

## WIELKANOC 2020

Szef Kuchni Bistro 19 poleca na Święta Wielkanocne

Prosto z naszej kuchni wprost na Państwa stoły, wyśmienite specjały, bardzo doskonale sprawdzą w formie podania dodatku do zimniej płyty jak i na gorąco przy lampce dobrego wina w świątecznym nastroju.

### Domowe pasztety pieczone

Pasztet z kaczki z suszoną morelą i aromatyczną żurawiną - 100g/9,30zł

Pasztet z dziczyzny z cielęciną z jałowcem i rozmarynem - 100g/12 zł

### Zimna płyta

Tradycyjna sałatka jarzynowa 39zł/1kg

Sałatka z tuńczykiem, jajkiem w majonezowym sosie 37zł/kg

### Hit „19-stki”

Domowy żurek na maślanec z wędzonym boczkiem i białą kielbasą – 4,20zł/100ml

Francuska zupa cebulowa według oryginalnej receptury, zapiekana w piecu z grzanką i serem dojrzewającym – 4,20zł/100ml

### Marynowane ryby – do upieczenia w piekarniku lub na patelni

Pstrąg Eko z regionalnego gospodarstwa : sztuka ok.400 gram (oliwa z oliwek/koperek /czosnek /cytryna) 100g / 7zł

Żabnica marynowana w tymianku cytrynowym, soku wyciśniętym ze świeżych pomarańczy i niedźwiedzim czosnku (porcja ok.170 gram) - 100g /13zł

Mięsa pieczone - upieczone w domowej marynacie, na gotowo do podgrzania i podania na stół w formie dania obiadowego, a także doskonale jako część zimniej płyty

Karczek pieczony, marynowany w kawie, miodzie, tymianku i czosnku 100g /5,40 zł

Pieczony schab nadziewany porą i orzechami włoskimi, marynowany w wędzonej papryce, sosie sojowym, miodzie i rozmarynie - 100g /6,50 zł

Pieczeń rzymska z gotowanym jajkiem - 100g/6zł

Pieczony udziec z indyka w grzybowym sosie - 100g/ 7,50zł

### Domowe ciasta

wszystkie ciasta są indywidualnie wyrabiane, wyłącznie na bazie naturalnych składników z użyciem prawdziwego masła, bez polepszaczy smaku i sztucznych barwników

Makowiec drożdżowy, zawijany z dużą ilością maku 39zł/sztuka

Mazurek kajmakowy – 28zł/szt. (ok. 500g)

Babka marmurkowa z kawą – 33zł/szt.

Sernik domowy – taki jak u Mamy ☺ 42 zł/kg

Rolada orzechowa - niepowtarzalna receptura z przedwojennego przepisu Cioci Franciszki, kruche maślane ciasto i zawinięty w nie grylaż z orzechami –  
smak nie do podrobienia...przywołuje smaki dzieciństwa...

69 zł/szt.

Maślane rożki orzechowe 4,50/szt.

Ciasto bezowo – malinowe - kruchy spód, duża ilość malin w malinowej galaretkie, kremowa masa śmietankowa i wieńcząca ciasto chrupiąca beza z prażonymi migdałami

115zł (od 15 do 18 porcji)

Sernik mascarpone z karmelem - Wyjątkowe połączenie - sernika mascarpone z toffi. Smak, o którym marzy każdy! Po prostu rozplywa się w ustach. Jedyny i niepowtarzalny!

Nasza chluba ☺

135zł (od 12 do 15 porcji)

Beza Pavlovej - Nasza specjalność ☺ Beza wypiekana u nas, masa na bazie mascarpone i bitej śmietany z soczystymi świeżymi truskawkami- warto się skusić!

135zł (od 12 do 15 porcji)

Beza Słony Karmel - nietuzinkowe połączenie masła orzechowego z mascarpone, chrupiącą bezą, skąpanych w karmelu orzeszków ziemnych polanych sosem toffi

150zł (od 12 do 15 porcji)

Beza Pavlovej Straciatella - Beza idealna dla miłośników czekolady i bezy Pavlovej.

Postanowiliśmy połączyć te dwie wspaniałości w jedno. Wyjątkowa i niepowtarzalna Palvola czekoladowa z malinkami i delikatnym kremem straciatella. zł (od 12 do 15 porcji)

150zł (od 12 do 15 porcji)

Beza Pavlovej tiramisu - Połączenie chrupiącej bezy z pysznym, delikatnym kremem na bazie mascarpone, biszkoptami nasączonymi kawą z amaretto, oprószonej lekko kakao

150 zł (od 12 do 15 porcji)