



Restauracja Szary

NASZE INSPIRACJE

Proste, codzienne i bardzo smaczne

DEMI-GLACE

- ESENCJA SMAKU PROSTO Z NASZEJ KUCHNI

ODKRYJ SEKRET INTENSYWNYCH, RESTAURACYJNYCH SOSÓW W SWOIM DOMU!
NASZ 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 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 SŁOIK, 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





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 PODKRĘCA 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!