

Lista restauracji biorących udział w IV Uniejowskim Festiwalu Smaków

Akcja degustacyjna „Smakowite spacery po Uniejowie”

22.04., sobota, godz. 12:00-20:00

23.04., niedziela, godz. 11:00-18:00

I.p.	Restauracje festiwalowe i adresy	Nazwa potrawy festiwalowej	Opis potrawy festiwalowej	Cena porcji degust.
1.	Restauracja LaRegina w Hotelu**** Uniejów eco Activ & Spa, ul. bł. Bogumiła 32	Danie główne „Pszencznik warciany”  Deser „Biała Dama wiosennie przybrana” 	Lin w hotelowej wędzarni przygotowany na gotowanej pszenicy i puree z buraka podany z groszkowym akcentem, cytrynową nutą i chipsem buraczanym w całości doskonały Śmietanowa Pani likierem pod chmurką z biszkoptu szpinakowego granatem pięknie przyozdobiona, słowem-wystrzałowa!	6 zł 6 zł
2.	Pierogarnia Pod 30-stką, ul. bł. Bogumiła 30	Danie główne „Rybak mówił, że z Warty...” 	Pewnego lata w Uniejowie na plaży... Piękna Ryba się smaży! Warzywa oczarowane ją otoczyły... Ale pojawiło się „ciacho” – francuski były! To Ci sakwa!	6 zł
3.	Restauracja Zorbas, ul. bł. Bogumiła 9	Danie główne „Uniejowski szczupak z mozzarellą i pomidorem” 	Szczupak z uniejowskiej rzeki zapieczony z serem mozzarella i pomidorami, podany z opiekаныmi ziemniakami, sałatą i sosem cytrynowym	6 zł

		Deser „Nadwarciański przysmak truskawkowy” 	Piernikowy deser ze śnieżną warstwą bitej śmietany i serka mascarpone oraz mussem truskawkowym	5 zł
4.	Pizzeria – Restauracja Twister, Rynek 9	Danie główne „Lin w sosie śmietanowo-serowym z uniejowskiego stawu” 	Smażony filet z lina podany z sosem śmietanowo-serowym z pieczonymi ziemniaczkami w ziołami	6 zł
5.	Restauracja Wabik, ul. Dąbska 5	Danie główne „Uniejowski sandacz w sosie grzybowym z zielonym puree”  Deser „Uniejowska Witalność” 	Smażony sandacz na ziołowym maśle w sosie z leśnych grzybów, podany z zielonym puree z miejscowych warzyw Koktajl na bazie wody termalnej, naciowego selera, owoców kiwi, miodu od okolicznego pszczelarza	6 zł 6 zł
6.	Restauracja Termalna Bistro&Café, ul. Zamkowa 1	Danie główne „Sandacz znad Warty”	Sandacz na musie porowym z falafelem, galaretką z buraka i palonym brokułem.	6 zł

		 Deser „Uniejowska muffinka diet-food” 	Bezglutenowa muffinka z ziarnami chia, kaszą kukurydzianą i bakaliami.	5 zł
7.	Restauracja Herbowa na Zamku, ul. Zamkowa 2	Danie główne „Warciański sandacz z cukinią w sosie holenderskim z kawiozem z pstrąga i gorczycą” 	Delikatny sandacz w cytrynowym pieprzu i szalwii zapieczony z cukinią w sosie holenderskim z kawiozem z pstrąga i gorczycą	6 zł
8.	Trattoria na Zamku (dawna Legenda), ul. Zamkowa 2	Deser „Biała Dama” 	Delikatny mus na bazie białej czekolady i śmietanki z karmelizowaną marchewką z cynamonem i puree brzoskwiniowym	5 zł

9.	Restauracja Parkowa w Uzdrowisku Uniejów Park, ul. Zamkowa 7	Danie główne „Uniejowskie palce lizać” 	Smażony jesiotr podany z gotąbką z kaszy gryczanej i sosem	6 zł
10.	Klub Nautilus, ul. Zamkowa 3/5	Danie główne „Uniejowska rolada z karpia” 	Rolada z karpia w sosie z młodego szczawiu na puree	6 zł
11.	Smak Park, ul. Zamkowa 3/5, naprzeciwko wejścia do „Term Uniejów”	Danie główne „Uniejowskie stynki” 	Stynka. Ryż. Warzywa.	5 zł
12.	Karczma w Zagrodzie Młynarskiej, ul. abp. Jakuba Świnki 1	Danie główne „Jesiotr nadwarciański” 	Jesiotr. Kaszanka. Kawior.	6 zł
13.	Restauracja w Hotelu Lawendowe Termy, ul. abp. Jakuba Świnki 10	Danie główne „Warciański pstrąg przygotowany na puree z kalafiora z kremem buraczano-chrzanowym” 	Pstrąg delikatnie przyprawiony ziołami, solą, odrobiną czosnku z puree z kalafiora gotowany powoli z odrobiną kremowej śmietany. Buraki tęcze pieczone w całości, miksowane, podane z lokalnym chrzanem	6 zł

14.	Restauracja Do Syta , Zieleń 17A	Danie główne „Uniejowska rybka” 	Tołpyga smażona na masełku, podana z puree z zielonego groszku i szpinaku z awokado z musem cytrynowym	5 zł
15.	Pizzeria Pico Bello , ul. Sienkiewicza 18A	Danie główne „Makrela Arcybiskupów Gnieźnieńskich”  Deser „Sielski deser Uniejowian” 	W naszej pizzerii ryby mają głos! Przygotowaliśmy dla Państwa wędzoną makrełę z makaronem tagiatelle. Naszej rybie towarzyszy zielony groszek, który doda jej głębszych walorów smakowych. Składniki łączy sos śmietanowy o niepowtarzalnym smaku i aromacie. Danie posypane parmezanem, który całości doda swoistego charakteru. Mamy nadzieję, że podczas degustacji zabierzemy Państwa w kulinarną podróż do jadalni arcybiskupów gnieźnieńskich. Deser z kruchego ciasta sporządzonego na mące z nasion ciecierzycy o właściwościach zdrowotnych, w Egipcie traktowanych jako afrodyzjak. Kolejna warstwa to biały twarożek, następnie duża eksplozja borówek, które przykryte są piankową kołderką. Do deseru zastosowany został zdrowy cukier ksylitol pozyskiwany z kory brzozy	5 zł 5 zł
16.	Browar Wiatr , ul. Dąbska 49	Danie główne „Uniejowski paprykarz”  Deser „Marchewkowe pole Uniejki” 	Ryby karpiowate z pszenicznym słodem zmieszane na uniejowskim stole zawsze mile widziane. Posmakuj paprykarzu z akcentem warzyw i natki z foccacią ziołową i czosnku dodatkiem Nim Uniejka szaty Białej Damy odziała swe marchewkowe pole nad życie miłowała. Ciasto marchewkowe z szpinakową gąbką, odziane w galaretkę jabłkowo-marchwiową. Chipem z marchwi udekorowane podniebienie Dama swym upodobała	6 zł 6 zł

