

**POLSKA IZBA PRODUKTU REGIONALNEGO I LOKALNEGO
ZAPRASZA NA**

POLSKIE KULINARIA
BUSKO-ZDRÓJ 7-8 września 2024 r.



SMACZNIE, ZDROWO I ZDROJOWO

**PODRÓŻ SMAKÓW
PO BUSKICH RESTAURACJACH**

Sprzedaż 7 – 8 września



Restauracja Kawiarnia Cynamonowa, Aleja Adama Mickiewicza 22

Sernik na zimno z sera koziego z Gospodarstwa „Kozio Smak”

z kieliszkiem Cytrynówki Świętokrzyskie

Cena zestawu 35 zł



Pensjonat Zamek Dersława, Aleja Adama Mickiewicza 18

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).

Cena zestawu 45 zł



Lavendowy Zdrój
Medycyna & SPA

Restauracja Lavendowy Zdrój Medycyna i SPA, ul. Korczyńska 25,

28-100 Busko-Zdrój/Zbludowice,

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

Cena 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

Cena 50 zł

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

Cena 25 zł

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



PIEROGARNIA
Monilla

Pierogarnia Monilla, ul. Stefana Batorego 26, 28-100 Busko-Zdrój

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

Cena 23 zł

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

Cena 21 zł



HOTEL POLONIA
PARK

Hotel Polonia, ul. Słoneczna 3

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

Cena 24 zł

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

Cena 69 zł

Piwo z Browaru Popiel (Kurozwęki)

Sprzedaż 8 września



Restauracja Gromada, ul. Ludwika Waryńskiego 10

ZUPA: kwaśnica z sandomierskiej kapusty kiszzonej od „Megawita”

DRUGIE DANIE: żeberko w sosie musztardowo-miodowym (miód z Gospodarstwa Pasiecznego „Miód Sandomierski”)

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

W zestawie wino lokalne z Winnicy Fodymskich

Cena zestawu 80 zł