska sałatka jarzynowa*
- ❖ *Sezonowany pieczony rozbef pieczony na różowo z sosem tatarskim*
- ❖ *Pasztet z pieczonej gęsiny z konfiturą z owoców leśnych*
- ❖ *Polik wieprzowy w galarecie z octem z kwiatów czarnego bzu*
- ❖ *Domowe mięsa pieczone z piklami i sosami*
- ❖ *Świeżo wypiekane pieczywo, masło*

Zupa do wyboru

- ❖ *Krem z borowików z grzankami*
- lub*
- ❖ *Zupa rybna z jesiotra*

Danie główne do wyboru

- ❖ *Filet z jesiotra z ziemniakiem truflowym, por, fenkuł szafranowy, wędzona śmietana*
- lub*
- ❖ *Sezonowana polędwica wołowa z sosem pieprzowo- musztardowym, ze szpinakiem i skorzonką*

Danie ciepłe

- ❖ *Pierogi z kapustą i grzybami z czerwonym barszczem*

Deser

- ❖ *Gruszka marynowana w czerwonym winie z goździkami z kremem cytrynowym i paloną czekoladą*

Cena: zł 180,- / os.

Do rachunku końcowego doliczony zostanie serwis kelnerski 10%

Ponadto istnieje możliwość zamówienia:

❖ *Open bar soft - kawa, herbat, napoje gazowane, soki owocowe - 35 zł/os
lub*

❖ *wg indywidualnych zamówień:*

Soki owocowe /jabłko, pomarańcza, porzeczka, grejpfrut/ - dzbanek 1,3l - 30 zł

Napoje gazowane /pepsi, 7up, mirinda, tonic/ - butelka 0,2l - 6 zł

Pozostałe alkohole i napoje bezalkoholowe liczone wg cen z karty Restauracji

Warunki rezerwacji:

- *W celu potwierdzenia rezerwacji, prosimy o wpłatę zaliczki, w wysokości 30% szacowanej wartości przyjęcia gotówką, kartą lub przelewem na podstawie faktury proforma, wysyłając potwierdzenie przelewu mailem.*
- *Ostateczną liczbę Gości należy potwierdzić najpóźniej na 4 dni przed terminem rezerwacji. Wówczas różnica w stosunku do wcześniej zadeklarowanej ilości nie może być większa niż 10%.*
- *Anulacja rezerwacji na miesiąc przed wydarzeniem, wiąże się z potrąceniem 100% wpłaconej zaliczki.*
- *Podczas ustalania menu, prosimy o zgłoszenie wszelkich informacji dotyczących diet, alergii i nietolerancji pokarmowych.*