

Czekamy na Ciebie w naszym sklepie  
Kom kopen in onze winkel in Aalsmeer  
Zijstraat 1 A, 1431EA, Aalsmeer

www.shop.ukrainian-food.nl

+31297548559



# Vesela Pani Asortyment

## Pierogi

	500 g / 1000 g	
	z mięsem	€10.50/€21.00
vegan	z ziemniakami i cebulą	€ 9.50/€19.00
wegetarianin	z ziemniakami i masłem	€ 9.50/€19.00
vegan	z ziemniakami i borowikami	€10.50/€21.00
vegan	z ziemniakami i pieczarkami	€10.00/€20.00
vegan	z kapustą	€10.00/€20.00
vegan	z kapustą i borowikami	€10.50/€21.00
wegetarianin	Ukraińskie (ziemniaki+ser)	€10.00/€20.00
wegetarianin	szpinakowe z serem i szpinakiem	€10.00/€20.00
wegetarianin	ze słonym serem	€10.00/€20.00
wegetarianin	z serem Cheddar i pieczarkami	€10.00/€20.00
wegetarianin	ze słodkim serkiem	€10.00/€20.00
vegan	z wiśnią	€10.50/€21.00
vegan	z jagodami	€10.00/€20.00
vegan	z truskawkami	€10.00/€20.00
	leniwy	€ 8.00/€16.00

## Pielmieni

	500 g / 1000 g	
	z wieprzowiną i wołowiną	€10.50/€21.00
	z wieprzowiną	€10.00/€20.00
halal	z cielęcina	€10.50/€21.00
halal	z indykiem	€10.00/€20.00
	z kurczakiem	€10.00/€20.00
	trzy mięsa	€10.75/€21.50
halal	dla dzieci z kurczakiem	€10.50/€21.00
	z łososiem i szpinakiem	€ 11.00/€22.00
	z łososiem i serem	€ 11.00/€22.00
vegan	z pieczarkami i borowikami (uszka)	€10.00/€20.00

## Syrnyky

	(10 sztuk)	
wegetarianin	z rodzynkami	€17.50
wegetarianin	klasyczny	€17.00
wegetarianin	z kropelkami czekoladowymi	€17.50
wegetarianin	wytrawne z parmezanem	€19.00

## Kotlety

	(4 - 12 sztuk)	
	z kurczakiem (8 sztuk)	€17.00
	z wieprzowiną i wołowiną (6 sztuk)	€18.00
halal	z indykiem (4 sztuki)	€15.00
	z wieprzowiną (6 sztuk)	€17.00
	Po kijowsku (4 sztuki)	€16.00
	rybne (8 sztuk)	€19.00
halal	pulpeciki z indyka (12 sztuk)	€20.00
halal	pulpeciki cielęce (12 sztuk)	€20.00

## Gołąbki

	1000 g	
	z wieprzowiną	€25.00
halal	z wołowiną	€26.00
vegan	z grzybami	€25.00

## Papryka faszerowana

	1000 g	
	z wieprzowiną	€22.00
vegan	z grzybami	€21.00

## Naleśniki

	(5 - 7 sztuk)	
	z mięsem (6 szt.)	€15.00
halal	z kurczakiem i pieczarkami (6 szt.)	€14.50
	z szynką i serem Cheddar (5 szt.)	€14.50
	z farszem mięsnym (6 szt.)	€14.50
	z łososiem i serem (6 szt.)	€14.50
	z łososiem i szpinakiem (6 szt.)	€14.50
wegetarianin	szpinakowe z serkiem śmietankowym (6 szt.)	€14.00
wegetarianin	czekoladowe z twarogiem, bananem i pastą czekoladową (5 szt.)	€14.50
wegetarianin	ze słodkim jagodami i serem (7 szt.)	€14.50
wegetarianin	ze słodkim truskawkami i serem (7 szt.)	€14.50
wegetarianin	z słodkim serem (7 szt.)	€13.00
wegetarianin	z makiem i wiśnią (7 szt.)	€14.00
wegetarianin	z jabłkiem i cynamonem (6 szt.)	€13.50

## Chinkali

	(8 sztuk)	
wegetarianin	szpinakowe z serem	€14.00
	z wieprzowiną	€14.00
halal	z cielęcina	€14.00

## Czebureki

	(4 sztuk)	
wegetarianin	z serem i ziołami	€13.00
vegan	z kapustą	€12.50
	z mięsem	€13.50
	z mięsem, serem i pomidorami	€14.00

## Zrazy ziemniaczane

	(6 sztuk)	
	z mięsem	€14.00
wegetarianin	z kapustą	€14.00
wegetarianin	z grzybami	€14.00

## Inne dania

	domowa kiełbasa wieprzowa	€14.00
	kiełbaski grillowe z kurczakiem i serem Cheddar	€14.00
	zupa klasyczna z pulpecikami (wieprzowina)	€15.00
halal	zupa z pulpecikami (indyk)	€15.00
	pasztet z kurczaka 250 g	€ 6.95
	tort wątróbkowy 1000 g / 250 g	€20.00/€ 5.00
	śłonina mielona z czosnkiem	€ 6.50
wegetarianin	chaczapuri adżarskie	€10.50
	chaczapuri z kurczakiem i serem	€12.95
halal	udka kurczaka faszerowane pieczarkami	€ 7.50
halal	Nuggetsy z kurczaka	€ 8.50
	barszcz ukraiński	€ 15.00
	vatryshka z serem	4 szt./€ 15.00
	placki ziemniaczane	€ 9.50
	placki ziemniaczane z mięsem	€ 11.50

## Szaszłyk

	(tylko na zamówienie)	1000 g
	Wieprzowina	€16.50
halal	Cielęcina	€21.95
halal	Kurczak	€14.95

## Pierogi



Jak gotować



Pierogi – tradycyjne pierogi nadziewane różnymi nadzieniami, najczęściej warzywami, jagodami lub twarogiem.  
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Mrożone pierogi należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5-7 minut. Wyjąć gotowe pierogi z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

## Syrnyki



Jak gotować



Pielmieni – pierożki nadziewane mięsem .  
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Mrożone pielmeni należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5-7 minut. Wyjąć gotowe pielmeni z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

Jak gotować



## Pielmieni



## Kotlety mielone



Jak gotować



Kotlety mielone – tradycyjne paszteciki mięsne  
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: smażymy zamrożone kotlety na oleju lub maśle na średnim ogniu, od czasu do czasu obracaj je lub piecz w piekarniku.

## Gołąbki



Jak gotować



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Mrożone gołąbki przełożyć do garnka. Zrobić sos z marchewki i cebuli, opcjonalnie można dodać śmietaną lub pastę pomidorową do sosu. Dodać sos do gołąbków, zalać wszystko szklaną wodą i dusić pod przykryciem na średnim ogniu w letnim terminie 40 minut, w zimnym 1,30 godziny.

Jak gotować



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone naleśniki na patelnię i smażyć pod przykryciem na średnim ogniu przez 10-12 minut. Obracać od czasu do czasu.

## Naleśniki



## Chinkali



Jak gotować



Chinkali – tradycyjne gruzińskie pierożki z rosółem w środku  
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Mrożone chinkali należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 10-12 minut. Wyjąć gotowe chinkali z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

Jak gotować



Czebureki – klasyczne chrupiące placki  
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone czebureki na patelnię i smażyć pod przykryciem na średnim ogniu przez 8-10 minut. Obracać od czasu do czasu.

## Czebureki



## Zrazy ziemniaczane



Jak gotować



Zrazy ziemniaczane – kotleciki ziemniaczane z nadzieniem w środku  
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię, Włożyć zamrożone zrazy ziemniaczane na patelnię i smażyć pod przykryciem na średnim ogniu przez 10-12 minut. Obracać od czasu do czasu.

Jak gotować



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Mrożone papryki przełożyć do garnka. Zrobić sos z marchewki i cebuli, opcjonalnie można dodać śmietaną lub pastę pomidorową do sosu. Dodać sos do papryki, zalać wszystko szklaną wodą i dusić na średnim ogniu około 1-1:30 godzinny. Albo włożyć paprykę do rozgrzanego piekarnika na 180 °C i zapiekać 45 minut.

## Papryka faszerowana

