



# MENU

WYNOSÓW ŚWIĄTECZNYCH 2021

PROSTO NA STÓŁ



|   |                  |
|---|------------------|
| <b>TATAR ŚLEDZIOWY – stoik 330ml</b><br>Wasz ulubiony, śledź litewski z oleju, cebula czerwona, szczypior, koper, gorczyca                                    | <b>35,00 PLN</b> |
| <b>TATAR Z ŁOSOSIA – stoik 330ml</b><br>tosoś jurajski, cebula biała, ogórek kiszony, lubczyk świeży, sok z cytryny, olej rzepakowy                           | <b>46,00 PLN</b> |
| <b>ŚLEDŹ ZIELONY – stoik 330ml</b><br>ten znany, śledź litewski z oleju, cebula biała, jabłko, zioła ogrodowe, gorczyca                                       | <b>34,00 PLN</b> |
| <b>ŚLEDŹ ZIMOWY – stoik 330ml</b><br>mniej znany, ale nasz uwielbiony, śledź litewski, śmietana kwaśna, pickle chili, szczypior, cebula                       | <b>35,00 PLN</b> |
| <b>ŚLEDŹ PO KASZUBSKU – stoik 330ml</b><br>nie może zabraknąć nigdy, śledź litewski z oleju, cebula duszona z pomidorami, rodzynki, chili                     | <b>33,00 PLN</b> |
| <b>ŚLEDŹ MANGO CHILI – stoik 330ml</b><br>pod groźbą sądu polowego i egzekucji orzechem kokosa, robimy śledzia z mango, chili, kolendrą i cebulą              | <b>36,00 PLN</b> |
| <b>ŚLEDŹ Z POMARAŃCZAMI I BAZYLIĄ – stoik 330ml</b><br>eche, znowu wymyślił, śledź litewski, pomarańcze, mandarynki, cebula czerwona, bazylia                 | <b>35,00 PLN</b> |
| <b>KREWETKI MARYNOWANE Z CHILI I CEBULĄ – stoik 330ml</b><br>pyszne krewetki głębinowe, cebula cukrowa, czosnek, chili, natka pietruszki                      | <b>49,00 PLN</b> |
| <b>SAŁATKA Z OWOCAMI MORZA – stoik 330ml</b><br>zwariujecie! Krewetki, kalmary, ośmiorniczki, paluszki surimi, czosnek, zioła, oliwa cytrynowa                | <b>62,00 PLN</b> |
| <b>ŁOSOŚ KISZONY – tacka 200g</b><br>tosoś kiszony od Zubowiczów, czyli świąteczny superfoods do chlebka!   | <b>50,00 PLN</b> |
| <b>SUSZONA POŁĘDWICA TUŃCZYKA – tacka 120g</b><br>prawie jak prosciutto crudo, tyle że jeszcze z dodatkiem ziół i przypraw, dojrzewająca 2 miesiące           | <b>44,00 PLN</b> |
| <b>PASZTET Z RYBNYCH WĄTRÓBEK – stoik 250ml</b><br>wątróbki z dorsza, szalotka, beurre noisette, koniak   | <b>45,00 PLN</b> |
| <b>RYBA FASZEROWANA W GALARECIE – foremka 500ml</b><br>karp, cebula, śmietana, bułka tarta, kasza manna, galareta z wina i agartyny (wegańska żelatyna z alg) | <b>45,00 PLN</b> |
| <b>KARP SMAŻONY W SŁODKO KWAŚNEJ CEBULI – stoik 500ml</b><br>smażone kąski karpia, cebula, ocet winny, rodzynki, oliwa  | <b>50,00 PLN</b> |

## DO ODGRZANIA

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>KULEBIAKI Z KAPUSTĄ I KARPIEM około 10szt./kg</b><br>ciasto drożdżowe, kapusta, miód, karp, lubczyk                                       | <b>100,00 PLN/kg</b>   |
| <b>PIELMIENI Z SUMEM około 50szt/kg</b><br>filety suma afrykańskiego, cebula, przyprawy  | <b>75,00 PLN/kg</b>    |
| <b>PIEROGI Z KARPIEM około 22 szt./kg</b><br>filety z karpia, cebula, grzyby leśne, przyprawy  | <b>66,00 PLN/kg</b>    |
| <b>PIEROGI Z PSTRĄGIEM około 22szt./kg</b><br>filety pstrąga potokowego, cebula. przyprawy   | <b>66,00 PLN/kg</b>    |
| <b>ZUPA RYBNA NA KARPIU – stoik 900ml</b><br>mnóstwo karpiego smaku z pieczonych korpusów, białe warzywa, śmietanka, płatki migdałów         | <b>60,00 PLN</b>       |
| <b>TAGINE Z OWOCAMI MORZA – stoik 500ml</b><br>takie marokańskie coś, dobrze doprawione, na pomidorach, z ośmiornicą, krewetkami i kalmarami | <b>62,00 PLN/stoik</b> |

**ZAMÓWIENIA NA PIELMIENI I PIEROGI PRZYJMUJEMY DO POŁUDNIA 10 GRUDNIA, NA POZOSTAŁE DANIA DO PÓŁNOCY 12 GRUDNIA.**  
Zamówienia składajcie SMSem lub mailowo. Zamówienie przyjmujemy do realizacji po wpłaceniu zaliczki w wysokości co najmniej 50% wartości zamówienia w gotówce lub przelewem na konto: 83 2490 0005 0000 4500 6147 6902 z dopiskiem „zostaw to na święta”.  
Odbiór osobisty w Lokalu na Rybę 23 grudnia między 13:00 a 21:00 oraz 24 grudnia między 10:00 a 14:00.  
Ania 504 724 819 | Bartosz 690 043 304 | lokalnarybe@gmail.com