

	Cena za porcję	Porcja	Ilość porcji	Cena ogółem
<b>Przekąski zimne</b>				
- Pasta jajeczna z borowikami	16,-	porcja 200 g		
- Pasta jajeczna z wędzonym łososiem	16,-	porcja 200 g		
- Mini galaretki z golonki wieprzowej z warzywami	24,-	porcja 200 g		
- Sałatka ziemniaczana po żydowsku	18,-	porcja 200 g		
- Sałatka jarzynowa	20,-	porcja 200 g		
- Paszтет z dziczyzny	46,-	0,5 kg		
- Śledzie holenderskie matjas ze śmietaną i jabłkiem	34,-	porcja 300 g		
<b>Zupy:</b>				
- Żurek wielkanocny z kiełbasą	18,-	0,4 litra		
- Chlebony zakwas na żurek z ekologicznej mąki żytnio-razowej	16,-	0,5 litra		
<b>Dania główne:</b>				
- Biała kiełbasa zapieczona w piecu z sosem chrzanowym z gorczycą	24,-	2 szt.		
- Gołąbki z sandaczem i kaszą gryczaną w sosie borowikowym	42,-	2 szt.		
- Szynka wieprzowa pieczona w całości w glazurze miodowej	69,-	kg*		
- Kaczka pieczona w całości z jabłkami 3-4 kg (przed upieczeniem) z sosem	138,-	szt.		
- Confitowane udko kacze	39,-	szt.		
- Gicz jagnięca w sosie własnym	48,-	szt.		
- Rolada z boczku faszerowana borowikami	65,-	kg*		
- Schab pieczony z suszona morelą i śliwką	65,-	kg*		
- Pierogi z kaczką	38,-	porcja 8 szt.		
- Pierogi z cielęciną i grzybami	38,-	porcja 8 szt.		
<b>Dodatki:</b>				
- Mus chrzanowy	14,-	200 g		
- Sos żurawinowy	14,-	200 g		
- Sos tatarski	14,-	200 g		
- Ćwikła z chrzanem	14,-	200 g		
- Buraczki zasmażane delikatnie doprawiane balsamico	14,-	200 g		
- Czerwona kapusta z rodzynkami do podania na ciepło	14,-	200 g		
- Konfitura z czerwonej cebuli	14,-	200 g		
- Domowe kluseczki do odgrzania na złoto na masełku	14,-	200 g		
<b>Desery:</b>				
- Świąteczna pascha Wielkanocna z bakaliami i sosem malinowym	18,- / 180,-	porcja / cała		
- Tort bezowy z kremem kawowym i sosem malinowym (pakowanym osobno)	19,- / 190,-	porcja / cały		
- Mazurek kajmakowy	60,-	450 g		

Zamawiający:

Imię i nazwisko

Nr kontaktowy

Do zapłaty:

Odbiór zamówienia:

Data i godzina

Nr konta: Bank PEKAO S.A.: 09 1240 3464 1111 0010 2854 5232

\* Po wypieczeniu



W celu zamówienia dań na wynos prosimy o kontakt mailowy:  
[restauracja@aroma.wroc.pl](mailto:restauracja@aroma.wroc.pl)

Odbiory dań na wynos: 02 kwietnia w godzinach od 14.00 do 19.00  
 lub 03 kwietnia w godzinach od 10.00 do 14.00