

Niezwykła historia założyciela farmy ślimaków "Snails Garden"

Grzegorz Skalmowski

Pan Ślimak



"To jest chyba jedyne mięso tak kontrowersyjne, że to nie jest kwestia tego, czy je polubisz, czy nie, bo nie będziesz go jeść codziennie. Ale na pewno chcesz raz w życiu spróbować"

O ślimakach wie wszystko, restaurator, hodowca, producent kosmetyków... jednym słowem: Król ślimaków, czyli "Pan Ślimak". Pomysłodawca i autor książki "Ślimaka kulinarna podróż" książka, nad którą pracowało 64 najlepszych szefów kuchni w Polsce, a która otrzymała kulinarnego Oscara na Gourmand World Cookbook Awards. Bohater filmowej produkcji Wajda Studio "Ślimaki" w reżyserii Grzegorza Szczepaniaka.

Przeszedł wszystkie szczeble produkcji - od towarowej hodowli ślimaków, po pierwszą ekologiczną hodowlę Bio, własny zakład przetwórstwa mięczaków i kawioru, produkcję linii kremów Snails Garden Prestige, czy hurtownie poza granicami Polski i salon kosmetyków ze śluzem ślimaka w galerii handlowej.

Pan Ślimak od prawie 20 lat zajmuje się właściwie tylko rzeczami okołoślimakowymi!

Współtwórca Projektu „Mazury Zachodnie od kuchni” pierwszy szlak kulinarny w regionie.



MAZURY ZACHODNIE OD KUCHNI

Ślimaki śródziemnomorskie, pochodzące z POLSKICH hodowli, hodowane ściśle według technologii SNAILS GARDEN, bez użycia pasz z GMO. Mięso jest min. 3 m-ce mrożone, aby skruszało, tak jak dziczyzna.

Tylko u nas sezonowo w Bistro Ślimaka w Pasłęku.

Polecamy nasze danie degustacyjne dla 2 osób

1. **Ślimaki po burgundzku** z masłem czosnkowym w muszli, francuska klasyka, lecz złamana wersją podawania po hiszpańsku - (6 sztuk)
2. **Ślimaki nadziewane** grzybami i serem w muszli, wpisane na listę Ministerialną Polski "Produkt Tradycyjny" Warmii i Mazur - (6 sztuk)
3. **Snajki** - ślimaki zawijane w boczek i zapiekane, posypane serem, podawane z dipem. "Certyfikat Dobry Produkt" za najlepszy produkt spożywczy w kategorii Nowy Produkt - (6 sztuk)

***UWAGA!** Podawane na gorących trzech specjalnych talerzach z bagietkami, każdy ślimak ma swoją wykałaczkę, aby ułatwić konsumpcję!

Cena zestawu: 129 zł

Ślimaki po burgundzku dla 1 osoby

Francuska klasyka, lecz złamana wersją podawania.. tak ja to się robi w Hiszpanii, czyli nie szczypcie i widelczyk, a wykałaczką. Pełen luz...

Skład: muszla do nadziewania, filety ślimaka obgotowane w bulionie warzywnym (w muszli mogą być 3 sztuki) i nadzienie z masła pasłckiego z czosnkiem i pietruszką.

Podawane na gorącym specjalnym talerzu z bagietką.

Cena: 6 sztuk z bagietką - 46 zł

Ślimaki nadziewane dla 1 osoby

Wpisane na listę Ministerialną **Polski "Produkt Tradycyjny" Warmii i Mazury.**

Przepis ten pochodzi sprzed 127 lat!

Skład: muszla do nadziewania, filety ślimaka obgotowane w bulionie warzywnym (w muszli mogą być 3 sztuki) i nadzienie z masła pasłckiego z czosnkiem, pietruszką, grzybami, serem.

Dodatek bułki tartej i muszkatołowej gałki .

Podawane na gorącym specjalnym talerzu z bagietką.

Cena: 6 sztuk z bagietką - 52 zł

POLECAMY również pierogi ręcznie robione!

Pierogi do wyboru: z mięsem, szpinakiem i na słodko

Cena: 8 sztuk - 29 zł

Dania dla dzieci:

Frytki z keczupem - 12 zł/porcja 200 gram

Nuggetsy z kurczaka - 12 zł/6 sztuk