

MENU

(prosimy się nie przywiązywać, często ulega zmianie 😊)



Coś na początek (ostrzymy apetyt):

- | | |
|---|--------|
| 1. Pasta z wędzonego pstrąga z pieczywem <i>(nagrada „Najlepszy Smak Dolnego Śląska 2018, 2019, 2022”)</i> | 14 PLN |
| 2. Zupa rybna (na pstrągu i karpia robiona) | 18 PLN |
| 3. Zupa dnia/tygodnia/nastroju kucharza – sprawdź na tablicy przy barze | |



Idziemy w pstrągowy konkretny (który co oznacza, znajdziesz na drugiej stronie):



- | | |
|---|--------|
| 1. Pstrąg smażony <i>(dodaj maselko czosnkowo pietruszkowe, bo warto! +4PLN)</i> | 26 PLN |
| 2. Pstrąg grillowany | 26 PLN |
| 3. Pstrąg grillowany w folii | 26 PLN |
| 4. Pstrąg wędzony <i>(także „Najlepszym Smakiem Dolnego Śląska 2018, 2019, 2022” nagrodzony)</i> | 26 PLN |
| 5. Pstrąg po włosku | 28 PLN |



Dodaj:

- | | |
|--|-------|
| Frytki / Ryż / Placuszki ziemniaczane | 9 PLN |
| Zestaw świeżych surówek (lub jedna wybrana) | 9 PLN |
| Krążki cebulowe | 9 PLN |
| Maselko czosnkowo-pietruszkowe / Sos czosnkowy | 4 PLN |

Coś innego?

- | | |
|---|--------|
| 1. Český smažený sýr <i>(frytki, sos czosnkowy)</i> | 29 PLN |
| 2. Karczek z grilla <i>(surówki, sos BBQ, chleb [frytki +5 PLN])</i> | 31 PLN |

Dla dzieci?

- | | |
|---|--------|
| 1. Dzieciaki uwielbiają naszego pstrąga smażonego! Zamów i patrz jak znika! 😊 | |
| 2. Paluszki rybne, frytki, ketchup, surówki | 24 PLN |

Deser

- | | |
|--|--------|
| 1. Szefu często piecze sernik. Sprawdź czy udało mu się dzisiaj | 14 PLN |
| 2. Nad pozostałymi deserami ciężko pracujemy – zapytaj co jest dzisiaj | |

Napoje

- | | |
|---|--------|
| 1. Pepsi / 7UP / Mirinda / Woda gaz / niegaz / soki [pomar/jabl/cz.porz.] 0,2 | 6 PLN |
| 2. Soki naturalne (różne smaki) | 9 PLN |
| 3. Fritz'e | 10 PLN |
| 4. Herbata (czarna / zielona / owocowa) | 9 PLN |
| 5. Kawa czarna / biała / espresso | 8 PLN |
| Cappucino / Latte | 9 PLN |
| 6. Herbata zimowa | 15 PLN |

Piwo

- | | |
|---|--------|
| 1. Bardzo lubimy więc od groma mamy. Zapytaj. | |
| 2. Ale zawsze z lanych Holba jasna i Litovel ciemny gości | 10 PLN |

Wino

- | | |
|---|--|
| 1. Wino domu - nie naszego, a tokańskiego, w karafce podane | |
| 0,25 L - 15 PLN / 0,5 L - 25 PLN / 1 L - 45 PLN | |

Chcesz się czegoś więcej o naszych pstrągach dowiedzieć? Odwróć stronę i zanurz się w lekturze!

MENU

...z historią...

Chcielibyśmy opowiedzieć Wam coś więcej o naszym menu, gdyż jest to historia niesamowita. Rozsiądźcie się więc w naszych skromnych progach, czytajcie i zamawiajcie pozycje, które najbardziej przypadły wam do gustu. A zatem...

Wszystkie nasze pstrągi są efektem miłości (a co najmniej sympatii) pewnego Pana Pstrąga, do wiellluuuu Pań Pstrągów. A zwłaszcza ich ikry. Nie wiemy, jak im się układało w domach, ale wiemy, że chłopak miał gest! Pływają więc sobie ich latorośle w tych stawach, które widzicie nieopodal, aż w końcu pojawiają się Wy! Pstrągi nasze, wiedząc ile przyjemności przynoszą ludziom, aż się same w ręce naszej ekipy pchają. A ona już wie dobrze co należy zrobić.

Każdy z pstrągów wybiera swój los, a może on być następujący:

1. **Smażenie** – tak Janek (Januszem zwany) Kuźmiński **Raj Pstrąga** zapoczątkował. Wymyślił sobie, łebski facet, że tyle drewna w około, to co będzie gaz czy prąd zużywał. Zaczął patelnię drewnem opalać. Czasy się zmieniły, historia burzliwie leciała, ale ostatecznie, aktualni włodarze Raju postanowili, że ku pamięci (i smakowi wybitnemu), na patelni opalanej drewnem nadal smażyć będą. Ot w tej chatce, którą dojrzeć obok stawów można. Tak, tą z której dymi się niemiłosiernie. I tak już sobie stoi chatka okopcona niemal 40-sto letnią historią...
2. **Grillowanie** – powiew świeżości. Bo jak wiemy, Polacy nie tylko w piłkę są najlepsi, nie tylko skoczkami narciarskimi wybitnymi znawcami, ale także na grillowaniu znają się jak nie byle kto. Postanowiliśmy więc, że pstrąga naszego nadziejemy w środku masełkiem, czosnek wciśniemy i pietruszki garść wrzucimy, a później cytrynki plasterkiem obłożymy, i w kratce specjalnej na grillu na 20 minut położymy. Nie, nie takiego w kuchni widzianego, tylko prawdziwego, też w chatce wyżej wspomnianej trzymanego...
3. **Grillowanie w folii** – i tu jakoś do czasów nowożytnych przejdziemy. Bo kto to papier do pieczenia i folię aluminiową kiedyś widział. A my, jako że smaki różne bywają, postanowiliśmy zrobić następująco: Pstrąga złowionego masełkiem z czosnkiem i pietruszką napełnimy, białym pieprzem i solą morską dodatkowo obrzucimy, w papier i folię zawiniemy i hyc! Na grilla wrzucimy. Tak on sobie dochodzi powolutku, aby żadnego soku ani aromatu nie stracić i na talerzu jak mało który smakować...
4. **Włoska robota, czyli pstrąg z włoskim rodowodem** – wiecie, że jednym z tych wariatów, którzy kilka lat temu postanowili wielkie miasto porzucić i w Goszowie się zaszyć, rodowity Włoch był? Ops, znowu nam się dostanie. Nie Włoch nawet, ino Sycylijczyk przecie! A to to nie to samo się okaże. Mówimy więc temu okopconemu od dymu z patelni Włochowi, „weź no nasze polskie podniebienia czymś ze swojej ojczyzny uracz”. No i raczył więc, wrzucając w pstrąga pomidora polskiego, ale i kapary, czosnek, oliwę z oliwek co z domu przywoził. Losy ludzkie różne bywają. Sycylijczyka już w Raju nie ma, ale jego pstrąg nadal pozostał...
5. **Wędzenie** – oj nie wiem, czemu na koniec zostawiliśmy. Tosz to przecież już pozycja kultowa. Nawet nas p. Makłowicz z innymi Towarzyszami postanowił za to ‘Najlepszym Smakiem Dolnego Śląska’ odznaczyć. A przecież to nic innego, jak porządną solankę z przyprawami zrobić, z 10 godzin pstrągi w niej pomoczyć, posiadać kamienną wędzarnię co ze 120 ich pomieści, trochę drewna odpowiedniego i zapalek kilka. A później chwil trochę, bo przecież to z 5 godzin schodzi.
6. **Miewamy zachcianki specjalne** – więc i pstrągi różne czasem robimy. A to cukinie, a to bakłażan, a nawet słoninę czy inne mięcho w niego wsadzimy. Zobacz w około, zapytaj Ekipy, czy zjesz dzisiaj coś, czego nigdzie indziej nie mają...

Więc co, drogi Podróżniku, Przyjacielu, Sąsiedzie lub *adko? Którego pstrąga dzisiaj, a którego jutro Ci podać?

P.S. Pamiętaj tylko, że chwilę na swojego pstrąga poczekaś – gdyż pływa on (lub ona) nadal w naszym stawie. I nie proście o tego z lodówki, żeby szybciej było. Szybciej nie będzie, bo w lodówkach nic poukrywanego nie mamy!