



*Według raportów Europejskiej Komisji Turystyki, teraz poszukiwane są nowe miejsca-hity, które mogą być oryginalną przygodą kulinarną w Polsce. Jednym z tradycyjnych przysmaków regionu są nadziewane **ślimaki**.*

Jak dostać się na listę ministerialną? Trzeba udowodnić, że produkt sięga swoją tradycją min. 25 lat wstecz i są na to niezbite dowody. My cofnęliśmy się w czasie o dokładnie 127 lat, aby uzyskać odpowiednią wiedzę i recepturę...



MENU ŚLIMAKA

degustacja

ŚLIMAKI NADZIEWANE

wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych

***Muszelki nadziewane: filety - ślimaki pastęckie**
duszone w bulionie warzywnym z dodatkiem
suszonych grzybów – marchewki, selera,
pietruszki i cebuli.*

*- siekane filety mieszane ze śmietaną i żółtkiem
- sól, pieprz, gałka muskatołowa, masło
czosnkowe - posypane tartą bułką!*

19 zł / 6 sztuk

Na jedną osobę





SNAJKI

Ślimaki śródziemnomorskie
(filety zawijane w boczek)

19 zł / 12 sztuk
Na jedną osobę



PIEROGI PASŁECKIE

Pierogi ręcznie lepione
(mięso ślimaka, boczek wędzony, przyprawy)

19 zł / 4 sztuki
Na jedną osobę



NOWOŚĆ W BISTRO!!!

WURST (kielbasa) z mięsem ŚLIMAKA

Sezon to ten czas na kielbasę z grilla z odrobiną ślimaka, wieprzowiny, wołowiny, a nawet indyka.



Peklowana i wędzona naturalnym drewnem olchowym i bukowym



- *w bułce lub na tacy, pętko kielbasy z mięsa **ślimaka** mieszane do wyboru z wołowiną, wieprzowiną, indykiem, sos helix*
19 zł /sztuka

*Dania podajemy na naczyniach jednorazowy.