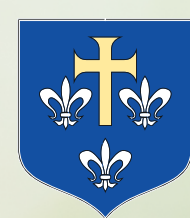


V UNIEJOWSKI FESTIWAL SMAKÓW



UNIEJÓW
Uzdrowisko Termalne

14-15.04.2018

Uniejowskie restauracje oferujące degustację potraw festiwalowych wraz z adresami lokali:

Restauracje oferujące dania główne i desery

Restauracje oferujące tylko dania główne

Restauracje oferujące tylko desery

1 Gościniec nad Wartą, ul. Sienkiewicza 137



Danie główne:

„Chrupiące placuszki z ogórkiem z uniejowskiej solanki”
- placki ziemniaczane z cebulą i ogórkiem kiszonym



w uniejowskiej solance,
z dodatkiem śmietany
i koperku / 5 zł (120 g)

Deser: „Uniejowski miodownik”
- ciasto z miodem, masłem
i mlekiem, przekładane kaszką
manną, polane czekoladą
/ 5 zł (100 g)

2 Pizzeria Pico Bello, ul. Sienkiewicza 18A



Danie główne: „Kotlet po rycersku” - kotlet drobiowy,
we wnętrzu którego ukryty jest ogórek termalny.
Charakterystyczny smak ogórka podkreśla żółty ser
i sos tatarski / 5 zł (120 g)



Deser: „Mmmiodzio” - ciasto sporządzone z dodatkiem miodu
od tutejszego pszczelarza. W środku ciasta znajduje się delikatny krem.
Całość wykończona jest masą kajmakową która przypomina plaster miodu.
Mamy nadzieję, że nasz deser zwabi nie jedną pszczółkę / 5 zł (120 g)

3 Restauracja LaRegina w Hotelu Uniejów eco Activ & Spa, ul. bł. Bogumiła 32



Danie główne: „Tatar wołowy po francusku”
- tatar z szynki wołowej podany
z ogórkiem termalnym, cebulą szalotką,
majonezem lubczykowym, bagietką
oraz frytkami.
Wspaniale komponuje się z winem
Vina Casablanca `Cefiro`
Reserva Cabernet Sauvignon / 6 zł (100 g)

4 Pierogarnia Pod 30-tką, ul. bł. Bogumiła 30



Deser: „Chrupiąca fantazja z Uniejowa”
- chrupiące pierożki faszerowane
aromatyczną śliwką z orzechami
połączone delikatnym miodem / 6 zł (120 g)

6 Pizzeria - Drink Bar Twister, Rynek 9



Danie główne: „Kurczak confit
na termalnym sosie ogórkowym”
- kurczak confit polany sosem ogórkowym
na bazie ogórków termalnych podany
z marchewką karmelizowaną / 6 zł (120 g)

8 Browar Wiatr, ul. Dąbska 49



Danie główne: „Tatar wołowy po polsku”
- tatar z szynki wołowej po polsku podany
z ogórkiem termalnym, cebulą, oliwą lubczykową,
chlebem wiejskim oraz liściem lubczyku.
Wspaniale komponuje się z Lagerem / 6 zł (100 g)

10 Klub Nautilus w Termach Uniejów, ul. Zamkowa 3/5



Danie główne:
„Zrazy wołowe z ogórkiem termalnym”
- zawijana wołowina z ogórkiem termalnym / 5 zł (120 g)

12 Hotel & Spa Kasztel Rycerski, ul. Zamkowa 6



Danie główne: „Filet z pstrąga podany z puree selerowym
i espumą z ogórka termalnego” - filet z pstrąga z chrupiącą skórką,
w przyprawach, smażony na palonym maśle, podany z puree selerowym
i espumą z ogórka termalnego / 6 zł (120 g)



Deser: „Dekonstrukcja miodowej szarlotki”
- masa jabłkowa z dodatkiem kruszonki / 6 zł (120 g)

5 Restauracja Zorbas, ul. Bł. Bogumiła 9



Danie główne: „Dziczyzna w borowikach z ogórkiem termalnym”
- gulasz z dziczyzny z sosem borowikowo-śmietanowym podany
z kaszą pęczak oraz surówką z ogórka termalnego / 6 zł (120 g)



Deser: „Ciasto miodowo-orzechowe z ulicy Bogumiła”
- miodowy biszkopt przełożony kremem
zasypany orzechami w miodzie / 5 zł (120 g)

7 Restauracja Wabik, ul. Dąbska 5



Danie główne: „Uniejowski strogonow z kładzionymi kluseczkami”
- polędwica smażona z cebulą i pieczarkami z termalnym ogórkiem kiszonym,
papryką czerwoną i gotowana z przecierem pomidorowym / 6 zł (120 g)



Deser: „Muffinka z miodem od okolicznych pszczelarzy”
- słodka, miodowa muffinka palce lizać! / 6 zł (120 g)

9 Herbowa Restauracja na Zamku, ul. Zamkowa 2



Danie główne: „Fantazja Białej Damy” - polędwiczka wieprzowa
w boczku faszerowana ogórkiem termalnym i awokado,
serwowana z ziemniakiem truflowym w cukinii
i sałatką z mieszanych ogórków / 6 zł (120 g)



Deser: „Miłość na Zamku” - beza z miodowym mascarpone
z sosem malinowym i owocami / 6 zł (100 g)

11 Restauracja Parkowa w Uzdrowisku Uniejów Park, ul. Zamkowa 7



Danie główne: „Ogórkowa chrestomatia”
- ogórek termalny, mięso drobiowe,
soczewica czerwona / 6 zł (120 g)

13 Karczma w Zagrodzie Młynarskiej, ul. abp. Jakuba Świnki 1



Danie główne: „Roladki z kaczki zagrodowej
wypełnione ogórkiem termalnym i boczkiem”
- Kaczka/boczek/ogórek termalny/lane kluski/
buraczek ze śliwką / 5 zł (120 g)

Szczegóły Festiwalu - na plakatach oraz www.uniejow.pl, www.termyuniejow.pl i na profilach Facebook Gminy Uniejów i Term Uniejów.

Regulamin dla Degustatorów - www.uniejow.pl i w każdej restauracji festiwalowej.

Paszporty Degustatora z mapką restauracji oraz urny do wrzucania głosów - dostępne w czasie trwania Festiwalu w każdej restauracji festiwalowej,
Informacji „Term Uniejów” oraz w recepcjach: Domu Pracy Twórczej, Zamku i Zagrody Młynarskiej.