

Spizarnia Natury to sklep z wyrobami własnymi Natury



#NatureMood

Stworzony, abyście
mogli **cieszyć się ich
naturalnym smakiem
w zaciszu własnego domu.**

STAROPOLSKIE
RECEPTURY

EKOLOGICZNI,
LOKALNI DOSTAWCY

BEZ KONSERWANTÓW
I SZTUCZNYCH DODATKÓW

WYRÓB
WŁASNY



*"Nasze produkty
przygotowujemy
powoli,
z namaszczeniem,
według starych,
regionalnych
przepisów"*

Artur Maćkowiak,
Szef Kuchni
Restauracja Natura



Wędzenie by Natura

Zanim mięso trafi do wędzarni marynujemy je przez tydzień w solance z dodatkami ziela angielskiego, liścia laurowego, czosnku, jałowca i świeżych ziół. Następnie suszymy je przez godzinę w wędzarni i zaczynamy proces wędzenia, który trwa od 6 do 15 godzin w zależności od rodzaju mięsa. Nie używamy żadnych sztucznych dodatków ani konserwantów. Wędzimy na zimno, czyli w temperaturze 40-50 stopni, wykorzystując drzewo olchowe i owocowe (wiśnia, śliwa, jabłoń).

**Ciesz się
naturalnym
smakiem
w swoim domu!**



#NatureMood

- ☐ Szynka wieprzowa wędzona
- ☐ Polędwiczka wieprzowa
- ☐ Karczek wieprzowy wędzony
- ☐ Schab wędzony
- ☐ Boczek wędzony
- ☐ Kielbasa swojska
- ☐ Smalec swojski z jabłkiem i majerankiem
- ☐ Paprykarz domowy
- ☐ Dżemy (Wiśniowy, Morelowy, Malinowy, Czarna Porzeczka, Jagodowy)
- ☐ Chleb domowy na zakwasie
- ☐ Kapusta Kiszona własnego wyrobu
- ☐ Sól kołobrzeska
- ☐ Domowe konfitury owocowe (wiśniowa, truskawkowa, malinowa, wieloowocowa)
- ☐ Nalewka domowa

50 zł / kg

60 zł / kg

50 zł / kg

50 zł / kg

50 zł / kg

50 zł / kg

20 zł / 300 g (stoik)

30 zł / 300 g (stoik)

20 zł / 400 ml (stoik)

20 zł / 1 szt (około 850 g)

25 zł / 900 g (stoik)

10 zł / 50 g (woreczek)

25 zł / 300 g (stoik)

180 zł / 0,7 litr (butelka)



Dane do zamówienia:

Imię:

Nazwisko:

Nr telefonu:

Nr pokoju:

Data odbioru zamówienia:

f facebook.com/naturarestauracja
@ instagram.com/naturarestauracja
🌐 naturarestauracja.pl

Zamówienia:

tel.: 94 713 66 06
Restauracja NATURA,
ul. Nadmorska 36C, 78-132 Grzybowo