

PODRÓŻ SMAKÓW PO BUSKICH RESTAURACJACH



BUSKO-ZDRÓJ
7-8 WRZEŚNIA 2024

www.polskiekulinaria.org.pl

RESTAURACJA-KAWIARNIA CYNAMONOWA

ZAPRASZA NA

sernik na zimno z sera koziego
z Gospodarstwa „Kozy Smak”
z kieliszkiem Cytrynówki Świętokrzyskiej



Restauracja - Kawiarnia



POLSKA IZBA PRODUKTU
REGIONALNEGO I LOKALNEGO
ODDZIAŁ ŚWIĘTOKRZYSKI

PODRÓŻ SMAKÓW PO BUSKICH RESTAURACJACH



BUSKO-ZDRÓJ
7-8 WRZEŚNIA 2024

www.polskiekulinaria.org.pl

PENSJONAT ZAMEK DERSŁAWA ZAPRASZA NA

rycerski tatar wołowy na bazie polędwicy z Masarni pod Lasem (Kapałów) z dodatkiem oleju z Olejarni Zagłoby (Mikułowice). Do tego piwo regionalne z Browaru Popiel (Kurozwęki)



POLSKA IZBA PRODUKTU
REGIONALNEGO I LOKALNEGO
ODDZIAŁ ŚWIĘTOKRZYSKI

PODRÓŻ SMAKÓW PO BUSKICH RESTAURACJACH



BUSKO-ZDRÓJ
7–8 WRZEŚNIA 2024

www.polskiekulinaria.org.pl

PENSJONAT LAWENDOWY ZDRÓJ POLECA

PRZYSTAWKA: pasta z fasoli (Korczyn) z suszonymi śliwkami i aromatycznymi przyprawami, kiszone ogórki (Koszyce), chleb bezglutenowy gryczany i na zakwasie oraz chleby pieczone w Lawendowym Zdroju z mąk ekologicznych

28 zł

DANIE GŁÓWNE: pierś kurczaka (Limeko, woj. podkarpackie) duszona z suszonymi śliwkami, migdałami, cynamonem, goździkami i marchewka z tymiankiem, miodem (Miód Napękowski) i nutką cytryny

50 zł

DESER: sernik czekoladowo-śliwkowy z polewą czekoladową (twaróg z Pierzchnicy, kakao Alce Nero) i płatkami bławatków (Dary Natury z woj. podlaskiego)

25 zł

Regionalne piwa: „Ponidzie” (14 zł) i „Szydło” (18 zł)



POLSKA IZBA PRODUKTU
REGIONALNEGO I LOKALNEGO
ODDZIAŁ ŚWIĘTOKRZYSKI

PODRÓŻ SMAKÓW PO BUSKICH RESTAURACJACH



BUSKO-ZDRÓJ
7-8 WRZEŚNIA 2024

www.polskiekulinaria.org.pl

RESTAURACJA GROMADA POLECA

ZUPA: kwaśnica z sandomierskiej kapusty kiszanej od „Megawita”

DRUGIE DANIE: żeberko w sosie musztardowo-miodowym
(miód z Gospodarstwa Pasiecznego „Miód Sandomierski”)
z ziemniakami puree i kapustą czerwoną

DESER: placuszki sernikowe z sera twarogowego
z Gminnej Mleczarni w Pierzchnicy

W zestawie wino lokalne z Winnicy Fodymskich



1937



POLSKA IZBA PRODUKTU
REGIONALNEGO I LOKALNEGO
ODDZIAŁ ŚWIĘTOKRZYSKI

PODRÓŻ SMAKÓW PO BUSKICH RESTAURACJACH



BUSKO-ZDRÓJ
7–8 WRZEŚNIA 2024

www.polskiekulinaria.org.pl

PIEROGARNIA MONILLA POLECA

Pierogi wytrawne m.in.: z mięsem, z mięsem i kapustą, z pieczarkami i serem żółtym, z kaszanką i cebulą, z białą kiełbasą i chrzanem, ukraińskie, ze szpinakiem i serem żółtym, okraszone lub z dodatkiem oleju z Olejarni Zagłoby (Mikułowice).

Pierogi na słodko ze śmietaną i sosem owocowym np. z malinami, truskawkami, serem lub śliwką.

23 zł

21 zł

M
PIEROGARNIA
Monilla



POLSKA IZBA PRODUKTU
REGIONALNEGO I LOKALNEGO
ODDZIAŁ ŚWIĘTOKRZYSKI

PODRÓŻ SMAKÓW PO BUSKICH RESTAURACJACH



BUSKO-ZDRÓJ
7-8 WRZEŚNIA 2024

www.polskiekulinaria.org.pl

RESTAURACJA HOTELU

POLONIA

POLECA

Krem z ziemniaka z ogniska, panierowany kartacz
z wędzoną słoniną i oliwą truflową, mus
z palonego ziemniaka

24 zł

Udko z kaczki confit, kopytka alla aglio e olio, smażone
brzoskwinie z majerankiem, demi glace brzoskwiniowy

69 zł

Piwo z Browaru Popiel (Kurozwęki)



HOTEL POLONIA PARK

MEDICAL CENTER & SPA

★★★★



POLSKA IZBA PRODUKTU
REGIONALNEGO I LOKALNEGO
ODDZIAŁ ŚWIĘTOKRZYSKI