



Restauracja Szary

ZESZYT Z PRZEPISAMI

Proste, codzienne i bardzo trafne.



Restauracja Szary
DOMOWE PRZEPISY

Proste, codzienne i bardzo trafne.



Restauracja Szary

RESTAURACYJNE INSPIRACJE

Proste, codzienne i bardzo trafne.



KUCHNIA RESTAURACJI SZARY

Proste, codzienne i smaczne.

DEMI-GLACE

- ESENCJA SMAKU PROSTO Z NASZEJ KUCHNI

Odkryj sekret intensywnych, restauracyjnych sosów w swoim domu!

Nasza demi-glace to starannie redukowany, aromatyczny wywar przygotowywany z najwyższej jakości składników, dokładnie tak jak w profesjonalnej kuchni.

Jak używać demi-glace?

- Jako baza sosu – połącz porcję demi-glace z masłem, winem, śmietanką lub ulubionymi przyprawami.
- Do wzmacniania aromatu – dodaj łyżkę do gulaszu, pieczeni, zupy lub dań z patelni.
- Do wykończenia potraw – odrobina demi-glace na koniec gotowania nada daniu elegancką głębię.



SOS DEMI-GLACE Z CZERWONYM WINEM

esencja smaku prosto z naszej kuchni

Pomysł na szybki sos demi-glace z
czerwonym winem (gotowy w 10 minut!)

- 1 W rondelku podgrzej wino i wodę.
- 2 Dodaj demi-glace i mieszaj, aż sos się połączy
- 3 Gotuj 5–7 minut, aby lekko zgęstniał.
- 4 Zdejmij z ognia, dodaj masło i energicznie wymieszaj – sos stanie się aksamitny i błyszczący.
- 5 Sprinkle the crumb mixture on top of the apple mixture in the baking dish.
- 6 Podawaj do steków, pieczeni, warzyw lub makaronu



SKŁADNIKI

2 łyżki naszego demi-glace
100 ml czerwonego wina
100 ml wody
1 łyżka masła
Świeży tymianek (opcjonalnie)

SMACZNEGO!

KONFITURA Z JABŁEK I ŻURAWINY

Nasza konfitura z jabłek i żurawiny powstaje w restauracyjnej kuchni z soczystych jabłek i wyrazistej żurawiny. Naturalnie słodka, lekko kwaskowa, pełna owocowych kawałków i aromatu. Idealna zarówno do dań wytrawnych, jak i deserów — jeden stoik, wiele możliwości.

Jak możesz z jej używać?

- do serów (camembert, brie, sery dojrzewające)
- do pieczonych mięs i pasztetów
- do kanapek, tostów i croissantów
- do naleśników, gofrów i owsianki
- jako dodatek do świątecznych i codziennych dań



PIECZONY CAMEMBERT

z konfiturą z jabłek i żurawiny



Przygotowanie:

- 1 Camembert zapiecz w piekarniku (180°C, ok. 8–10 minut), aż będzie miękki w środku.
- 2 Podawaj na ciepło z konfiturą na wierzchu.
- 3 Dodaj świeże pieczywo i odrobinę rozmarynu.

SKŁADNIKI:

Camembert
2–3 łyżki konfitury z
jabłek i żurawiny
bagietka
rozmaryn

**IDEALNA DO SERÓW,
KANAPEK, GOFRÓW**

SALSA Z PIECZONYCH POMIDORÓW I PAPRYKI

Nasza salsa to aromatyczne połączenie pieczonych pomidorów, słodkiej papryki i wyselekcjonowanych przypraw. Powstaje w restauracyjnej kuchni, dokładnie tak, jak podajemy ją naszym gościom – naturalna, pełna smaku, bez zbędnych dodatków.

Jak możesz z jej użyć?

- jako dodatek do mięs
- jako dodatek do tacos, burrito i quesadilli
- do kanapek, burgerów i panini
- jako dip do nachosów, warzyw lub pieczonych ziemniaków





Salsa
z pieczonych
pomidorów
i papryki

BRUSCHETTA Z SALSA Z PIECZONYCH POMIDORÓW I PAPRYKI

Przygotowanie:

- 1 Pokrój pieczywo na kromki i skrop oliwą.
- 2 Podpiecz je w piekarniku (200°C, ok. 5–7 minut) lub na patelni grillowej, aż będą chrupiące.
- 3 Każdą kromkę delikatnie natrzyj przekrojonym zębkiem czosnku.
- 4 Nałóż łyżkę salsy z pieczonych pomidorów i papryki.
- 5 Dodaj świeżą bazylię

(OPCJONALNIE) – POŁÓŻ KAWAŁKI
MOZZARELLI LUB BURRATY I SKROP
ODROBINĄ OLIWY.

SKŁADNIKI

- 1 bagietka lub ciabatta
- 4–5 łyżek naszej salsy z pieczonych pomidorów i papryki
- 1 ząbek czosnku
- oliwa z oliwek
- Świeża bazylia
- opcjonalnie: mozzarella lub burrata

DRESSING MANGO

śłoneczna świeżość w każdej kropli

Nasz dressing mango to idealnie zbalansowane połączenie dojrzałego mango, delikatnej kwasowości i aromatycznych przypraw.

Przygotowywany w restauracyjnej kuchni, zachwyca owocową świeżością i lekko egzotycznym charakterem. Wystarczy kilka kropel, by zwykła sałatka zamieniła się w danie z charakterem.



Jak możesz go wykorzystać?

- do sałatek z kurczakiem, krewetkami lub tofu
- do grillowanych ryb i owoców morza
- jako dressing do bowlów i wrapów
- do pieczonych warzyw
- jako lekki sos do dań na zimno

SALATKA Z KREWETKAMI I DRESSINGIEM MANGO

Przygotowanie

- 1 Krewetki krótko podsmaż na oliwie z czosnkiem.
- 2 Na talerzu ułóż sałaty i dodatki.
- 3 Dodaj ciepłe krewetki i polej całość dressingiem mango.

SKŁADNIKI

mix sałat
krewetki
oliwa
czosnek

2–3 łyżki dressingu mango
mango lub awokado

ŚWIEŻO, LEKKO I PEŁNE SMAKU
- IDEALNE NA SZYBKI LUNCH LUB KOLACJĘ.



SOS DO BURGERA CHEDDAR

Poznaj oryginalny sos cheddar, którego używamy w naszym kultowym burgerze z menu. Kremowy, z wyrazistą nutą, która podkreśla każdy kęs. Teraz możesz zabrać go do domu i dodać swoim potrawom restauracyjnego charakteru.

Do czego pasuje?

- do burgerów i kanapek
- do wrapów z tortilli
- do panini i tostów
- jako dip do frytek lub warzyw



SZYBKI DOMOWY WRAP CHEDDAR

SKŁADNIKI

tortilla
grillowany kurczak lub halloumi
garść sałaty
pomidor
2–3 łyżki sosu cheddar



Przygotowanie

- 1 Posmaruj tortillę sosem cheddar.
- 2 Dodaj ulubione dodatki: mięso/ser, warzywa, zioła.
- 3 Zwiń i ugrilluj chwilę z obu stron.

**SMIAK NASZEGO BURGERA,
TERAZ W TWOJEJ KUCHNI!**



OLIWA Z 'NDUJĄ

- PIKANTNA DUSZA POŁUDNIA

Nasza oliwa z 'ndują to intensywne połączenie wysokiej jakości oliwy i kultowej kalabryjskiej 'ndui. Wyrazista, lekko dymna, przyjemnie pikantna – powstaje w restauracyjnej kuchni jako sekretne wykończenie dań. Kilka kropel wystarczy, by nadać potrawom głębi i charakteru.

Jak najlepiej jej używać?

- do pizzy, focaccii i chrupiącego pieczywa
- do makaronów i risotto
- do jajek, shakshuki i omletów
- do pieczonych warzyw i ziemniaków
- jako pikantne wykończenie mięs i serów

MAKARON Z OLIWĄ Z 'NDUJĄ

SKŁADNIKI

ulubiony makaron
2–3 łyżki oliwy z 'ndują
czosnek, parmezan
natka pietruszki

Przygotowanie:

- 1 Ugotuj makaron al dente
- 2 Na patelni podgrzej delikatnie oliwę z 'ndują z czosnkiem.
- 3 Połącz z makaronem, dodaj odrobinę wody z gotowania.
- 4 Podawaj z parmezanem i natką.



SMACZNEGO!SMACZNEGO!SMACZNEGO!SMACZNEGO!SMACZNEGO!



NASZA SPIŻARNIA





WĘDZONKI

U NAS WĘDZONE

- Filet drobiowy
- Filet z kaczki
- Karczek wieprzowy
- Boczek wędzony
- Szynka wieprzowa
- Łosoś filet
- Halibut
- Pstrąg filet

PIECZYWO WŁASNEJ PRODUKCJI

Prawdziwy domowy chleb.

Bez spulchniaczy, bez uźdatniaczy
i chemii. Tylko mąka, drożdże,
ziarko i przyprawy.





Sos cheddar
do burgerów

Salpa
z pieczonych
pomidorów
i papryki

Drożdż glasa
baza
do sosów

Dressing
mango

Oliwa
młyna

Konfitura
jabłko -
kurawina



Restauracja Szary
TOMASZ NIEWIARA

WWW.SZARYRESIDENCE.PL