Drodzy Goście!

Nasza grupa restauracyjna już od ponad 20 lat dba o podniebienia mieszkańców stolicy.
Dlatego też i w tym roku ugotujemy i przywieziemy na świąteczny stół najlepsze specjały.

Wielkanocne menu 2020 przygotowali szefowie kuchni trzech restauracji:
Michał Szcześniak „Elixir by Dom Wódki", Małgosia Marchewka „Folk Gospoda"
i Wojciech Pasikowski „Czerwony Wieprz".

Mamy nadzieje, że ta mieszanka kulinarnych osobowości przyniesie Państwu
wiele radości przy świątecznym stole!

Życzymy zdrowych i wesołych Świąt!

Marzena i Piotr Popińscy

folk gospoda

elixir
restaurant

CZERWONY WIEPRZ

Oferta dań świątecznych „na wynos”
WIELKANOC 2020

PIECZYSTE - MIĘSA I VEGE – w całości

Schab środkowy wolno pieczony nadziewany żurawiną i orzechami	1 kg / 75 zł
Pasztet z dziczyzny z jałowcem i rozmarynem	1 kg / 79 zł
Rolada z kurczaka zagrodowego nadziewana bakaliami i orzechami	1 kg / 65 zł
Pikantny pasztet wegański z soczewicą, cieciorką, bakłażanem i borowikami	1 kg / 59 zł

ZAKĄSKI ZIMNE – na półmisku i w słoikach

Jajka faszerowane smażone na maśle,biała trufla, pieczarki, szczypiorek	6 połówek / 24 zł
Sałatka jarzynowa z białą truflą	300 g / 18 zł
Tatar wegetariański, grillowane warzywa, pieczone pomidory, lubczyk,	300g / 24 zł
Śledź korzenny, duszona cebula, rodzynki, sos pomidorowy	300 g / 22 zł
Łosoś marynowany w cytrynach,emulsja z miodu lipowego i musztardy, zielony pieprz	300 g / 44 zł
Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem, ziołowy serek	300 g / 33 zł
Pieczony schab „po warszawsku” w galarecie	300 g / 25 zł
Pieczone kiełbaski z dziczyzny, karmelizowana czerwona cebula	250 g / 26 zł
Domowa biała kiełbasa pieczona w cieciе francuskim	100 g / 10 zł
Domowa biała kiełbasa pieczona na grillu, cebula duszona w musztardzie	100 g / 9 zł
Cały łosoś pieczony, łuska z zielonego ogórka, galareta warzywna, dressing z miodu lipowego, świeży koper, zielony pieprz	1 szt. ok. 2,5 kg – 320 zł
Cały homar w galarecie, sos cytrynowy - wielkanocny specjał restauracji „ELIXIR” (dla ok. 4 osób)	1 szt. / 345 zł

ZUPY

Wielkanocny biały barszcz, jajko przepiórcze, emulsja majerankowa	0,9 L / 39 zł
Krem ze szparagów i białych warzyw, oliwa truflowa	0,9 L / 44 zł
Żur z grzybami na zakwasie, biała kiełbasa, jajko, majeranek	0,9 L / 44 zł

DANIA GŁÓWNE

Pół kaczki pieczonej, sos z polskich wiśni, jabłko pieczone, buraczki	porcja 49 zł
Boeuf Stroganoff – gulasz z polędwicy wołowej,borowiki szlachetne, duszona cebula	300 g / 45 zł
Żeberka z pieca – marynowane i pieczone w śliwkowym barbecue	600 g / 46 zł
De Volaille z biała truflą – pierś kurczaka zagrodowego, nadziewana masłem i truflą	120 g / 14 zł
Zrazy z dzika zawijane, sos z leśnych borowików	120 g / 17 zł
Grillowany stek z łososia, sos winno -cytrynowy	200 g / 39 zł
Sandacz pieczony, (filet) sos z leśnych borowików	200 g / 39 zł
Pierogi własnego wyrobu, ręcznie lepione:	
- z kapustą i grzybami	6 szt. / 18 zł
- ze szpinakiem i fetą	6 szt. / 18 zł
- z mięsem	6 szt. / 18 zł
- ruskie z truflą	6 szt. / 21 zł

DODATKI

Kopytka domowe	200 g / 8 zł
Ziemniaki opiekane w ćwiartkach, czosnek, rozmaryn	200 g / 8 zł
Soczewica Beluga duszona z czosnkiem, rukolą, cukinią i suszonymi pomidorami	200 g / 10 zł
Młode warzywa (groszek cukrowy, groszek zielony, młode ziemniaki, jarmuż, marchewka) duszone w maśle czosnkowym	200 g / 12 zł
Boczniaki smażone z natką pietruszki i cebulą	200 g / 12 zł

DESERY

Beza migdałowa z kremem Cointreau i sosem truskawkowym	8 porcji / 169 zł
Aksamitny sernik z białą czekoladą	8 porcji / 154 zł

Nasze słynne autorskie „mixtury dezynfekujące” - 0,5 l ze specjalnym wielkanocnym rabatem!

Chrzanówka	~~139,-~~	119,-
ElixirPure	~~129,-~~	109,-
Ajerkoniak	~~119,-~~	99,-

Zamówienia przyjmujemy **do dnia 07.04.2020 do godz. 14.00,** telefonicznie pod nr. **735 003 007** lub mailowo na adres: **biuro@czerwonywieprz.pl**, a także osobiście w **restauracji Czerwony Wieprz** przy ulicy **Żelaznej 68** w Warszawie.

Przy składaniu zamówienia prosimy o podanie daty i godziny odbioru oraz numeru telefonu kontaktowego.

Warunkiem realizacji zamówienia jest wpłata zadatku w wysokości 50% wartości.
Nr konta: Bank Pekao S.A. nr: **25 1240 5950 1111 0000 4768 75 41**
OPCW Popiński i Wspólnicy Sp. J.
Ul. Żelazna 68, 00-866 Warszawa
Tytuł wpłaty: Zamówienie świąteczne ..... (imię i nazwisko)

Po odbiór zamówień zapraszamy do restauracji Czerwony Wieprz:
w dniu 10 kwietnia 2020 (piątek) w godzinach 12.00 –20.00.
w dniu 11 kwietnia 2020 (sobota), w godzinach 10.00 – 14.00.

Istnieje możliwość dostawy zamówienia pod wskazany adres na terenie Warszawy.
Szczegóły na www.czerwonywieprz.pl

*Z uwagi na obecną sytuację i wynikające z niej ograniczenia w dostawach produktów, dostępność dań będziemy potwierdzać na bieżąco.
** Gramatury dań mogą nieznacznie różnićsię w górę lub w dół od wagi podanej w cenniku.
***Do niniejszej oferty nie obowiązują programy rabatowe restauracji.

Drodzy Goście!

Pragniemy zapewnić że w trosce o wasze i nasze zdrowie bezwzględnie przestrzegamy zasad bezpieczeństwa i higieny (mycie rąk oraz ich dezynfekcja, noszenie maseczek, rękawiczek, odpowiednia odzież ochronna jest koniecznością do odpowiedzialnej produkcji żywności.
Codziennie monitorujemy temperaturę i przeprowadzamy wywiad na temat ogólnego stanu zdrowia z każdym pracownikiem, który pracuje ze względów bezpieczeństwa w systemie rotacyjnym w możliwe małych zespołach co 7 dni).

Pomieszczenia w których przygotowujemy i pakujemy dania oraz terminale płatnicze do kart są codziennie dezynfekowane oraz ozonowane.

Dbamy o zdrowie i bezpieczeństwo naszych gości, a tym samym o dobre imię i markę naszej restauracji, w której mamy nadzieję spotkać się z Państwem już niebawem!

Pozdrawiamy serdecznie!

folk gospoda elixir restaurant CZERWONY WIEPRZ