Smaki Dolnego Śląska

Egzemplarz bezpłatny.
Projekt zrealizowany przez Dolnośląską Organizację Turystyczną.
Sfinansowany ze środków Samorządu Województwa Dolnośląskiego.

Katalog

wydanie 2019

opracowanie: Barbara Jakimowicz-Klein
zdjęcia: Wiesław Jurewicz

Spis treści

Gospodarstwo Ekologiczne Wagnerówka Krystyna i Robert Wagner 6
Gospodarstwo Rolne Kwaszarnia Kapusty i Ogórków Michał Sznajder 7
Likier Karkonoski 8
Maciejowy Sad 9
Masarnia Urbanowscy Tata i Syn 10
Młyn Usługowy Zenon Feszczuk 11
Naturalne soki owocowe – Tłocznia Pochodyła 12
Olejarnia Katarzyna Nowak-Uszok i Wojciech Uszok 13
Pasieka Zuzia 14
Piekarnia UliJanka Pracownia Dobrego Chleba i Ciastek 15
Piernikarnia Wrocławska 16
Pstrąg Kłodzki 17
Runoland 18
Sery Łomnickie z Koziej Łąki 19
Sery Ślubowskie 20
Spiżarnia Miodowa 21
Stawy Milickie SA 22
Winnica de Sas 23
Winnice Jaworek 24
Zagroda Pasternak Sery Lutomierskie 25
Z Chaty Łaniaków Irena i Andrzej Łaniak 26
Akademia Kuraszków 27
Art Restauracja i Kawiarnia 28
Centrum Zdrowia i Wypoczynku Nowy Zdrój Restauracja i Kawiarnia 29
Dom Pielgrzyma im. Świętej Rodziny Restauracja 30
Dworek Galosa 31
Gastropub Wrocławska 32
Gospoda 8 Ryb 33
Gospoda Kruszyna 34
Karczma Lwowska 35
Karczma Młyńska i Barka Tumska 36
Karczma Rzym 37
Karczma w Starej Kuźni Kopalnia Złota w Złotym Stoku 38
Pałac Kamieniec 39
Piwiarnia-Restauracja Bernard 40
Raj Pstrąga 41
Restauracja Babinicz w kompleksie Dworzysko 42
Restauracja Boletus w Zamku Kliczków 43
Restauracja Bukowa Hotel Bukowy Park Medical Spa 44
Restauracja Dwór Liczyrzepy 45
Restauracja Graniczna 46
Restauracja hotelu HP Park Plaza 47
Restauracja i Pensjonat Villa Greta 48
Restauracja Książęca 49
Restauracja Manufaktura 50
Restauracja Marina 51
Restauracja Pałac Łomnica 52
Restauracja Pod Fredrą 53
Restauracja Przystań 54
Restauracja Uczta w Zamku Czocha 55
Restauracja w Hotelu Polanica Resort & Spa 56
Restauracja w hotelu Red Baron 57
Restauracja w Pałacu Staniszów 58
Uroczysko Siedmiu Stawów Luxury Hotel & SPA 59
Villa Elise Restauracja Kaczka i Wino 60
Zabytkowe Gospodarstwo Gottwaldówka 61
Cukiernia K. M. Świerczyńscy i Wspólnicy Sp. J. 62
Garaż Smaku 63
RegioFood 64
Wizja Wina PL 65
W Starej Rzeźni 66

Smaki Dolnego Śląska

Rosnące zainteresowanie turystów regionalnymi daniami i produktami oraz procesami ich wytwarzania jest przyczyną bardzo dynamicznego w ostatnich latach rozwoju turystyki kulinarnej.

Dolny Śląsk posiada warunki, aby stać się jednym z kluczowych celów pod względem turystyki kulinarnej w Polsce. Powoli, ale konsekwentnie podąża w kierunku nowoczesnej polskiej kuchni, otwartej na świat i nowe trendy kulinarne, a jednocześnie czerpiącej inspiracje z historii oraz ze wspaniałego, wielokulturowego dziedzictwa kulinarnego regionu.

Szlak kulinarny Smaki Dolnego Śląska – wytyczony przez Dolnośląską Organizację Turystyczną przy wsparciu Urzędu Marszałkowskiego Województwa Dolnośląskiego skupia 61 regionalnych producentów, restauracji oraz sklepów.

Zapraszam Państwa do zapoznania się z ofertą zamieszczoną w niniejszym katalogu. Życzę wspaniałych kulinarnych doznań podczas pobytu na Dolnym Śląsku.

Barbara Jakimowicz-Klein

Gospodarstwo Ekologiczne Wagnerówka Krystyna i Robert Wagner

Lubnów 10, 57-220 Ziębice
tel. 691 146 844
www.wagnerowka10.wixsite.com

Gospodarze Wagnerówki koncentrują się na produkcji i sprzedaży warzyw – marchwi, pietruszki, buraków, ziemniaków, ogórków, cukinii, fasoli, pomidorów, patisonów, kapusty, cebuli, różnych gatunków dyni, a także jarmużu, pasternaku, topinamburu – oraz owoców miękkich: truskawek, malin, czarnych porzeczek i aronii. W sezonie letnim z owoców i warzyw pp. Wagnerowie przygotowują wyjątkowe w smaku przetwory, do których dodają komponenty dobrej jakości, m.in. octy winne lub owocowe. Z kolei do przetworów z warzyw dodają uprawiane własnym sumptem zioła i przyprawy lecznicze.

OFERTA

- Cukinie w chili, cukinie w zalewie octowej, cukinie kiszone, sałatki z cukinii.
- Patisony w chili, patisony w zalewie octowej.
- Konfitury aroniowo-gruszkowe.
- Powidła śliwkowe.
- Kapusta kiszona z chrzanem.
- Soki z aronii i pigwowca.
- Żur z mąki żytniej.
- Mąki razowe: orkiszowa, pszenna, żytnia, gryczana, kukurydziana.

W sprzedaży są również sadzonki truskawek z uprawy ekologicznej. W Wagnerówce organizowane są szkolenia, spotkania integracyjne, pokazy, a także cykliczne spotkania otwarte dla osób zainteresowanych ekologicznym gospodarowaniem.

Wagnerówka należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska. Gospodarstwo otrzymało liczne nagrody w konkursach kulinarnych, m.in. Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów, Najlepszy Smak Dolnego Śląska lub „Najlepsza potrawa z dyni”.

Gospodarstwo Rolne Kwaszarnia Kapusty i Ogórków Michał Sznajder

Karnice 17, 55-140 Żmigród
tel. 609 630 221, 501 300 602
e-mail: biuro@sznajder.argo.pl
www.sznajder.agro.pl

To firma rodzinna. Tradycję kiszenia w gospodarstwie zapoczątkował dziadek obecnych właścicieli – Stefan Sznajder w latach 50. ubiegłego wieku. Obecnie już trzecie pokolenie w tej rodzinie sieje, sadzi, a później zbiera i kisi warzywa. Dzięki temu, że sami je uprawiają – na polach znajdujących się na obszarze Parku Krajobrazowego Doliny Baryczy – smak, zapach i jakość warzyw są tak dobre.

Warzywa kiszone są bez chemicznych dodatków, konserwantów, octu, przyspieszaczy fermentacji i wybielaczy. Sekretem pysznego smaku kiszonek są nie tylko doskonałej jakości warzywa oraz naturalny proces kiszenia, ale także przepisy przekazywane z pokolenia na pokolenie. Ich autorami są Stefan Sznajder i jego żona Zofia.

OFERTA

- Kapusta kiszona.
- Kapusta kiszona czerwona.
- Kapusta kiszona w całych główkach.
- Sok z kapusty kiszonej 250 ml.
- Sok z kapusty kiszonej czerwonej 250 ml.
- Ogórki kiszone.
- Ogórki kiszone tarte słoik 300 g.
- Sok tłoczony z ogórków kiszonych 250 ml.
- Buraczki kiszone tarte.
- Buraczki kiszone w całości.
- Sok tłoczony z kiszonych buraczków 250 ml.

Gospodarstwo należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska. Kiszonki i soki z kiszonych warzyw zostały wyróżnione znakiem Dolina Baryczy Poleca, a także zdobyły wiele nagród podczas prestiżowych targów i konkursów, m.in. tytuł „Najlepszy Smak Dolnego Śląska" oraz uzyskały nagrody w konkursie wojewódzkim Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów.

Likier Karkonoski

Borowice k. Karpacza, tel. 602 418 810
e-mail: Likier@Borowice.pl
www.LikierKarkonoski.pl

Likier Karkonoski nawiązuje do ponad 200-letniej tradycji regionu w zakresie produkcji likierów typu staniszowskiego. Zawiera wyciągi z 36 ziół i owoców leśnych, w tym około 10% soku z jagód (borówek czarnych). Nalewkową tradycję w sposób profesjonalny odtworzył współczesny laborant, chemik, przewodnik turystyczny górski sudecki i samozwańczy mnich z Borowic koło Karpacza – Tomasz Łuszpiński, który w ten sposób zachęca turystów do degustacji trunku:
SPÓJRZ na kolor – Likier Karkonoski jest rubinowy, bo zawiera dużo soku ze świeżych karkonoskich jagód oraz wyciągi z wielu ziół, których działanie już dawno temu zostało zbadane przez tutejszych laborantów.
POWĄCHAJ – co za bukiet! Dzięki owocom ma bardzo świeży zapach. Spróbuj nazwać chociaż kilka składników ziołowych. Jeśli nie czujesz zbyt wiele, to może spróbuj innym razem – wrażenia zapachowe u jednej i tej samej osoby zależą silnie od okoliczności i nastroju.
POSMAKUJ – znajdziesz wiele składników pobudzających Twoje receptory – zarówno trochę słodyczy, pochodzącej z owoców, jak i te bardziej gorzkie smaki, pochodzące z wyciągów ziołowych.

OFERTA

- Na rynku dostępny jest Likier Karkonoski w butelkach o pojemności: 1 l, 350 ml, 100 ml oraz 50 ml.
- Organizatorom imprez proponowane są wersje okolicznościowe Likieru Karkonoskiego.

Dla turystów odwiedzających Sudety Likier Karkonoski jest pamiątką z górskich wypraw, a dla lokalnej społeczności wizytówką regionu i powodem do dumy. Produkt wpisany jest na ministerialną listę produktów tradycyjnych. Zdobył wiele cennych nagród, m.in. „Perłę” za najlepszy polski regionalny produkt żywnościowy oraz tytuł „Najlepszy Smak Dolnego Śląska” 2016.

Maciejowy Sad

Przedsiębiorstwo prywatne KAR Jerzy Karczewski
Lutynia k. Wrocławia, ul. Wiśniowa 4, 55-330 Miękinia
tel. 71 317 12 82, fax 71 317 77 63
tel. 605 33 11 95, 601 56 92 90
e-mail: mk@maciejowysad.pl
www.maciejowysad.pl

Maciejowy Sad jest firmą rodzinną, zajmującą się produkcją soków tłoczonych naturalnie mętnych. Oferuje szeroką gamę smaków.

Głównym surowcem wykorzystywanym do produkcji soków są jabłka, pochodzące z własnych upraw. Także inne komponenty, np. wiśnie, marchew lub brzoskwinie, pochodzą z sadu właścicieli firmy. Zaletą tak produkowanych soków jest ich całkowita naturalność. Nie ma w nich dodatkowego cukru i wody. Konserwowane są metodą termiczną.

Firma wykorzystuje opakowania szklane w dwóch pojemnościach (0,3 l i 0,7 l) oraz nowoczesny system bag-in-box (5 litrów i 3 litry), który umożliwia spożywanie soków w terminie do trzech tygodni po otwarciu opakowania, przy czym zachowana pozostaje czystość mikrobiologiczna. Metoda produkcji bazuje na rozwiązaniach stosowanych przez przodków obecnych właścicieli firmy.

OFERTA

- Tłoczony sok jabłkowy – wpisany jest na ministerialną listę produktów tradycyjnych. Wielu naukowców podkreśla wyższość naturalnych mętnych soków nad sokami klarownymi. Mętne soki zawierają cztery razy więcej związków z grupy polifenoli niż soki klarowne. Zapobiegają nowotworom i procesowi starzenia się oraz wzmagają ogólną odporność organizmu.
- Inne soki – producent Jerzy Karczewski stale zaskakuje klientów nowymi, oryginalnymi kompozycjami, czego przykładem są np. soki: jabłkowy z selerem lub burakami, jabłkowy z rabarbarem lub z owocami aronii, jabłkowo-gruszkowy, jabłkowo-malinowy, jabłkowo-rabarbarowy, jabłkowy z czarnymi porzeczkami, jabłkowo-selerowy, jabłkowo-marchewkowy, jabłkowy z miętą lub jabłkowo-brzoskwiniowy.
- Suszone owoce i herbatki owocowe, m.in. z dzikiej róży, głogu lub czarnego bzu.

Maciejowy Sad należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska. Jest laureatem Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie". Certyfikaty programu oraz tytuły „Top Produkt" otrzymały soki z jabłek, z jabłek i marchewki oraz jabłek i selera.

Masarnia Urbanowscy Tata i Syn

Zawidowice 40B, 56-420 Bierutów
tel. 71 314 80 94
e-mail: info@urbanowski.eu
www.urbanowscy.pl

W działającej od 1990 roku firmie rodzinnej wytwarzane są wędliny tradycyjne i naturalne o wspaniałym smaku, aromacie oraz niezmiennej, doskonałej jakości. Bronisław i Marcin Urbanowscy dbają o to, by wyroby powstawały z najwyższej jakości polskiego mięsa oraz naturalnych przypraw, pieczołowicie dobranych i rozdrabnianych tuż przed produkcją. Wędliny nie zawierają ani konserwantów, ani sztucznych dodatków. Produkowane są ręcznie, w zgodzie z dawnymi zwyczajami.

OFERTA

W ofercie są zarówno wyroby dla osób poszukujących smaku tradycji, dla osób stawiających na pierwszym miejscu zdrowie, jak i dla tych klientów, którzy chcą smacznie zjeść w przystępnej cenie.

Surowiec mięsny pochodzi z gospodarstw rolnych znajdujących się w pobliżu masarni. Własna ubojnia pozwala na pozyskanie mięsa pochodzącego z regionu, w którym mieści się zakład. Ma to oczywiście wpływ na regionalny charakter produkcji. Pozostałe surowce, jak np. czosnek, majeranek lub inne zioła ogrodowe pochodzą z gospodarstw ogrodniczych znajdujących się w powiecie oleśnickim.

Firma należy do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego. Oznaczenie Kulinarne Dziedzictwo Dolnego Śląska otrzymały m.in. kabanosy, kiełbasa domowa, śląska z Zawidowic, salceson zawidowicki, szynka tradycyjna i wiele innych. Ponadto kiełbasy nożem krojona i biała surowa uzyskały najwyższe laury w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów. Wyroby Urbanowskich można kupić m.in. w sklepach firmowych we Wrocławiu, Oleśnicy i Bierutowie.

Młyn Usługowy Zenon Feszczuk

ul. Wrocławska 18, 55-065 Jordanów Śląski
tel. 71 316 11 22, 603 687 622
e-mail: zenon-feszczuk@wp.pl
www.ekomlyn.pl

Młyn w Jordanowie Śląskim zbudowany został przez Alfreda Schölicha na przełomie XIX i XX wieku. Od początku swego istnienia pracuje nieustannie z wykorzystaniem oryginalnych trier graniastych, używanych do odsiewania otrąb od mąki. W jordanowskim młynie wciąż bez zarzutu działają przedwojenne mlewniki do rozdrabniania ziarna i odsiewacze do oddzielania otrąb. Stuletni młyn jest obecnie prowadzony przez Zenona Feszczuka, młynarza w czwartym pokoleniu, którego pradziadek przed II wojną prowadził młyn pod Trembowlą.

OFERTA

- „Mąka Jordanowska" – pszenna, żytnia i orkiszowa:
  mąka pszenna typ 550,
  mąka pszenna typ 650,
  mąka pszenna chlebowa typ 750,
  mąka pszenna graham typ 1850,
  mąka żytnia typ 720,
  mąka żytnia razowa typ 2000.
- Otręby pszenne i żytnie.
- Chleb własnego wyrobu.

Chleb z Młyna żytni na zakwasie zdobył „Perłę" podczas Międzynarodowych Targów Polagra Food w Poznaniu. Dwukrotnie wyróżniono go w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów, zdobył także nagrodę podczas Wrocławskiego Święta Mąki w Ogrodzie Botanicznym Uniwersytetu Wrocławskiego.

Fani jordanowskiego chleba doskonale wiedzą, że przed wycieczką do młyna warto wcześniej umówić się na spotkanie telefonicznie. Pyszne bochenki pieczone są w poniedziałki, środy i piątki. Znikają błyskawicznie, bo chętnych do ich zakupu nie brakuje.

Naturalne soki owocowe – Tłocznia Pochodyła

ul. Wojska Polskiego 43, 56-300 Milicz
tel. 504 454 301
www.dbpoleca.barycz.pl, www.pochodyla.com.pl

Integralną częścią i niejako kontynuacją działalności sadowniczej Dominika Pochodyły jest uruchomiona w 2014 roku tłocznia. Znajduje się ona w sercu Parku Krajobrazowego Doliny Baryczy – Miliczu. Do produkcji pysznych i bardzo zdrowych, naturalnych soków wykorzystuje się tu jabłka pochodzące z własnego gospodarstwa sadowniczego w Świebodowie (gmina Krośnice).

Soki tłoczy się jednocześnie z dwóch lub trzech odmian jabłek. Są słodkie, ponieważ zawierają naturalnie występujące cukry owocowe. Powstają wyłącznie z jabłek deserowych. Tajemnica wyjątkowości soków polega na zachowaniu najwyższych standardów. Na każdym etapie przywiązuje się dużą wagę do surowca. Jabłka muszą być jędrne, świeże, zdrowe. Soki nie zawierają żadnych konserwantów ani ulepszaczy, nie ma w nich też dodatku wody ani cukru.

Potwierdzeniem jakości i gwarancją pochodzenia owoców są certyfikat IP oraz znak „Dolina Baryczy Poleca".

OFERTA

- Soki jednolite smakowo (jabłkowe) oraz jabłkowe z innymi owocami lub warzywami (gruszkami, wiśniami, porzeczkami, aronią, agrestem, czarnym bzem, brzoskwiniami, marchwią, czerwonymi burakami).
- Minimalna waga zakupu hurtowego i sposób pakowania pozostają do uzgodnienia.
- Sprzedaż detaliczna: butelki 0,33 l i 0,75 l; kartony 3 l lub 5 l; worki z folii biodegradowalnej 3 l i 5 l.

Soki można kupić w sklepie firmowym w Miliczu, przy ulicy Wojska Polskiego 43. Sklep jest czynny od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00 – 17.00, natomiast w soboty w godzinach 8.00 – 14.00. Soki dostępne są w wielu restauracjach na terenie Doliny Baryczy, a także podczas lokalnych jarmarków i imprez promujących zdrową, regionalną żywność.

Olejarnia Katarzyna Nowak-Uszok i Wojciech Uszok

Brzezinki, ul. Leśna 22, 55-230 Jelcz-Laskowice
tel. 604 580 168, e-mail: kontakt@zdroweoleje.pl
www.zdroweoleje.pl

Olejarnia jest firmą rodzinną, manufakturą, w której oleje są tłoczone powoli, w ekologicznych warunkach. Ziarna i pestki pozyskiwane są od sprawdzonych, wyłącznie polskich, dostawców. Oleje charakteryzują się bardzo niską temperaturą tłoczenia: 20-30°C w przypadku oleju rzepakowego oraz nieco powyżej 30°C dla oleju lnianego. Sposób wytwarzania olejów pozwala na zachowanie ich wartości odżywczych, a zwłaszcza zdrowych kwasów tłuszczowych omega 3 i omega 6 oraz przeciwutleniaczy, zwalczających wolne rodniki. Dzięki ekologicznym metodom wytłaczania oleje posiadają potwierdzony badaniami długi okres przydatności do spożycia. Nie muszą być przechowywane w lodówce, zachowują zarówno wartości odżywcze, jak i smakowe.

OFERTA

- Olej rzepakowy – ma doskonały smak, aromat i piękny ciemnosłoneczny kolor. Nadaje się do potraw serwowanych na zimno, sałatek, pieczywa, potraw wegetariańskich, majonezów, dressingów, a także do smażenia.
- Olej lniany – ma wyśmienity smak, lekko orzechowy aromat i piękny złocisty kolor. Dzięki unikatowej technologii tłoczenia pozbawiony jest spotykanej często goryczki. Nadaje się do potraw serwowanych na zimno, sałatek, pieczywa, potraw wegetariańskich, majonezów i dressingów.
- Olej z pestek dyni – ma delikatny orzechowy aromat i smak. Polecany jest do spożycia na zimno, jako dodatek do surówek, sałatek, dipów oraz jako komponent zup.
- Olej z ziaren słonecznika – ma jasnożółtą barwę i delikatny zapach pestek słonecznika. Stosowany jest do przyrządzania surówek, sałatek oraz potraw gotowanych.
- Olej z czarnuszki – ma korzenny zapach i lekko gorzki smak. Przeznaczony jest do spożycia wyłącznie na zimno.
- Olej z ostropestu – ma żółtą, słomkową barwę i lekko orzechowy smak. Doskonale pasuje do sałatek, surówek, past oraz dipów.

Oleje posiadają lokalne oraz regionalne certyfikaty jakości. Ze względu na wyjątkowe walory smakowe i zdrowotne oleje z tej firmy znalazły się w gronie innych produktów wyróżnionych przez przewodnik kulinarny Gault&Millau. Przyznano im także certyfikat Produktu Lokalnego i certyfikaty Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.

Pasieka Zuzia

Domaszków 27, 56-100 Wołów
tel. 697 074 797
e-mail: pasiekazuzia@o2.pl

Pasieka Zuzia powstała w 2006 roku z wieloletniej pszczelarskiej pasji pp. Bogumiły i Jerzego Nawarów. Usytuowana jest w malowniczym Parku Krajobrazowym Doliny Jezierzycy i w Krainie Łęgów Odrzańskich. To właśnie w Domaszkowie, z dala od wielkomiejskich zanieczyszczeń, w sąsiedztwie przesyconego tradycją Opactwa Cysterskiego w Lubiążu, powstają przepyszne, zdrowe i cieszące się zasłużoną renomą miody.

Pasieka Zuzia posiada certyfikat Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska. Miody z pasieki zdobyły liczne nagrody w konkursach kulinarnych, m.in. tytuł „Najlepszy Smak Dolnego Śląska" oraz główną nagrodę w konkursie rozegranym w trakcie Dolnośląskiego Święta Miodu i Wina w Przemkowie. W 2019 roku – podczas Międzynarodowych Targów Turystycznych we Wrocławiu – miód lipowy zwany Złotem Domaszkowa zdobył nagrodę Kryształowy Orzeł w kategorii Produkt Regionalny.

OFERTA

- Miód lipowy zwany Złotem Domaszkowa.
- Miód akacjowy zwany Kryształem Lubiąża.
- Miód wielokwiatowy zwany Miodem Tysiąca Kwiatów.
- Miód rzepakowy.
- Miód faceliowy.
- Miód nawłociowy.
- Miód gryczany.
- Miód leśny.
- Pyłek kwiatowy, pierzga, propolis oraz wosk pszczeli.

W Pasiece Zuzia prowadzona jest Edukacyjna ścieżka pszczelarska. Jej zadaniem jest poszerzanie wiedzy uczestników warsztatów o roli pszczół, miododajności drzew, krzewów i kwiatów.

Piekarnia UliJanka Pracownia Dobrego Chleba i Ciastek

ul. Kryształowa 30, 58-573 Piechowice
tel. 601 566 336
e-mail: ulijanka@interia.pl
e-mail: ulijanka@ulijanka.pl, www.ulijanka.pl

Wypieki z UliJanki wyróżniają się niepowtarzalnym smakiem i aromatem. Najcenniejszym składnikiem chlebów jest kwas chlebowy kilka razy dziennie „dokarmiany" mąką żytnią. Na walory wszystkich produktów z tej piekarni duży wpływ mają tradycyjne receptury oraz to, że wypiekane są one w starym piecu ceramicznym.

OFERTA

- Chleby smakowe – podstawą jest zwykłe ciasto chlebowe na zakwasie, robione z różnych rodzajów mąki, z rozmaitymi dodatkami, np.: z ziarnami, nasionami lub przyprawami. Chleby mają różne gramatury, różnią się między sobą sposobem wyrabiania ciasta oraz sposobem wypiekania.
- Chleb żytni – do ciasta wykorzystuje się tylko trzy komponenty: mąkę żytnią z młyna w Krzyżowej, wodę z Karkonoszy – z ujęcia w Śnieżnych Kotłach – oraz sól kamienną.
- Chleb karkonoski – jest pieczony bez udziału drożdży. W produkcji wykorzystuje się starą metodę wielofazowego przetwarzania zakwasu chlebowego i ciasta. Na smak, aromat oraz dłuższą świeżość chleba karkonoskiego wpływa dodatek gotowanych ziemniaków. Chleb nie ma żadnych dodatków ulepszających ani konserwantów.
- Bułki zwykłe oraz bułki smakowe.
- Ciasta, ciastka i biszkopciki oraz wiele innych smakowitych specjałów.

Piernikarnia Wrocławska

Piernikowe Dekoracje Anna Kuśmierek-Rudy
ul. Kurzy Targ 5, 50-103 Wrocław
tel. 694 752 753
e-mail: sklep@piernikiwroclawskie.pl
www.piernikarniawroclawska.pl

To mała manufaktura, której właścicielka – Anna Kuśmierek -Rudy – korzysta z własnych, rodzinnych tradycji wypieków, ale stara się odtwarzać zapomniane odmiany pierników wypiekanych na Dolnym Śląsku od kilku wieków.

Wszystkie komponenty używane do wypieku pierników charakteryzują się wysoką jakością i mają lokalne pochodzenie. Podstawowym składnikiem pierników jest dobrej jakości mąka z małego regionalnego młyna. Pierniki nie mogłyby zaistnieć bez prawdziwego miodu. Dostawcami miodu do Piernikarni Wrocławskiej są małe pasieki zlokalizowane w pobliżu Wrocławia. Do produkcji pierników wrocławskich nie używa się oleju ani margaryny, a jedynie masło. Dobra mąka, prawdziwy miód i masło sprawiają, że ich smak jest niepowtarzalny i wyśmienity.

O smaku i „pierności" pierników decydują właściwie wymieszane przyprawy. W przypadku pierników wrocławskich jest to autorska kompozycja przypraw, pozostająca tajemnicą właścicielki Piernikarni.

OFERTA

- Pierniki tradycyjne – nie zawierają środków konserwujących, polepszaczy smaku ani innych produktów nowoczesnej chemii cukierniczej.
- Przekładaniec.
- Piernik po litewsku.
- Piernik po żydowsku.
- Legnickie bomby.

W Piernikarni Wrocławskiej można zobaczyć proces powstawania pierników, wziąć udział w warsztatach wypieku i zdobienia, a także spróbować wielu przepysznych piernikowych wypieków.

Godziny otwarcia: 10.00 – 18.00

Pstrąg Kłodzki

Ośrodek Hodowli Pstrąga Ćwikła Marian
ul. Piłsudskiego 5A, 57-410 Ścinawka Średnia
tel. 793 742 351
e-mail: pstragklodzki@gmail.com
www.pstragklodzki.pl

Na terenie Ośrodka Hodowli Pstrąga znajdują się smażalnia, sklep sprzedaży bezpośredniej oraz mała przetwórnia ryb.

W Ścinawce Średniej wylęgarnia pstrągów istniała już przed II wojną światową. Obecnie materiał zarybieniowy i hodowla tych ryb prowadzone są w stawach zasilanych wodą z naturalnych źródeł.

Właściciele firmy polecają pstrągi nie tylko ze względu na ich oczywiste walory smakowe i zdrowotne, lecz również dlatego, że posiadają wieloletnie doświadczenie w przygotowywaniu dań z ryb.

OFERTA

- Pstrąg kłodzki – wpisany na listę produktów tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
- Pstrąg kłodzki wędzony – zdobył pierwsze miejsce w konkursie wojewódzkim Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów; nagrodę „Perła 2010", przyznawaną najlepszym polskim produktom regionalnym.
- Pstrąg tęczowy.
- Pstrąg potokowy.
- Pstrąg źródlany.
- Jesiotr syberyjski.
- Kulinarny pakiet „Pobyt gourmet".

Firma należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska.

Runoland

ul. Podwale 11, 56-200 Góra, tel. 655 432 426
e-mail: runoland@runoland.pl
www.runoland.pl

Firma i marka handlowa Runoland powstała w 1992 roku. Podstawową działalnością rodzinnej firmy jest przetwórstwo runa leśnego oraz owoców i warzyw. Przetwarzane w zakładzie płody rolne i runo leśne pochodzą z czystych, nieskażonych terenów Borów Dolnośląskich. Produkcja wyrobów garmażeryjnych, tradycyjnych, mrożonych i ekologicznych przebiega zgodnie z najwyższymi standardami jakości. W ten sposób powstają produkty zdrowe oraz zapewniające konsumentom niezwykłe doznania smakowe.

OFERTA

- Produkty ekologiczne – to między innymi grzyby suszone i marynowane, takie jak: borowiki, podgrzybki, kurki, maślaki, opieńki, a także przetwory owocowe z żurawin, borówek, jagód, aronii, wiśni, czarnego bzu oraz przetwory warzywne, np. ogórki kiszone, kapusta kiszona z marchewką, buraki konserwowe, chrzan tarty. Świetnie sprawdzają się w roli dodatku do codziennego obiadu lub komponentu świątecznych potraw, np. pierogów, krokietów, żurku lub barszczu. Surowce do produkcji wyrobów ekologicznych pozyskiwane są wyłącznie z certyfikowanych gospodarstw rolnych i czystych ekologicznie obszarów leśnych.
- Produkty tradycyjne – to m.in. grzyby marynowane, suszone i mrożone, a także przetwory owocowe, np. jagody leśne w syropie lub dżem agrestowy z imbirem oraz przetwory warzywne, np. czosnek marynowany z ziołami lub papryka konserwowa. Wyroby tradycyjne oznaczone są prestiżowym certyfikatem Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska, potwierdzającym tradycyjny skład i smak przetworów.
- Produkty mrożone – przypominają smaki lata i jesieni. To m.in. mrożone maliny, jeżyny leśne, jagody leśne, grzyby – borowiki, podgrzybki, kurki.
- Produkty garmażeryjne – to różnego rodzaju farsze i nadzienia. Przekonały się do nich zarówno małe piekarnie i cukiernie, jak i klienci indywidualni.

W Runolandzie produkowana jest żywność zdrowa, smaczna, dostosowana do aktualnego tempa i stylu życia. Wszystkie produkty powstają z najlepszej jakości komponentów, zgodnie ze sprawdzonymi recepturami, pozbawione są sztucznych konserwantów, syntetycznych dodatków i barwników.

Sery Łomnickie z Koziej Łąki

Bożena i Daniel Sokołowscy
ul. Lipowa 3, Łomnica k. Jeleniej Góry
tel. 608 55 45 71
e-mail: kozialaka@serylomnickie.pl
www.serylomnickie.pl

Sery łomnickie posiadają tradycyjny skład oraz są wytwarzane tradycyjnymi metodami z lokalnych surowców. To produkty wysokiej jakości, o dobrej renomie i cechach wynikających ze specyfiki regionu.

Sery wytwarzane są z mleka koziego niepasteryzowanego, pozyskiwanego głównie od zwierząt z własnej hodowli. Kozy są hodowane w systemie ekologicznym, mają swobodny dostęp do bogatych w zioła łąk i pastwisk. Stado znajduje się pod stałą opieką weterynaryjną, a mleko badane jest kilka razy w miesiącu. Mleko do produkcji serów jest bardzo dobrej jakości, co ma bezpośredni związek ze sposobem karmienia i prowadzenia stada.

Do serów często dodawane są zioła: czosnek niedźwiedzi, czarnuszka, macierzanka, kminek. Sery mają smak delikatny, nieco słony i lekko kwaśny. W trakcie dojrzewania, w ciągu dwóch – trzech miesięcy, osiągają ostrzejszy smak, ich skórka staje się twarda i szorstka, a miąższ gładki, sprężysty i elastyczny o bogatym aromacie.

OFERTA

- Sery młode, świeże, naturalne lub z dodatkami.
- Sery twarogowe.
- Sery typu Ricotta.
- Jogurty naturalne i smakowe.
- Śmietana.
- Bryndza kozia.
- Sery wędzone.
- Buncek, a nawet kozia chałwa, która powstaje w trakcie karmelizacji serwatki.

Ser kozi łomnicki jest wpisany na listę produktów tradycyjnych, a Gospodarstwo Kozia Łąka należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska. Ser kozi z kozieradką otrzymał prestiżową „Perłę" w finale konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów w Poznaniu. Sery łomnickie zdobyły wyróżnienie na Festiwalu Serów w Lidzbarku Warmińskim, natomiast na Festiwalu Smaku w Grucznie uzyskały tytuł „Smak Roku" dla Sir Grilla. Firma prowadzi działalność edukacyjną w zakresie ekologii i przetwórstwa mleka. Organizuje warsztaty, pobyty i wizyty w gospodarstwie. Jest członkiem Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego Europy Culinary Haritage Europe.

Sery Ślubowskie

Ślubów 13, 56-200 Góra, tel. 604 433 373
e-mail: kontakt@seryslubowskie.pl
www.seryslubowskie.pl

Przetwórstwo Farmerskie Sery Ślubowskie Igor Pietrzyk rozpoczęło działalność w 2011 roku. Przetwórnia mleczarska produkuje nie tylko różnego rodzaju sery o niepowtarzalnych walorach organoleptycznych, ale również śmietanę, jogurty i masło. Surowcem do produktów jest mleko krowie, pochodzące z małych gospodarstw, w których krowy są wypasane na naturalnych, nieskażonych działalnością przemysłową pastwiskach w Dolinie Baryczy. Mleko pozyskiwane od krów ras mieszanych posiada wyjątkowe walory smakowe. Elementem wyróżniającym je spośród innych jest wyrazista, aksamitna konsystencja.

Sery ślubowskie śmiało mogą konkurować swoją jakością i walorami smakowymi z serami produkowanymi w serowarniach takich potęg jak Włosi, Szwajcarzy, Francuzi lub Hiszpanie. Pomimo wprowadzenia w przedsiębiorstwie zmian maszynowo-technologicznych, wiele czynności nadal wykonuje się ręcznie, dzięki czemu serowar ma niepowtarzalną możliwość osobistego i bezpośredniego ingerowania w przetwarzany surowiec, co odbija się na jakości produkowanych serów.

OFERTA

- Sery podpuszczkowe niedojrzewające.
- Twarożki i twarogi.
- Sery typu Ricotta.
- Sery długo dojrzewające, m.in. sery Gouda, Tylżycki, Maślany, Słoneczny i Szwajcar.
- Ser Maślany – to jedyny ser w Polsce, który powstaje z tzw. wczesnego ziarna i nie jest poddawany procesowi dosuszania. Dzięki tej nietypowej technologii ma wyjątkowe i niepowtarzalne walory smakowe.
- Sery w zalewie, mozzarella, ser grillowy, rolady serowe, feta, pasty serowe, jogurty, masło oraz śmietana.

Sery Ślubowskie dostępne są w wielu sklepach, restauracjach i hotelach na terenie Wrocławia. Istnieje także możliwość zakupu serów bezpośrednio z serowarni. Przedsiębiorstwo należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska i jest laureatem wielu nagród, m.in. w konkursie Najlepszy Smak Dolnego Śląska.

Spiżarnia Miodowa

ul. Władysława Broniewskiego 13
55-200 Oława
tel. 71 313 92 56, 691 529 142
e-mail: kontakt@spizarniamiodowa.pl

Spiżarnia Miodowa jest rodzinnym gospodarstwem pasiecznym, założonym w 1953 roku. Obecnie prowadzą je Ewa i Stanisław Migoccy.

Miody z gospodarstwa mają doskonały smak, aromat i niezmiennie wysoką jakość, są przy tym biologicznie aktywne. Gwarancja jakości związana jest z tradycyjnymi sposobami gospodarowania w pasiece oraz pozyskiwania miodu. Wiedza gospodarzy poparta jest wieloletnim doświadczeniem oraz rodzinną kontynuacją rzemiosła, co zostało zwieńczone tytułem „Pszczelarz Roku 2016" dla Stanisława Migockiego. Spiżarnia Miodowa należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska.

Pasieczysko usytuowane jest w starorzeczu Odry, w rezerwacie przyrody Grody Ryczyńskie, w pobliżu Oławy. Gospodarstwo jednocześnie pełni funkcję Zagrody Edukacyjnej. Jest to miejsce alternatywnej edukacji pszczelarsko-przyrodniczej skierowanej do dzieci i młodzieży, rodzin oraz seniorów. Zajęcia są prowadzone w formie rekreacyjnej.

OFERTA

- Miód lipowy ryczyński – zdobył wiele nagród, m.in.: Najlepszy Smak Dolnego Śląska 2014; „Perłę" w konkursie Smaki Regionów w Poznaniu w 2015 roku; wpis na ministerialną listę produktów tradycyjnych w 2016 roku; miód nawłociowy zdobył tytuł „Najlepszy Smak Dolnego Śląska" w 2016 roku. Miód pochodzi z terenu rezerwatu Grody Ryczyńskie. Oprócz pyłku przewodniego z lip, w miodzie obecne są pyłki roślin zielnych, m.in.: krwawnika, chabrów, bławatków, trybuli, śliwy, liliowców i innych. Nadaje to miodom niepowtarzalny smak, aromat, a przede wszystkim zwiększa ich walory zdrowotne.
- Miód akacjowy – pozyskiwany z licznie występujących drzewostanów akacjowych w rejonie Zielonej Góry.
- Miód rzepakowy – pozyskiwany z pól uprawnych oddalonych od dróg komunikacyjnych w pobliżu Oławy.
- Miód wielokwiatowy – pozyskiwany z obszarów leśnych usytuowanych w starorzeczu Odry.
- Miód gryczany – pozyskiwany z areałów usytuowanych w gospodarstwie ekologicznym w okolicach Jeleniej Góry.
- Miody smakowe – miody z naturalnymi dodatkami, np. z pokrzywą, miętą, żurawinami, cynamonem, pierzgą, pyłkiem, propolisem, ostropestem itp.

Stawy Milickie SA

Ruda Sułowska 20, 56-300 Milicz
tel. 71 38 47 110, 71 38 32 482
fax: 71 38 47 110 (wew. 25)
e-mail: biuro@stawymilickie.pl
www.ryby.stawymilickie.pl

Najbardziej znanym gatunkiem ryb ze Stawów Milickich są karpie. W hodowli znajdują się także inne gatunki ryb słodkowodnych, takie jak sumy, jesiotry, amury, tołpygi, szczupaki, okonie i karasie.

Cały cykl hodowlany karpi milickich odbywa się na obszarze Doliny Baryczy. Narybek pochodzi z hodowli Stawów Milickich i to z niego w ciągu trzech lat wyrastają najbardziej popularne na Dolnym Śląsku karpie z okolic Milicza. Ryby odżywiają się pokarmem naturalnym wytworzonym w stawach, a do dokarmiania stosuje się tylko pasze zbożowe. Produkcja trwa trzy lata i opiera się na tradycyjnych dla tego regionu metodach hodowli. Większość prac, tak jak przed setkami lat, wykonywana jest ręcznie przez wykwalifikowanych rybaków pod nadzorem weterynaryjnym oraz przy spełnianiu warunków humanitarnego traktowania ryb.

OFERTA

- Pełen asortyment ryb słodkowodnych pochodzących z hodowli prowadzonej w stawach milickich.
- Dostępność gatunków ryb jest zmienna.
  Informacje o aktualnej ofercie ryb: tel. 71 75 90 886.

Punkt sprzedaży detalicznej ryb z hodowli Stawów Milickich SA w Rudzie Sułowskiej: punkt obsługi łowiska w budynku Gospody 8 Ryb (od strony tarasów).

Winnica de Sas

Czeszyce 9, 56-320, Krośnice
tel. 535 991 882, 71 384 56 90
e-mail: zuberdesas@gmail.com
www.winnicadesas.pl

W winnicy uprawia się 7 szczepów winorośli, z których produkowane są wina. W największej ilości są to szczepy Gewuertztraminera, duży areał zajmują Riesling i Solaris, jest także po kilka rzędów szczepów Regenta, Pinot Noir, Pinot Gris i Dornfeldera.

Pierwsze szczepy winorośli posadzono tu w 2006 roku. Na trzyhektarowym areale zostały wytyczone 4 parcele, które były systematycznie, co roku obsadzane winoroślą. Ostatnie sadzonki posadzono w 2009 roku. Pierwszy okres winnicy związany był z próbami i eksperymentami. Posadzono wówczas różne szczepy: Bachus, Kerling, Kerner, Dornfelder, Pinot Gris, Pinot Noir, Gewuertztraminer, Riesling, Solaris, Regent. Dosyć szybko okazało się, że niektóre z nich nie przystosowały się do panujących na Dolnym Śląsku warunków glebowych i klimatycznych, dlatego z nich zrezygnowano.

OFERTA

- Wina czerwone.
- Wina białe i różowe.
- Cydr.

Winnica de Sas usytuowana jest na terenie Parku Krajobrazowego Doliny Baryczy i Stawów Milickich, które znajdują się na liście Living Lakes – zbiorników wodnych o wyjątkowych walorach przyrodniczych. Wokół winnicy żyje bardzo dużo ptaków, dlatego właściciele winnicy i gospodarstwa agroturystycznego postanowili nazwać produkowane przez siebie wina nazwami łacińskimi wybranych osobników. Wybierając nazwy kierowali się obecnością tych ptaków wokół winnicy, a także współgraniem nazwy szczepu i nazwy gatunku ptaka.

Winnice Jaworek

ul. Kościuszki 48 a, 55-330 Miękinia
tel. 71 396 09 94, kom. 663 944 445
e-mail: info@winnicejaworek.pl
www.winnicejaworek.pl

Wino z okolic Środy Śląskiej jest udaną próbą wskrzeszenia dawnych zwyczajów winiarskich, a idea uprawy winorośli w tym wyjątkowym miejscu zrodziła się z ogromnej pasji i marzeń. W 2001 roku Ewa i Lech Jaworkowie założyli tu Winnice Jaworek, w których wina powstają ze szlachetnych szczepów winorośli (vitis vinivera). Obszar uprawy winorośli w Winnicy Jaworek w Miękini wynosi około 30 ha i jest to największa winnica ekologiczna w Polsce. Owoce zbiera się ręcznie, a wino – zanim trafi do butelek – długo leżakuje w dębowych beczkach, którym zawdzięcza odpowiednie aromaty. To jedna z pierwszych polskich winnic tego typu.

Winnica to doskonałe miejsce na wypoczynek, degustację, zwiedzanie, bankiety lub spotkania biznesowe, rodzinne i we dwoje.

Wino śląskie z winnicy Jaworek wpisane jest na listę produktów tradycyjnych. Winnice Jaworek należą do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska i od kilku lat wygrywają różne polskie i zagraniczne konkursy winiarskie.

OFERTA

- Polskie wino regionalne – powstaje ze szlachetnych szczepów winorośli (vitis vinivera).
- Miody pitne bazujące na soku winogronowym.
- Nalewki i destylaty owocowe na bazie miodu.

Dla gości odwiedzających winnicę została otwarta restauracja, w której serwowane są dania przygotowywane ze specjalnie wyselekcjonowanych produktów, pochodzących z Dolnego Śląska. Restauracja jest wyróżniona w prestiżowym Żółtym Przewodniku Gault&Millau.

Zagroda Pasternak Sery Lutomierskie

Lutomierz 29, 57-213 Stoszowice, tel. 661 783 435
e-mail: malwina_pasternak@vp.pl
www. serylutomierskie.pl

Serowarnia znajduje się na terenie gospodarstwa rolnego, położonego malowniczo u podnóża Gór Sowich. Wytwarzane są w niej sery, w skład których wchodzą wyłącznie naturalne produkty: niepasteryzowane i pasteryzowane mleko krowie, podpuszczka mikrobiologiczna, sól niejodowana oraz zioła. Do produkcji serów wykorzystywane jest najwyższej jakości mleko krowie, pozyskiwane od sprawdzonych, lokalnych producentów – rolników z wieloletnim doświadczeniem.

Stanisława Pasternak i jej córka Malwina wyspecjalizowały się w produkcji sera podpuszczkowego młodego, niedojrzewającego. Sery można zakupić w sklepie firmowym, znajdującym się na terenie serowarni.

OFERTA

- Sery podpuszczkowe z posmakiem dodanego zioła, np. czarnuszki, kozieradki, czosnku, bazylii, orzechów, pokrzywy… Idealne do sałatek, kanapek, przekąsek ciepłych oraz zimnych, a także do grillowania. Są doskonałym uzupełnieniem różnych zapiekanek, zup, omletów i sufletów.
- Sery typu Gouda świeża z ziołami: czarnuszką, kozieradką, bazylią, czubrycą zieloną, czosnkiem, żurawinami lub z dodatkiem ziół wybranych przez klientów.
- Sery typu Ricotta.
- Warsztaty serowarskie oraz zwiedzanie serowarni.

Godziny otwarcia sklepu:
środy i soboty: 9.00 – 20.00
piątki i niedziele: 11.00 – 20.00

Zagroda edukacyjna: w dowolnym terminie po wcześniejszym umówieniu.
Warsztaty serowarskie: w dowolnym terminie po wcześniejszym umówieniu.

Z Chaty Łaniaków
Irena i Andrzej Łaniak

ul. Sadownicza 23, 56-320 Wierzchowice
tel. 697 673 374, e-mail: zchatylaniakow@wp.pl
www. zchatylaniakow.pl

Gospodarstwo rolno-sadownicze działa od 2007 roku, jednak tradycja wytwarzania przetworów owocowych i warzywnych w rodzinie Ireny i Andrzeja Łaniaków sięga kilku pokoleń wstecz. W 2015 roku Chacie Łaniaków przyznano status Firmy Rodzinnej.

Owoce i warzywa wykorzystywane w produkcji przetworów pochodzą głównie z własnych plantacji i sadów, a także z okolicznych lasów, nieużytków rolnych, przydomowych ogrodów oraz sąsiednich gospodarstw. Wierzchowice to wieś położona na niewielkich wzgórzach, w samym sercu Doliny Baryczy, gdzie specyficzny mikroklimat i niewielkie opady deszczu wpływają na jakość i znakomity smak owoców tu rosnących. Stąd Wierzchowice słyną z licznych sadów i plantacji, w których rosną m.in. śliwy, czereśnie, jabłonie, wiśnie, maliny i wiele, wiele innych owoców i warzyw.

Przetwory wyróżniają się tradycyjnym sposobem ich wytwarzania oraz zgodnością z naturą. Powstają w emaliowanych garnkach na kaflowym piecu opalanym drewnem. Wszystko jest ręcznie mieszane, nalewane, zakręcane i etykietowane. Przetwory pozbawione są sztucznych dodatków, barwników, zagęszczaczy i cukru, ewentualnie dosładzane są ekologicznym cukrem trzcinowym. W produkcji wykorzystuje się sprawdzone receptury rodzinne.

OFERTA

- Szeroki asortyment syropów, soków, dżemów, sosów, sorbetów, a także dodatków do mięs (musztarda z gruszek, chrzan z jabłkami, ćwikła).
- Przetwory powstają m.in. z truskawek, aronii, czarnych i czerwonych porzeczek, kwiatów i owoców bzu, rabarbaru, jagód leśnych, wiśni, brzoskwiń, pigwy, pigwowca, żurawin, winogron, śliwek, agrestu, jabłek, dzikiej róży, pędów sosny, mięty, płatków róży, rokitnika, jagód kamczackich, pomidorów, dyni i wielu innych.
- W ofercie są także: syrop z mniszka lekarskiego, musztarda z gruszki, chrzan z jabłkiem, ćwikła, papryka konserwowa, gruszka do mięs, keczup, sosy pomidorowe oraz sorbety z malin i truskawek, stanowiące doskonałą polewę do naleśników, gofrów, lodów i innych deserów. Sezonowo pojawia się też woda z brzozy i sok z młodej pokrzywy.
- Soki i syropy nalewane są do butelek o pojemności 0,75 l i 0,33 l, natomiast dżemy i inne produkty do słoiczków 0,2 l oraz 0,3 l.
- Możliwość przyjęcia zorganizowanych wycieczek, grup, jak również indywidualnych gości.

Przetwory są oznaczone znakiem „Dolina Baryczy Poleca". Syrop malinowy wpisany jest na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa. Produkty dostępne są w sklepach ze zdrową żywnością, w punkcie firmowym, a także na ekobazarach i targach regionalnych. Istnieje możliwość wysłania przetworów drogą kurierską.

Akademia Kuraszków

ul. Jesionowa 9, 55-120 Kuraszków
tel. 71 310 10 24
e-mail: recepcja@akademiakuraszkow.pl
www.akademiakuraszkow.pl

Goszcząc w klimatycznym hotelu, położonym niedaleko Obornik Śląskich, można cieszyć się przyrodą, spacerować, wybrać się rowerem na wycieczkę lub nauczyć się jeździć konno, a później biesiadować w restauracji z regionalną kuchnią.

Szefowie kuchni w restauracji Akademia gotują zgodnie z ideą slow food. Stawiają na naturalne produkty, sezonowość, współpracę z małymi, lokalnymi dostawcami i rzemieślnicze podejście do tworzonych potraw.

OFERTA

- Komponentami dań są m.in. miody z dolnośląskiej pasieki Zuzia, regionalna mąka z Młyna Skokowa, sery zagrodowe, warzywa i owoce z zaprzyjaźnionych gospodarstw rolnych, kiszonki z Gospodarstwa Rolnego Michała Sznajdera, naturalne, tłoczone soki Owoce Lutyni.
- Wiele produktów przygotowuje się na miejscu, np. pikle i marynaty, konfitury z lokalnych komponentów, pasztety, lody.
- Wszystkie dania przygotowuje się na bieżąco i ze świeżych produktów.
- Używane są współczesne kucharskie techniki, takie jak np. sous vide.

W restauracji Akademia można przekonać się, jak smakuje połączenie dolnośląskich komponentów z olbrzymią pasją do gotowania. Misją szefa kuchni i jego zespołu jest tworzenie potraw tradycyjnych, polskich, ale w nowoczesnym wydaniu. Dzięki temu można odkryć na nowo znane smaki.

Godziny otwarcia restauracji:
wtorek – piątek 14.00 – 21.00
sobota 13.00 – 21.00
niedziela 13.00 – 20.00

Art Restauracja i Kawiarnia

Kiełbaśnicza 20, 50-110 Wrocław
tel. 71 78 77 100, fax: 71 34 23 929
e-mail: info@arthotel.pl, www.arthotel.pl

Art Restauracja i Kawiarnia to jedno z najciekawszych miejsc na kulinarnej mapie miasta. Zlokalizowana tuż przy Rynku, w przepięknej, XVI-wiecznej kamienicy renesansowej, nieustannie zachwyca gości wspaniałymi wnętrzami i niezwykłym menu.

Wyjątkowa oprawa wizualna stwarza doskonałą scenerię do degustacji serwowanych w restauracji dań i deserów, zaczerpniętych głównie z kuchni polskiej. Wykorzystywane są również bogactwo i smak regionalnych oraz tradycyjnych produktów. W ten sposób gościom lokalu oferowane są kulinarne wspomnienia z Dolnego Śląska.

Bezcennym atutem menu są regionalne produkty. Restauracja jest członkiem Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego. Danie z kłodzkiego pstrąga posiada certyfikat „Dziedzictwo Kulinarne Dolny Śląsk".

Szef kuchni, Grzegorz Pomietło, wzorując się na zachowanych przedwojennych przepisach kulinarnych i kartach dań, opracował wiele innych receptur na smakowite specjały. Goście restauracji wprost uwielbiają zupę orkiszową z klopsikami, sałatkę z szyjkami rakowymi i bardzo smakowite desery.

W restauracyjnej kuchni robione są makarony i pierogi, wykorzystywane są nowoczesne techniki kulinarne, które zapewniają bogactwo naturalnych smaków. Można na przykład spróbować dań wykonanych w technice sous vide.

OFERTA

- Dawny smak Wrocławia – od wielu lat realizowany jest program promocji dawnej kuchni Wrocławia. W kartach menu znaleźć można dania inspirowane wrocławskimi recepturami sprzed 100 lat. Specjały z cyklu Dawny Smak Wrocławia oznaczone są w kartach inicjałem „W".
- Dobre wina w atrakcyjnej cenie – wyselekcjonowane wina z karty win można zamówić również na kieliszki. Dla stałych bywalców zamawiane są ich ulubione wina, nawet jeśli nie figurują w karcie.
- Wyjątkowe słodkie wypieki z własnej cukierni.
- Menu dietetyczne, np. bez glutenu (po wcześniejszym zamówieniu).
- Dodatkowa dziecięca karta menu.

Godziny otwarcia restauracji:
codziennie 11.00 – 23.00, śniadania 6.30 – 11.00.

Centrum Zdrowia i Wypoczynku Nowy Zdrój Restauracja i Kawiarnia

ul. Zdrojowa 34 A, 57-320 Polanica-Zdrój
tel. 74 306 76 76
e-mai: recepcja@nowyzdroj.pl
www.nowyzdroj.pl

Centrum Zdrowia i Wypoczynku Nowy Zdrój to nowoczesny hotel położony w centrum uzdrowiska Polanica-Zdrój, w bezpośrednim sąsiedztwie Parku Zdrojowego, Pijalni Wód Mineralnych, Teatru Zdrojowego oraz deptaka z pełną uroku historyczną zabudową, otoczoną wspaniałą zielenią porastającą przyległe Góry Stołowe i Bystrzyckie, w niezwykłym zakątku Dolnego Śląska.

Nowy Zdrój oferuje oprócz noclegów w komfortowych pokojach także turnusy rehabilitacyjne, bogaty pakiet zabiegów leczniczych oraz relaksujących. To również miejsce chętnie odwiedzane przez turystów kulinarnych. Zarówno w restauracji, jak i w kawiarni można cieszyć się wyśmienitymi specjałami przygotowanymi przez szefa kuchni Grzegorza Dudę oraz jego zespół.

OFERTA

- Wyśmienite dania kuchni polskiej, czeskiej oraz wiele tradycyjnych potraw Dolnego Śląska, bazujących na naturalnych produktach regionalnych, dostarczanych przez certyfikowanych lokalnych producentów.
- Podstawą wielu potraw są komponenty pochodzące z Dolnego Śląska, np. produkty z Wańczykówki, pstrągi kłodzkie i wołowina sudecka.
- Dodatkiem do dań serwowanych w restauracji jest tłoczony na miejscu olej.
- Kulinarne propozycje obejmują różnego rodzaju diety: wegetariańską, wegańską i bezglutenową.
- Lody naturalne i inne desery serwowane w kawiarni.

Dom Pielgrzyma im. Świętej Rodziny

Restauracja

plac Najświętszej Marii Panny, 57-41 Wambierzyce
tel. 885 300 093 (w godzinach 8.00 – 21.00)
tel. 74 814 09 44 (w godzinach 10.00 – 18.00)
e-mail: dompielgrzyma@wambierzyce.com
www. wambierzyce.pl/dom-pielgrzyma

Restauracja w Domu Pielgrzyma w Wambierzycach powstała z myślą nie tylko o pobożnych wędrowcach, ale także o wszystkich turystach podróżujących po ziemi radkowskiej. Bazylika, klasztor, kompleks kaplic kalwaryjskich oraz ruchoma szopka w Wambierzycach są bowiem obiektami zabytkowymi, unikatowymi w skali europejskiej, przyciągającymi tysiące turystów z kraju i zagranicy.

OFERTA

- Dania komponowane z dolnośląskich produktów regionalnych i lokalnych, np. pstrągów kłodzkich, lokalnie uprawianych warzyw i owoców, a także miodów.
- Kuchnia polska, np. flaczki, kotlet pielgrzyma.
- Pyszne desery, np. ciasto porzeczkowiec.
- Możliwość zorganizowania imprez okolicznościowych: rodzinnych i firmowych.
- Posiłki dla grup zorganizowanych.

Godziny otwarcia restauracji i kawiarni:
maj – październik 10.00 – 21.00
listopad – kwiecień 10.00 – 19.00

Dworek Galosa

ul. Kościelna 8, 57-550 Stronie Śląskie
tel. 608 412 573, 74 814 30 14
e-mail: monika.galos@dworekgalosa.pl
www.dworekgalosa.pl

Dworek Galosa w Stroniu Śląskim usytuowany jest w samym centrum Śnieżnickiego Parku Krajobrazowego, u podnóża góry Chłopek w Górach Bialskich. Jego właścicielka, Monika Galos, dba o to, aby dania z „dworskiej kuchni" były komponowane z dolnośląskich produktów, zgodnie ze sprawdzonymi – najczęściej rodzinnymi – recepturami. Słynący z doskonałej kuchni dworek należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska.

OFERTA

- Dania z dziczyzny przygotowane na bazie tradycyjnych receptur przez mistrza kuchni myśliwskiej, np. dzik po dworsku, orański gulasz z dzika, przysmak Pana Tadeusza – aromatyczny sznycel z dzika.
- Inne pyszne dania z regionalnych produktów, m.in. pstrągi białolądeckie i gulasz z dolnośląskiej wołowiny.
- Dania pachnące lasem, uwielbiane przez wszystkich gości, np. gołąbki faszerowane grzybami.
- Możliwość zorganizowania imprez okolicznościowych oraz integracyjnych dla dzieci i dorosłych.

Godziny otwarcia biura:
poniedziałek – piątek 10.00 – 20.00
sobota i niedziela 11.00 – 14.00

Istnieje możliwość spotkania się w innych dogodnych dla gości dniach i godzinach, po wcześniejszym ustaleniu daty i godziny spotkania.

Gastropub Wrocławska

ul. Szewska 59/60, 50-139 Wrocław
tel. 71 305 12 28
e-mail: wroclawska.szewska59@gmail.com
wroclawska.com.pl
www.facebook.com/wroclawska.wroclaw

Na gości czeka tu tradycyjna polska kuchnia oraz bogactwo regionalnych potraw. W ciągu dnia jest to idealne miejsce na lunch, wieczorem lokal zmienia się w pub z lokalnym piwem i regionalnymi daniami oraz niebanalnymi deserami.

Restauracja należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska, stąd większość dań serwowanych w tym lokalu kucharze komponują z produktów regionalnych.

Dwupoziomowy lokal ma przytulną atmosferę, a klimatyczne wnętrze zachęca do spędzenia tu chwili w czasie lunchu lub podczas wieczornego wyjścia na wrocławskie Stare Miasto.

OFERTA

- Starannie dobrane składniki, z których są przygotowywane dania, pochodzą od dolnośląskich przetwórców i producentów.
- Prosta karta i dania inspirowane dawną kuchnią wrocławską.
- Regionalne i smaczne specjały, w ofercie m.in. bigos wrocławski, rolada śląska, tradycyjny schabowy i czekoladowe pierożki.

Godziny otwarcia restauracji:
poniedziałek – czwartek 12.00 – 22.00
piątek, sobota 12.00 – 24.00
niedziela 12.00 – 22.00

Gospoda 8 Ryb

Ruda Sułowska 20, 56-300 Milicz
tel. 71 75 90 888, tel. 534 964 120
e-mail: rezerwacje@stawymilickie.pl
www.cet.stawymilickie.pl

Pierwsze skojarzenie ze Stawami Milickimi jest zawsze takie samo: karp! Ryba, którą tak chętnie spożywamy podczas Wigilii, poza świątecznym sezonem cieszy się mniejszą popularnością. Kto odwiedzi Gospodę w Rudzie Sułowskiej, ma szansę spróbować, jak ciekawe i smaczne są dania z tej ryby przez cały rok.

Menu w tym lokalu udowadnia, że karp milicki to ryba którą można podawać na nieskończenie wiele sposobów i każdy z nich jest dobry. W lokalu serwowane są także dania z innych gatunków ryb słodkowodnych: jesiotrów, sumów, amurów, tołpyg, linów, okoni – wszystkie warte poznania. Nie mniej zdrowe niż te morskie, a na pewno świeże, bo hodowane w Stawach Milickich.

Dla gości indywidualnych udostępnione są dwie odrębne sale i piękny taras wychodzący na jeden ze stawów. W bezpośrednim sąsiedztwie Gospody znajduje się łowisko wędkarskie z 50 stanowiskami oraz zewnętrznymi wiatami ulokowanymi na groblach.

Gospoda 8 Ryb stanowi część Centrum Edukacyjno-Turystycznego w Rudzie Sułowskiej, w skład którego wchodzą także Hotel Naturum, Muzeum Tradycji Rybactwa Stawów Milickich i Doliny Baryczy, Fotosafari.

OFERTA

- Menu bazuje na rybach, ale są też ciekawe dania z innych regionalnych produktów. Aktualne menu zawsze na www.stawymilickie.pl
- Oferta rekreacji i edukacji nad stawami.

Godziny otwarcia gospody:
codziennie 12.00 – 21.00

Gospoda Kruszyna

Kruszyn, ul. Świerkowa 2, 59-700 Bolesławiec
tel. 75 732 15 70, tel. 695 790 854
e-mail: kruszyna@kruszyna.com.pl
kruszyna.com.pl/pl

To niezwykłe miejsce przy zwykłej drodze. Lokal należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska w ramach Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego. Jest to prawdziwa gospoda z dobrą kuchnią, która bazuje na lokalnych produktach i bardzo wyraźnie nawiązuje do tradycji kulinarnych przywiezionych w okolice Bolesławca z dawnych Kresów Rzeczpospolitej oraz z Bośni i Hercegowiny. Kuchnia Kruszyny słynie z różnorodności dań oraz ich niezwykłego smaku.

OFERTA

- Tradycyjna polska kuchnia – potrawy mięsne i jarskie, zróżnicowane zależnie od pory roku, np. pyszne pierogi z jagodami i knedle z truskawkami latem, a zimą rozgrzewające korzenne dania i napoje.
- Bałkańskie specjały, jak pita z serem i cevapcice, przygotowane na podstawie starych, sprawdzonych przepisów.
- Klasyczne dania kuchni kresowej, np. barszcz czerwony z uszkami grzybowymi.
- Gospoda Kruszyna to idealne miejsce do organizowania kameralnych, ale i hucznych imprez rodzinnych lub spotkań towarzyskich.
- Ogniska, połączone z doskonałą zabawą pod gwiazdami.

Godziny otwarcia:
gospoda czynna jest całą dobę.

Karczma Lwowska

Rynek 4, 50-116 Wrocław
rezerwacje tel. 71 34 39 887
e-mail: karczma@lwowska.com.pl
www.lwowska.com.pl

Niepowtarzalny klimat i wystrój wnętrz oraz mnóstwo pamiątkowych bibelotów sprawiają, że goście czują się w tej restauracji jak w dawnym Lwowie. Na I piętrze lokalu serwowane są staropolskie i pochodzące z dalekich Kresów potrawy firmowe, piwo „Lwowskie" sporządzane według oryginalnej receptury oraz dania z grilla węglowego, przygotowywane na oczach klientów. Posłuchać tutaj można muzyki w wykonaniu artystów ze Lwowa.

OFERTA

- Tradycyjne dania kuchni lwowskiej, polskie surówki i sałatki, dania z grilla węglowego, wyśmienite zupy i przepyszne przystawki. Szef kuchni poleca np. flaczki po lwowsku z serem żółtym i śmietaną, bigos staropolski, zupę chlebową, pieczeń wieprzową po lwowsku, befsztyk z polędwicy w sosie lwowskim, pyszne kaszanki i żeberka z grilla.

- Specjalnością są gołąbki „Kresówki" faszerowane ziemniakami, podawane z sosem z grzybów leśnych.
- Na deser wyjątkowe smakołyki, jak andrucik lwowski z czekoladą i orzechami włoskimi.

Godziny otwarcia restauracji:
codziennie 11.00 – 23.00

Karczma Młyńska i Barka Tumska

ul. Wyspa Słodowa 10, 50-266 Wrocław
Karczma Młyńska, tel. 71 322 60 77
e-mail: restauracje@hotel-tumski.com.pl
Barka Tumska, tel. 71 322 60 77
e-mail: restauracje@hotel-tumski.com.pl
Hotel Tumski, tel. 71 322 60 88 / 99
fax: 71 322 61 13
e-mail: hotel@hotel-tumski.com.pl
www.hotel-tumski.com.pl

Karczma Młyńska mieści się w Hotelu Tumskim, na Wyspie Słodowej, nieopodal liczącego prawie osiemset lat Młyna Maria, w najstarszej i najpiękniejszej części Wrocławia. Restauracja zaaranżowana w stylu dawnej karczmy jest atrakcyjna nie tylko ze względu na otoczenie, w jakim jest zlokalizowana, ale przede wszystkim z uwagi na smaczną kuchnię. Karczma Młyńska należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska.

OFERTA KARCZMY MŁYŃSKIEJ

- Dania inspirowane wielokulturowością Dolnego Śląska, komponowane z produktów regionalnych, np. serów, warzyw, ryb z dolnośląskich stawów hodowlanych, mięsa dostarczanego przez lokalnych hodowców.
- Klasyczne dania kuchni polskiej, takie jak: tatar, smalec domowy, schab z zasmażaną kapustą, pierogi lub flaki staropolskie.

Barka Tumska to drugi lokal należący do Hotelu Tumskiego. Jest to restauracja na wodzie, która jednocześnie pełni rolę przystani. Ponieważ restauracja jest certyfikowanym członkiem Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska w ramach Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego, do przygotowania pokładowych dań wykorzystywane są m.in. dolnośląskie produkty regionalne. Obie restauracje prowadzi utytułowany szef kuchni Mariusz Kucharczak.

Godziny otwarcia Karczmy Młyńskiej:
niedziela – czwartek 12.00 – 22.00
piątek – sobota 12.00 – 23.00
Śniadania:
poniedziałek – piątek 6.30 – 10.30
sobota – niedziela 7.00 – 11.00

Godziny otwarcia Barki Tumskiej:
poniedziałek – piątek 12.00 – 22.00
sobota 12.00 – 23.00
niedziela 12.00 – 22.00

Karczma Rzym

ul. Jarnołtowska 85b, Wrocław – Jarnołtów
tel. 71 349 48 02, fax: 71 349 53 11
e-mail: karczmarzym@karczmarzym.pl
www.karczmarzym.pl

Karczma Rzym mieści się w starym budynku po pałacowych zabudowaniach gospodarczych. Jest wyjątkowym miejscem, gdzie historia przeplata się z legendą. Miejscem klimatycznym, które od blisko dwudziestu lat przyciąga wrocławian oraz turystów goszczących w mieście. Naprzeciwko karczmy – tuż obok ruin zabytkowego młyna – znajduje się ogromna „zielona wyspa", doskonale przystosowana do celów rekreacyjnych.

OFERTA

- Trzy stylowe sale o różnej wielkości i odmiennym charakterze: Bankietowa, Myśliwska i Kominkowa, w których mogą być zorganizowane zarówno wesela, jak i kameralne przyjęcia rodzinne lub imprezy firmowe.
- Imprezy przy grillu w parku, plac zabaw dla dzieci.
- W stałej ofercie klasyczne dania kuchni polskiej, komponowane z produktów dolnośląskich.

Godziny otwarcia karczmy:
poniedziałek – piątek 14.00 – 22.00
sobota, niedziela i święta 12.00 – 22.00

Karczma w Starej Kuźni
Kopalnia Złota w Złotym Stoku

ul. Złota 7, 57-250 Złoty Stok
tel. 74 8176 125
e-mail: karczma@kopalniazlota.pl
www.kopalniazlota.pl/pl/karczma/restauracja

Karczma Stara Kuźnia jest skryta między tajemniczymi wyrobiskami dawnych szybów i sztolni Kopalni Złota w Złotym Stoku. Stanowi to niewątpliwą zaletę, ponieważ oddalona jest od zgiełku wielkich miast i uciążliwego ruchu na szosach. Zarówno dania serwowane w tym lokalu, jak i panująca w nim atmosfera, kojarzą się gościom z miejscem, gdzie można spędzić przyjemnie czas, zawsze w dobrym towarzystwie.

OFERTA

- Szef kuchni Janusz Bukała poleca dania kuchni staropolskiej, ale w karczmie serwowane są też dania wegetariańskie, wegańskie oraz bezglutenowe.
- Specjalnością jest potrawa Bonanza, czyli Gorączka Grillowanego Złota (polędwiczka, schab, filet drobiowy na zielonej sałacie z dipem kaparowym).
- Produkty, które używane są do przygotowania potraw pochodzą z Dolnego Śląska – od zaprzyjaźnionych producentów oraz rolników.

Do dyspozycji gości są dwie sale: kominkowa i restauracyjna. Przytulne wnętrza, przyjemne ciepło kominka i domowy klimat zachęcają do biesiadowania, a grono stałych bywalców karczmy ciągle rośnie.

Godziny otwarcia restauracji:
W sezonie zimowym
(od 1 listopada do 30 kwietnia)
codziennie 12.00 – 20.00.
W sezonie letnim
(od 1 maja do 31 października)
codziennie 11.00 – 21.00.

Pałac Kamieniec

Kamieniec 47, 57-300 Kłodzko
tel. 74 869 20 45
e-mail: recepcja@palackamieniec.pl
www.palackamieniec.pl

XVIII-wieczny zabytkowy pałac z pięknymi wnętrzami i historycznym ogrodem krajobrazowym zagubiony jest pośród wzgórz Kotliny Kłodzkiej. Pałac Kamieniec to połączenie pałacowej atmosfery z urokiem tradycji rolnej kultywowanej tutaj od pokoleń. To również urok okolicy – wytwornych rezydencji Hrabstwa Kłodzkiego, parków, uzdrowisk, szlaków turystyki górskiej, rowerowej i pieszej.

OFERTA

- Kuchnia w Pałacu Kamieniec jest połączeniem regionalnych smaków Kotliny Kłodzkiej z kreatywnością szefowej kuchni. Wioletta Sobieraj inspiracji poszukuje w przepisach dawnego Hrabstwa Kłodzkiego, zebranych w książce „Das Grafschaft Glatzer Kochbuch", jednak większość potraw podawana jest w nowatorskiej odsłonie.
- W sezonie wiosenno-letnim wykorzystywane są wyhodowane w warzywniaku i sadzie warzywa i owoce, z których w pałacowej kuchni przygotowuje się zupy, kremy, przetwory, konfitury, powidła i cudownie rozgrzewające nalewki. To nawiązanie do historii tego miejsca, do czasów, kiedy był tu folwark i liczne uprawy oraz hodowle.
- Nadmiar zebranych plonów poddawany jest procesowi kiszenia i fermentacji. To specjalność szefowej kuchni.
- Dania komponowane są z lokalnych i regionalnych produktów, np. wołowiny sudeckiej, kozich serów, orkiszu z Międzylesia, miodów sudeckich.
- W sklepiku można nabyć m.in. aromatyczne pałacowe pierniki.
- Istnieje możliwość organizacji wesel oraz innych uroczystości rodzinnych.

Godziny otwarcia restauracji:
codziennie 12.00 – 21.00

Piwiarnia-Restauracja Bernard

Rynek 35, 50-102 Wrocław
tel. 71 344 10 54
e-mail: bernard@bernard.wroclaw.pl
www.bernard.wroclaw.pl

Bernard to restauracja, a zarazem piwiarnia, mieszcząca się w zabytkowej kamienicy na wrocławskim Rynku. Kucharze Bernarda bazują na produktach naturalnych, sezonowych, pochodzących z regionu i bardzo lubią przyrządzać stare, tradycyjne przepisy we współczesnych formach i aranżacjach. Szef kuchni, Mateusz Tomaszewski, codziennie czuwa nad jakością wszystkich potraw, szuka niebanalnych pomysłów i eksperymentuje, by stale odkrywać przed gośćmi Bernarda nowe smaki i aromaty.

OFERTA

- Karta menu inspirowana jest kuchnią czeską, europejską i dolnośląską, a także najnowszymi trendami i technikami przyrządzania potraw.
- Dania mają charakter sezonowy, przyrządzane są z produktów dostarczanych przez lokalnych producentów.

Lokal należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska. Szef kuchni jest laureatem wielu prestiżowych nagród, pełnym pasji propagatorem kuchni dolnośląskiej. Lubi przywracać blask dawnym smakom, kreując dania nawiązujące do historii regionu.

Godziny otwarcia:
codziennie od 10.30

Raj Pstrąga

Goszów 14 A, 57-550 Stronie Śląskie
tel. 512 866 477
e-mail: kontakt@rajpstraga.pl
www.rajpstraga.pl

Miejsce wypoczynku, dobrego jedzenia i przyjacielskiej atmosfery. Duży teren wraz ze stawami hodowlanymi oraz lokalem serwującym świeżego pstrąga od razu po wyłowieniu z wody, a także inne dania sezonowe.

Niewielka restauracja na ponadhektarowym terenie prowadzona jest przez trójkę przyjaciół, którzy zafascynowani krajobrazem otaczającym okolicę postanowili porzucić wielkie miasto, a tym samym dotychczasowe zajęcia, i spełnić marzenia o niezależności, gotowaniu i spotykaniu nowych, ciekawych ludzi.

Budują miejsce, w którym można nie tylko zjeść pstrąga samodzielnie wyłowionego z wody lub inne z oferowanych dań, ale też zatrzymać się, odpocząć, porozmawiać przy dużym stole, zarówno z gospodarzami, jak i spotkanymi właśnie ludźmi. Jest to idealne miejsce dla wszystkich spragnionych naturalnego, pozbawionego chemicznych dodatków jedzenia, jak i chwili relaksu w najbardziej zielonym i nieskażonym ludzką ręką obszarze Polski.

OFERTA

- Menu zmienia się wraz z sezonem, pogodą, a nawet nastrojem. Warto odwiedzić facebooka, żeby dowiedzieć się, co akurat jest w lokalu serwowane.
- Stałe miejsce w ofercie mają: pstrąg smażony, pstrąg grillowany, pstrąg wędzony, smażony ser, grillowana karkówka, paluszki rybne, zupa rybna oraz makaron z pstrągiem.

Godziny otwarcia:
codziennie 12.00 – 19.00

Restauracja Babinicz w kompleksie Dworzysko

Aleja Spacerowa 22, 58-310 Szczawno-Zdrój
tel. 74 886 99 19
e-mail: dworzysko@dworzysko.pl
www.dworzysko.pl

Dworzysko to wyjątkowy kompleks, położony u stóp malowniczej góry Chełmiec, w uzdrowiskowej miejscowości Szczawno-Zdrój. Jest przykładem nowoczesnego podejścia do szeroko rozumianej turystyki. To miejsce, w którym każdy odnajdzie dla siebie coś wyjątkowego: perfekcyjny smak w restauracji Babinicz, harmonijny odpoczynek w Dworze Idy, a także aktywną rekreację w stadninie koni.

Restauracja Babinicz od lat promuje regionalne produkty i smaki. Jednocześnie lokal spełnia marzenia gości o zdrowym i dobrym jedzeniu. Wszystkie dania tworzone są z najwyższej jakości produktów regionalnych, a także z warzyw i owoców wyhodowanych w ogrodzie należącym do restauracji. Szef kuchni Wojciech Harapkiewicz menu układa tak, by jak najlepiej wykorzystać świeże, sezonowe składniki.

OFERTA

- Kulinarny pakiet pobytowy „Pobyt gourmet".
- Autorskie menu degustacyjne.
- Szeroki wybór produktów regionalnych oraz własnych wyrobów wytwarzanych na miejscu – w restauracyjnej kuchni oraz wędzarni, według najlepszych receptur i tradycyjnych metod, bez konserwantów i w niewielkich ilościach.

Restauracja Babinicz została nagrodzona tzw. polskim kulinarnym Oskarem, czyli nagrodą „Hermes 2016". Wyróżniona jest jedną czapką w prestiżowym Żółtym Przewodniku Gault&Millau na rok 2016.

Skontaktuj się z nami:
tel. 74 663 32 89
mail: restauracja@dworzysko.eu

Restauracja Boletus w Zamku Kliczków

Kliczków 8, 59-724 Osiecznica
tel. 75 73 40 700 do 702, fax: 75 73 40 703
e-mail: zamek@kliczkow.com.pl
www.kliczkow.com.pl

Zamek Kliczków to jeden z przystanków na Europejskim Szlaku Zamków i Pałaców. Obiekt – będący dzisiaj centrum konferencyjno-wypoczynkowym – położony jest na pograniczu Górnych Łużyc i Dolnego Śląska, w dolinie Kwisy. Zamek Kliczków zasługuje na szczególną uwagę turystów ze względu na wysokie walory historyczne, artystyczne i ciekawą ofertę kulinarną.

Zamkowa restauracja Boletus należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska w ramach Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego. Obecni włodarze zamku nawiązują do historii oraz korzystają z olbrzymiego potencjału, jakim są Bory Dolnośląskie. Restauracja Boletus to przestronny kompleks trzech stylowych sal zamkowych. W historycznym otoczeniu wyjątkowo smakują skarby Borów Dolnośląskich polecane przez szefa kuchni Mariusza Kucharczaka.

OFERTA

- Dania bazujące na dziczyźnie, grzybach i owocach leśnych z Borów Dolnośląskich oraz innych produktach regionalnych z Dolnego Śląska.
- Dania historyczne.
- Ciekawe atrakcje, np.: Majówka Historyczna w Zamku Kliczków, Hubertus.

Restauracja Bukowa Hotel Bukowy Park Medical Spa

ul. Parkowa 11, 57-320 Polanica-Zdrój
tel. 74 866 56 09, tel. 795 157 281, fax. 74 866 56 14
rezerwacja stolików: tel. 74 866 56 09
e-mail: recepcja@bukowypark.eu
www.bukowypark.pl

To elegancki lokal położony w samym sercu Polanicy-Zdroju, tuż obok Parku Zdrojowego, kolorowej fontanny i pijalni wód mineralnych. Restauracja Bukowa charakteryzuje się dopracowanym, autorskim menu. Wyraźnie hołduje się w niej idei slow food, a to sprawia, że powolne celebrowanie jedzenia sprzyja dobremu samopoczuciu, relaksowi i odprężeniu gości. W Bukowej serwowane są potrawy przygotowane z naturalnych składników, przy użyciu najnowszych technik gotowania, co pozwala wydobyć pełnię ich smaku. Restauracja należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska w ramach Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego. Krzysztof Mielcarek, szef kuchni z ogromnym doświadczeniem, dba o to, by dania w karcie menu miały charakter regionalny i sezonowy.

OFERTA

- Potrawy najwyższej jakości – w tym wyroby własne, m.in. wędzone w bukowym drewnie pstrągi z lokalnych łowisk, różnego rodzaju wędzone wędliny, mięsa pieczone i domowy pasztet, a także chleb pieczony na zakwasie, wiele gatunków serów, świeże owoce i warzywa.
- Dania o wyraźnie dolnośląskim charakterze, np. wątróbka na jabłkach glazurowanych z sosem z aronii i pierogi z pstrągiem kłodzkim oraz serem ślubowskim.
- Dania nawiązujące do wielokulturowości Dolnego Śląska, np. chłodnik litewski.
- Organizacja uroczystości rodzinnych, przyjęć okolicznościowych, spotkań w gronie przyjaciół, wystawnych bankietów.

Godziny otwarcia restauracji:
codziennie 12.00 – 21.00

Restauracja Dwór Liczyrzepy

ul. Obrońców Pokoju 4b, 58-540 Karpacz
tel. 75 761 93 37
e-mail: dworliczyrzepy@dworliczyrzepy.pl
www.dworliczyrzepy.pl

Dwór Liczyrzepy to coś więcej niż restauracja – to zaproszenie na spotkanie z legendą Ducha Gór, na ucztę dla ducha i dla ciała. Aranżacja wnętrz wprowadza w bajkowy nastrój, a kucharze przygotowują wyśmienite regionalne potrawy na bazie lokalnych produktów.

Restauracja należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska. Szef kuchni, Piotr Lipski, przygotowuje wiele smacznych dań z lokalnych i regionalnych produktów. Niejednokrotnie inspiracji poszukuje w wielokulturowości Dolnego Śląska.

OFERTA

- Przepyszne przystawki i sałatki zawierające regionalne dodatki, np. kozi ser łomnicki. Zmęczonym wędrowcom oferowane są: słynna zupa górska, wyszukane dania mięsne, a przede wszystkim regionalne przysmaki, np. kaszanka w cebuli, pierożki podgórzyńskie, filet z indyka z grillowanym serem kozim lub kluski karkonoskie nadziewane mięsem, warzywami, kapustą i grzybami, okraszone cebulą.
- Dania nawiązujące do wielokulturowości Dolnego Śląska – potrawy o kresowej genezie, np. pyzdry, czyli kluski ziemniaczane z farszem z twarogu i ziemniaków, przygotowane zgodnie z XIX-wieczną recepturą, rosół z kołdunami lub przepyszne pieczone pierożki czebureki. Jest to danie, które przywędrowało na Dolny Śląsk z Tatarami.
- Możliwość zorganizowania zarówno kameralnych przyjęć, jak i hucznych, kilkusetosobowych imprez integracyjnych.
- Atrakcją jest muzyka na żywo w wykonaniu lokalnych zespołów muzycznych.

Godziny otwarcia restauracji:
poniedziałek – czwartek 13.00 – 21.00
piątek – sobota 12.00 – 22.00
niedziela 12.00 – 21.00

Restauracja Graniczna

Dom Gościnny „Radków – Góry Stołowe”
Rynek 18, 57-420 Radków
tel./fax. 74 87 12 687
tel. 502 092 932, tel. 502 720 978
e-mail: graniczna.radkow@interia.pl
www.radkowgraniczna.pl

Restauracja Graniczna w Radkowie mieści się w zabytkowej kamienicy w Rynku, w której przed wojną znajdował się renomowany hotel. Obecni właściciele, Alicja i Roman Koconiowie, dbają o zachowanie historycznego charakteru tego miejsca oraz o regionalny charakter kuchni. W restauracji można spróbować kilku specjałów pogranicza polsko-czeskiego, a ściślej mówiąc, typowych dla ziemi radkowsko-broumovsko-polickiej. Wszystkie receptury opracowała pani Alicja, a dania gotują kucharki z bardzo dużym wyczuciem smaku.

OFERTA

- Dania pogranicza polsko-czeskiego komponowane z produktów regionalnych: gulasz wołowy z knedlami, placki ziemniaczane po radkowsku z sosem z leśnych grzybów, naleśniki z jagodami, pstrąg kłodzki z warzywami gotowanymi na parze, krem borowikowy.
- Smaczne, domowe potrawy, typowe dla tradycyjnej kuchni polskiej, a także dania bardziej wyszukane, np. „łapa niedźwiedzia” lub kotlet stołowogórski.
- Do przygotowania dań wykorzystywane są produkty lokalne i regionalne, m.in. pstrąg kłodzki, wołowina sudecka, borowiki, leśne jagody, miody.
- Codziennie serwowane są obiady trzydaniowe, jako tzw. oferta dnia.

Od 2013 roku restauracja Graniczna należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska w ramach Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego.

Godziny otwarcia restauracji:
codziennie 8.00 – 21.00

Restauracja hotelu HP Park Plaza

ul. Bolesława Drobnera 11/13, 50-257 Wrocław
tel. 71 32 08 560
e-mail: hpwroclaw@hotelepark.pl
www.wroclaw.hotelepark.pl

To wrocławska restauracja nad Odrą – w pobliżu parku oraz Ostrowa Tumskiego, Rynku i Uniwersytetu Wrocławskiego – w której można poznać nowoczesne oblicze wrocławskiej sztuki kulinarnej. Restauracja należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska w ramach Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego.

Szef kuchni – Zbigniew Koźlik – od wielu lat promuje Dolny Śląsk i jego stolicę właśnie przez kuchnię. Kreuje własne, niezwykle oryginalne dania, wykorzystując przy tym produkty regionalne, lokalne i tradycyjne pochodzące z Dolnego Śląska. Niejednokrotnie nawiązuje do dawnej kuchni polskiej, zwłaszcza lwowskiej, czego doskonałymi przykładami są żurek kresowy z pokrzywą i barszcz wrocławski. Chętnie sięga także do przedwojennej kuchni wrocławskiej, ale nadaje jej zupełnie nowe oblicze.

OFERTA

- Organizacja przyjęć – uroczystych kolacji, bankietów, imprez plenerowych oraz cateringów.
- W czasie trwania konferencji – przygotowanie drobnego poczęstunku w postaci przerwy kawowej, wyśmienitego lunchu w restauracji Panorama oraz uroczystego bankietu z oprawą muzyczną.
- Dania mają charakter sezonowy, komponowane są z produktów pochodzących z Dolnego Śląska.

Godziny otwarcia restauracji:
codziennie 12.00 – 23.30

Restauracja i Pensjonat Villa Greta

Dobków 59, 59-540 Świerzawa
tel. 506 112 985, tel. 75 713 44 53
e-mail: ewelina@villagreta.pl, www.villagreta.pl

Villa Greta – Eweliny i Krzysztofa Rozpędowskich – to restauracja i stylowy pensjonat o romantycznej przeszłości symbolizującej losy dwóch narodów. Z babcią Margaretą, nazywaną zdrobniale Gretą, jako patronką.

Pensjonat jest miejscem pełnym uroku, bardzo dobrze znanym miłośnikom historii, przyrody, a także smakoszom doceniającym znakomitą kuchnię w stylu slow food. Właściciele są członkami Convivium Slow Food Dolny Śląsk. Tę ideę wdrażają w restauracji. Pielęgnuje się tu tradycyjne smaki oraz podąża za kulinarnymi potrzebami gości.

OFERTA

- Jest pysznie, zdrowo, regionalnie! Wszystkie dania komponowane są z produktów pochodzących od lokalnych lub regionalnych dostawców oraz z własnego ogrodu, w którym warzywa rosną w zgodzie z naturą. Wśród doskonałej jakości składników dań są, m.in. sery zagrodowe, miody z dolnośląskich pasiek, pstrągi z lokalnej hodowli, kasze z Doliny Gryki, a przysmaki przyprawiane są ziołami z przydomowego zielnika.
- Wiele dań powstało z myślą o wegetarianach, weganach i miłośnikach innych diet.

W 2010 r. Villę Greta uznano za najlepsze gospodarstwo agroturystyczne na Dolnym Śląsku. Potwierdzeniem jakości restauracji jest fakt, że została ona dwukrotnie wyróżniona w prestiżowym Żółtym Przewodniku Gault& Millau.

Godziny przyjmowania zamówień:
śniadania (w formie bufetu) 8.00 – 10.00
obiady 13.00 – 19.00 (latem do 20.00)
kawa, ciasto 8.00 – 19.00 (latem do 20.00)

Czynne codziennie z wyjątkiem Świąt Wielkanocnych i grudnia (od pierwszego poniedziałku do końca świąt Bożego Narodzenia).

Restauracja Książęca

ul. Piastów Śląskich 1, 58-306 Wałbrzych
tel. 74 664 38 76
e-mail: restauracja@zamekksiaz.pl
www.zamekksiaz.pl

Usytuowana na dziedzińcu zamku Książ restauracja Książęca kryje w sobie historię wielu stuleci. Jest przy tym bezpretensjonalna i klimatyczna. Goście Książęcej spotykają się w tym lokalu z tradycją kulinarną w najlepszym wydaniu, doceniają wykwintność i finezję serwowanych potraw.

Restauracja Książęca to więcej niż restauracja. To zaproszenie na spotkanie z dolnośląską historią oraz polską kuchnią serwowaną we współczesnej aranżacji. Podobnie jak zamek Książ, restauracja Książęca pozwala turystom poczuć atmosferę dawnych czasów.

OFERTA

- Starannie wyselekcjonowane dania tworzone z pasją na bazie produktów regionalnych.
- W menu znaleźć można takie przysmaki, jak grzyby leśne z szyjkami rakowymi, kaczka po polsku podana z sosem z czerwonych porzeczek, modrą kapustą zasmażaną, z opiekanymi kopytkami i pieczonym jabłkiem lub stek z jelenia podany z kluskami śląskimi i pieczoną gruszką z żurawinami.
- Piwo z browaru w Lwówku Śląskim owiane tajemnicą!

Na gości odwiedzających restaurację Książęcą czeka Złoty Pociąg!

Godziny otwarcia restauracji:
codziennie 12.00 – 21.30

Restauracja Manufaktura

ul. Bystrzycka 22, 58-100 Świdnica
tel. 74 663-33-04
e-mail: manufaktura.swidnica@gmail.com
www.restauracja-manufaktura.pl

Restauracja Manufaktura to niezwykle klimatyczne miejsce, znajdujące się na terenie byłego XIX-wiecznego browaru. Klimat lokalu jest wyjątkowy i niepowtarzalny, a to za sprawą wnętrza, któremu przywrócono jego oryginalny wygląd i nadano industrialny charakter. Poza salą restauracyjną w obiekcie znajduje się duża sala bankietowo-szkoleniowa. Dużym atutem restauracji jest także piękny ogród.

OFERTA

- Menu restauracji zbudowane jest w dużej mierze na surowcach i produktach regionalnych i lokalnych, a wszystkie dania przygotowuje się według autorskich receptur kucharzy.
- Komponentami dań są produkty regionalne, np. wołowina sudecka, dziczyzna z Mokrzeszowa, śmietana z Kamiennej Góry.
- Pieczone na miejscu pieczywo, np. z boczkiem i suszonymi śliwkami, miodem i kminkiem.
- Wina dolnośląskie, piwo rzemieślnicze i inne alkohole regionalne.
- Karty menu miesięczne.
- Kolacje, rodzinne obiady, organizacja różnych uroczystości rodzinnych i firmowych.

Godziny otwarcia restauracji:
poniedziałek – czwartek 12.00 – 22.00
piątek – sobota 12.00 – 24.00
niedziela 12.00 – 22.00

Restauracja Marina

ul. Księcia Witolda 2, 50-202 Wrocław
tel. 502 130 893
www.marina.wroc.pl

Sercem restauracji jest niczym nieograniczony widok na rzekę, dzięki któremu każdy gość tego lokalu może poczuć klimat nowoczesnej mariny. Restauracja znajduje się w centrum miasta, między dwoma historycznymi mostami Wrocławia; gwarantuje niezapomniane widoki na piękny gmach Uniwersytetu Wrocławskiego od strony rzeki. W okresie letnim można zasmakować specjałów szefa kuchni na świeżym powietrzu, na pięknie usytuowanym tarasie przy wodzie.

Restauracja jest idealnym miejscem na każdą okazję: śniadanie (w weekendy), lunch, spotkanie biznesowe, kolację w gronie przyjaciół, komunię lub obiad ślubny z możliwością wynajęcia lokalu na wyłączność. Kucharze wykorzystują do przygotowania potraw nowoczesne metody kulinarne, dzięki czemu dania zachowują naturalne walory smakowe oraz wszelkie wartości odżywcze. Menu tworzą z najwyższą dbałością o właściwą kompozycję i harmonię smaków. Wszystkie dania są przygotowywane z wysokiej jakości produktów z dodatkiem pachnących ziół i sezonowych warzyw. Wiele z tych składników pochodzi z Dolnego Śląska.

OFERTA

- Obok dań z owoców morza i ryb, dania komponowane z dolnośląskich produktów regionalnych i lokalnych, np. polędwiczki wieprzowe z borowikami lub pieróg po polsku z wyjątkowym nadzieniem z sandacza i wędzonego pstrąga.

Restauracja otrzymała prestiżowe wyróżnienie dwoma czapkami w Żółtym Przewodniku Gault&Millau Polska na rok 2016, co świadczy o profesjonalizmie i pomysłowości szefa kuchni Karola Sankowskiego oraz kucharzy w jego zespole.

Godziny otwarcia restauracji:
poniedziałek – niedziela 12.00 – 23.00

Restauracja Pałac Łomnica

ul. Karpnicka 3, Łomnica, 58-508 Jelenia Góra
tel. 75 71 304 60, fax 75 71 305 33
e-mail: hotel@palac-lomnica.pl
www. palac-lomnica.pl

Pałac Łomnica należy do Europejskiego Szlaku Zamków i Pałaców. W skład reprezentacyjnej posiadłości oprócz barokowego pałacu wchodzą Mały Pałac oraz folwark.

W restauracji znajdującej się w Małym Pałacu panuje romantyczna atmosfera wiejskiej, śląskiej posiadłości arystokratycznej. Historyczne sale na pierwszym piętrze świadczą o wysokim poziomie kulturalnym i artystycznym, który na przełomie XVIII i XIX wieku charakteryzował życie na dworach w Kotlinie Jeleniogórskiej.

W gościnnych pomieszczeniach restauracji i na słonecznych tarasach z widokiem na Śnieżkę można skusić się na specjały kuchni pałacowej, komponowane z lokalnych produktów oraz warzyw z pałacowego ogrodu kuchennego.

OFERTA

- Organizacja uroczystości rodzinnych w Salonie Różowym oraz w Sali Niebieskiej w Małym Pałacu.
- Desery i kawa serwowane na tarasie pałacu.
- Dania kuchni tradycyjnej i regionalnej w rustykalnej atmosferze restauracji Stara Stajnia.
- Pyszne dolnośląskie produkty w folwarcznym sklepie.

Godziny otwarcia restauracji:
codziennie 12.00 – 22.00

Restauracja Pod Fredrą

Rynek-Ratusz 1, 50-116 Wrocław
tel. 71 341 13 35
e-mail: restauracja@podfredra.pl
www.podfredra.pl

Znajdujący się w centrum wrocławskiego Rynku lokal to ulubione miejsce miłośników tradycji kresowych. W menu znaleźć można dania, które są eleganckie, a jednocześnie smakowite i sycące – takie jak w przedwojennych lwowskich knajpkach.

Przytulne rustykalne wnętrza z solidnymi dębowymi lożami i stołami, mnóstwo bibelotów, wspaniały widok na wrocławski Rynek, muzyka na żywo oraz dyskretna obsługa sprawią, że goście czują się w tym lokalu jak u siebie w domu.

OFERTA

- Restauracja oferuje bogaty wybór dań typowo polskich, przygotowywanych według tradycyjnych, nieraz bardzo wiekowych, receptur, a także pieczone na oczach klientów smakołyki z grilla węglowego, jak i powstające według starych przepisów mięsne specjały z własnej wędzarni.
- Półmiski mięs z grilla wraz z dodatkami, które można skomponować według własnego życzenia.
- Przebogata karta win z całego świata, a także szeroki wybór piw regionalnych.

Godziny otwarcia restauracji:
codziennie 11.00 – 23.00

Restauracja Przystań

ul. Księcia Witolda 2, 50-202 Wrocław
tel. 502 130 893
e-mail: przystan@przystan.wroc.pl
www.przystan.wroc.pl

Restauracja Przystań to wymarzone miejsce dla zakochanych, a także idealny wybór dla zapracowanych, którzy chcą zjeść smaczny lunch lub porozmawiać z partnerami biznesowymi. Miły nastrój zapewniają piękne widoki na zabytki miasta, a także przytulny wystrój wnętrza, nastrojowa muzyka oraz serdeczna, a jednocześnie profesjonalna obsługa.

OFERTA

- Obok specjałów kuchni śródziemnomorskiej w menu są dania komponowane z wysokiej jakości produktów regionalnych i lokalnych.
- Dania wegetariańskie.
- Śniadania serwowane są od 9.00 do 12.00.
- Od godziny 12.00 można skosztować dań regularnej karty menu restauracji oraz aktualnych propozycji szefa kuchni.
- Możliwość zorganizowania przyjęć okolicznościowych lub uroczystości rodzinnych.

- W okresie letnim potraw skosztować można na świeżym powietrzu, w pięknie usytuowanym ogródku, prawie na terenie przystani.

Menu tworzone jest z najwyższą dbałością o właściwą kompozycję i harmonię smaków. Restauracja otrzymała prestiżowe wyróżnienie dwoma czapkami w Żółtym Przewodniku Gault&Millau Polska na rok 2016.

Godziny otwarcia restauracji:
poniedziałek – piątek 9.00 – 23.00
sobota 10.00 – 23.00
niedziela 11.00 – 23.00

Restauracja Uczta w Zamku Czocha

Sucha, 59-820 Leśna
tel. 75 721 15 53
e-mail: zamekczocha@amwhotele.pl
www.hotelewam.pl

Zamek Czocha – należący do Europejskiego Szlaku Zamków i Pałaców – to jeden z najpiękniejszych zabytków Dolnego Śląska. Jest idealnym miejscem dla miłośników historii i aktywnego spędzania czasu, świetną bazą wypadową w Góry Izerskie i Karkonosze.

Stylowa zamkowa restauracja należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska. Specjalnością lokalu są dania kuchni polskiej, bazujące na dolnośląskich produktach regionalnych i lokalnych. Są wśród nich specjały z dziczyzny oraz runa leśnego, przygotowywane na prawdziwej kuchni węglowej! Dania oferowane turystom gotuje się tradycyjnie z sezonowych ingrediencji. Można zjeść na przykład szlachecką zupę grzybową lub żeberka zawinięte w kiszone liście kapusty. Goście mają do swojej dyspozycji także kawiarnię usytuowaną na wewnętrznym dziedzińcu.

OFERTA

- Śniadania (szwedzki stół) oraz inne doskonałe dania a' la carte.
- Uczty średniowieczne.
- Biesiady w Werandzie Rycerskiej.
- Degustacje miodów pitnych w Winiarni.
- Swojska wędzarnia: tradycyjne wędliny wędzone, ciepły stragan wiejskiego pieczywa.
- Ciekawe atrakcje: nocne zwiedzanie zamku i sali tortur z przewodnikiem; dzienne zwiedzanie zamku z przewodnikiem; pokaz walk rycerskich i zabaw z Bractwem Rycerskim Zamku Czocha; ognisko; poszukiwanie skarbów wraz z wycieczką.

Godziny otwarcia restauracji:
codziennie 8.00 – 22.00

Restauracja w Hotelu Polanica Resort & Spa

ul. Górska 2, 57-320 Polanica-Zdrój
tel. 571 244 242, tel. 74 868 07 00
e-mail: recepcja@hotelpolanica.pl
www.hotelpolanica.pl

Lokal położony jest w pobliżu Parku Zdrojowego. Szef kuchni, Krzysztof Adamski, dba o to, by wśród dań serwowanych gościom restauracji Hotelu Polanica znalazły się specjały o wyraźnie dolnośląskim charakterze.

Szef kuchni w swojej autorskiej karcie przygotowuje dania zgodnie z porami roku. Znaleźć tu można zarówno specjały mięsne, jak i z pstrągów pochodzących z lokalnych łowisk, a także dania z sezonowymi warzywami i owocami. Zawsze w oryginalnych połączeniach smakowych. Z jednej strony Krzysztof Adamski i jego zespół nawiązują do starych, sprawdzonych receptur, z drugiej – nadają daniom współczesny charakter.

OFERTA

- Oryginalne dania à la carte, bazujące na tradycyjnych recepturach regionalnych, a także klasyczne dania kuchni polskiej.
- Bogate bufety śniadaniowe i obiadowe wzbogacone o dolnośląskie produkty i smaki. Dania komponowane są z dodatkiem takich produktów jak sery ślubowskie, aronia z Gospodarstwa Ekologicznego Eko Ar lub miody z pasieki Naturalne Miody z Hrabstwa Kłodzkiego.
- Organizacja przyjęć, bankietów, romantycznych kolacji, a także bankietów służbowych.

Godziny otwarcia restauracji:
codziennie 13.00 – 22.00

Restauracja w hotelu Red Baron

ul. Lwa Tołstoja 2, 58-100 Świdnica
tel. 74 856 48 00, tel. 74 856 48 01, tel. 885 775 102
e-mail: recepcja@redbaronhotel.pl
e-mail: hotel@redbaronhotel.pl
www.redbaronhotel.pl

Restauracja znajdująca się w hotelu Red Baron nazwą nawiązuje do świdniczanina – Czerwonego Barona, młodego arystokraty Manfreda von Richthofena – dobrze znanego na świecie legendarnego lotnika z pierwszej wojny światowej.

Każdy dzień w hotelu Red Baron rozpoczyna się doskonałym, bogatym śniadaniem, serwowanym w formie bufetu szwedzkiego.

Miłośnicy dolnośląskich smaków odnajdą je w daniach serwowanych w restauracji Red Baron podczas lunchu. Lunch idealny powinien być lekki, bo jest on jedzony najczęściej podczas krótkiej przerwy w pracy. Ale też sycący, bo chociaż teoretycznie lunch to drugie śniadanie, to najczęściej zastępuje obiad. Kucharze z restauracji w hotelu Red Baron mają wiele oryginalnych pomysłów na taki właśnie posiłek. Codziennie serwują inne danie.

OFERTA

- Restauracja Red Baron posiada bogatą i różnorodną kartę dań. Oprócz tradycyjnych metod przygotowania posiłków w lokalu można również spróbować potraw przygotowywanych metodą sous vide.
- Goście mogą wybierać spośród produktów i potraw najwyższej jakości – w tym świeżych warzyw, szerokiej gamy serów, wędlin, dań ciepłych oraz owoców, soków i domowych ciast.

Godziny otwarcia:
restauracja – codziennie 12.00 – 22.00
bar – codziennie 12.00 – 24.00
Zestawy lunchowe:
poniedziałek – piątek 12.00 – 17.00

Restauracja w Pałacu Staniszów

Staniszów 100, 58-500 Jelenia Góra
tel. 75 755 84 45, fax 75 755 85 34
e-mail: hotel@palacstaniszow.pl
www.palacstaniszow.pl

Późnobarokowy, dwukondygnacyjny pałac z końca XVIII wieku należy do Europejskiego Szlaku Zamków i Pałaców. Położony jest w bezpośrednim sąsiedztwie Karpacza i Szklarskiej Poręby, zaledwie 7 kilometrów od centrum Jeleniej Góry.

Restauracja w Pałacu Staniszów to nie tylko historyczne wnętrza, ale również wyjątkowe dania, wysokiej klasy zastawa stołowa oraz wspaniała atmosfera. Sala Lustrzana, Sala Kominkowa, Biblioteczka, Galeria, pomieszczenia baru i kawiarni oraz tarasy różane pozwalają cieszyć się kuchnią pałacową w niezwykłym otoczeniu. Wszystko to sprawia, że pobyt w restauracji jest prawdziwą ucztą.

OFERTA

- Starannie dobrane menu, które zmienia się wraz z porami roku, oferuje gościom restauracji najlepsze dania kuchni polskiej i francuskiej. Specjalnościami są m.in. wypiekane na miejscu pasztety oraz sorbety i lody własnej produkcji.
- Świeżo pieczone ciasta i inne słodkości.
- Ekskluzywne menu (na wcześniejsze zamówienie) degustacyjne pałacu jest propozycją dla wszystkich, którzy chcą spróbować wyszukanych potraw i poszukują wyrafinowanych smaków.
- Możliwość zorganizowania uroczystości rodzinnych oraz szkoleń, konferencji, koncertów, imprez kulturalnych, bali i bankietów.
- Pakiety „Pobyt gourmet".

Godziny otwarcia restauracji:
codziennie 13.00 – 22.00

Uroczysko Siedmiu Stawów Luxury Hotel & SPA

Gola Dzierżoniowska 21, 58-217 Niemcza
tel. 71 750 91 06, tel. 885 544 111
restauracja@uroczysko7stawow.com
e-mail: uroczysko@uroczysko7stawow.com

Uroczysko Siedmiu Stawów Luxury Hotel to ekskluzywne, a jednocześnie ekologiczne miejsce wypoczynku i regeneracji sił dla wymagających gości. Hotel mieści się w jednym z najstarszych i największych renesansowych zamków w Polsce.

Uroczysko Siedmiu Stawów oczarowuje architekturą, atmosferą i przyrodą. Wyjątkowa lokalizacja zamku na szczycie wzgórza pozwala podziwiać okolicę. U stóp wzniesienia zamku rozciąga się park, malowniczo porośnięty bujną roślinnością. Szczególnym fragmentem parku jest aleja bukowa, prowadząca od zamku przez park aż do Uroczyska Siedmiu Stawów. Na terenie parku zachowały się fragmenty kolistych, kamiennych ławek, które niegdyś otaczały rosnące tam dęby. Starodrzew nadaje temu miejscu szczególną atmosferę.

Obiekt wyróżnia się też wysublimowanym menu proponowanym w hotelowej restauracji. To wyjątkowe dania autorskie, inspirowane głównie kuchnią polską z nutą najlepszych smaków z kuchni światowej. Większość dań komponowana jest z warzyw i owoców pochodzących z własnych upraw. Do przygotowania wielu specjałów wykorzystywane są produkty regionalne i lokalne z Dolnego Śląska.

OFERTA

- Dania komponowane z dolnośląskich ingrediencji, np. filet z pstrąga kłodzkiego z czarną polentą, groszkiem, kurkami i marynowaną słoniną; pierożki z kalarepy z serem kozim, tapioką, miętą i siemieniem; domowy makaron z kurkami.
- Duży wybór serów regionalnych.
- Specjalnie dla gości restauracji organizowane są ekskluzywne degustacje i warsztaty kulinarne.

Godziny otwarcia restauracji:
Menu lunch à la carte obowiązuje w godzinach 13.00 – 16.00.
Menu kolacja à la carte obowiązuje w godzinach 17.00 – 21.30.

W trosce o komfort gości właściciele zapraszają do hotelowej restauracji po wcześniejszej rezerwacji stolika.

Villa Elise
Restauracja Kaczka i Wino

ul. Mickiewicza 9, 57-550 Stronie Śląskie
tel. 502 457 990
e-mail: info@villaelise.pl, www.villaelise.pl

Villa Elise położona jest w magicznym zakątku Kotliny Kłodzkiej. Otacza ją ponadtrzyhektarowy teren zielony – przepiękny ogród i drzewostan, m.in. bukowy las. Właściciele obiektu, Sylwia i Rafał Wyniczenkowie, zapraszają wszystkich, dla których ważne są piękne wnętrza, dobre i uczciwe jedzenie oraz przyjazna atmosfera.

Menu restauracji Kaczka i Wino bazuje na produktach lokalnych, zawiera wszystko, co najlepsze z regionu. Znakiem rozpoznawczym jest wypiekany na miejscu prawdziwy chleb na zakwasie, który dzięki swojej unikalnej recepturze zyskał znak Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska. Jest to specjalność pana Rafała, który odziedziczył przepis po swoim tacie.

OFERTA

- Na stole śniadaniowym królują m.in. sery i twarogi od dolnośląskich serowarów, wędliny od Piotra Czajkowskiego lub uwędzone na miejscu, a także sezonowe warzywa i owoce oraz własne dżemy i konfitury oraz pieczone własnym sumptem ciasto.
- Motywem przewodnim menu restauracji są kaczka i wino. Kaczka serwowana jest na kilka sposobów, w zależności od sezonu i dostępności różnych produktów.
- W karcie znajdują się również propozycje dla wegan i wegetarian.
- Wszelakie zioła, które są używane do przyprawiania lub dekorowania potraw, pochodzą wprost z zielnika.
- Specjalnie skomponowana karta win oraz organizowane kilka razy w roku degustacje.

Restauracja jako pierwsza na Dolnym Śląsku uzyskała rekomendację Slow Food Polska.

Godziny otwarcia restauracji:
czynne całą dobę.

Zabytkowe Gospodarstwo Gottwaldówka

Kąty Bystrzyckie 23, 57-540 Lądek Zdrój
tel. 74 814 78 02, tel. 503 063 860
info@gottwaldowka.pl

Od blisko dwudziestu lat Renata Czaplińska systematycznie, z wielkim wysiłkiem i uporem, przy wsparciu przyjaciół i różnych fundacji, odbudowuje i zagospodarowuje Gottwaldówkę, czyli XIX-wieczne gospodarstwo założone na planie czworoboku z charakterystyczną łukową bramą, nazwane tak od nazwiska byłych właścicieli. Przez cały czas obecna właścicielka gospodarstwa gromadzi księgozbiór regionalny w języku niemieckim i polskim oraz zabytki kultury materialnej związane z ziemią kłodzką. Gottwaldówka jest obiektem otwartym i żywym, pełnym ludzi i różnych wydarzeń.

OFERTA

Gospodarstwo pań Renaty Czaplińskiej i jej córki – Kariny Fuglińskiej jest obiektem wyjątkowym nie tylko pod względem etnograficznym, ale również kulinarnym. Magnesem przyciągającym turystów są warsztaty pieczenia chleba na zakwasie w starym piecu chlebowym, a także możliwość spróbowania dawnych dolnośląskich specjałów, wpisanych na ministerialną listę produktów tradycyjnych, takich jak śląskie niebo lub śląski placek z kruszonką.

Goście gospodarstwa agroturystycznego „Skowronki" – należącego do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska – mogą skosztować, oprócz wymienionych, także innych dolnośląskich przysmaków, np. begli, pierników, legnickich bomb, pieczeni lądeckiej, leguminy z maślanki, gęsi świętomarcińskiej lub pysznej zupy dyniowej.

Wystarczy tylko zadzwonić i umówić się na spotkanie.

Cukiernia K. M. Świerczyńscy i Wspólnicy Sp. J.

ul. Główna 10 A, 58-309 Wałbrzych
e-mail: cukiernia@swierczynscy.pl
www.swierczynscy.pl

Cukiernia Krystyny i Mieczysława Świerczyńskich jest firmą rodzinną, która została założona w 1979 roku. Punkty sprzedaży znajdują się przy ulicach: Andersa 95, Głównej 10 a oraz Marii Konopnickiej 9 a w Wałbrzychu.

Cukiernia zdobyła wiele prestiżowych nagród: w 1999 roku II miejsce podczas IV Mistrzostw Polski Cukierników i III miejsce podczas Mistrzostw Polski Młodych Cukierników; w 2000 roku ponownie zajęła II miejsce podczas Mistrzostw Polski Cukierników w Bydgoszczy.

2001 rok to czas zdobycia najwyższego wyróżnienia w branży cukierniczej. Na Mistrzostwach Świata w Wiesbaden cukiernia zdobyła zaszczytne I miejsce, co było uwieńczeniem wieloletniej pracy i zaangażowania całego zespołu pod kierownictwem Krystyny i Mieczysława Świerczyńskich.

OFERTA

- Torty ślubne, okolicznościowe i dla dzieci, a także ciasta deserowe i pieczone oraz wyroby z najwyższej jakości czekolady.
- Tradycyjne chleby oraz wyroby maślane.

Godziny otwarcia sklepów firmowych:
ul. Główna 10a, Wałbrzych
poniedziałek – sobota 6.00 – 20.00
niedziela 10.00 – 18.00
ul. Andersa 95, Wałbrzych
poniedziałek – piątek 6.00 – 17.00
sobota 6.00 – 16.00
ul. M.Konopnickiej 7a, Wałbrzych
poniedziałek – piątek 6.00 – 18.00
sobota 6.00 – 16.00

Garaż Smaku

ul. Krystyny i Mariana Barskich 23
54-115 Wrocław
www.facebook.com/GarazSmaku

To sklep z produktami dolnośląskimi oraz zdrową żywnością znajdujący się na osiedlu Nowe Żerniki (WUWA II) we Wrocławiu. Sklep bardzo chętnie odwiedzają smakosze, poszukiwacze smaków regionalnych, a przede wszystkim osoby dbające o swoje zdrowie.

W Garażu Smaku można kupić wyselekcjonowane produkty dolnośląskie, a także przysmaki regionalne z całej Polski. Produkty te otrzymały nagrody w konkursach kulinarnych, a także certyfikaty przyznawane produktom najwyższej jakości, np. w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów lub certyfikat „Dobre bo polskie". Właściciel Garażu Smaku, Maciej Gałan, bardzo chętnie dzieli się z klientami swojego sklepu wiedzą o produktach regionalnych.

OFERTA

- Świeże warzywa i owoce.
- Produkty mleczne, m.in. różnego rodzaju sery i napoje.
- Przetwory regionalne.

Godziny otwarcia sklepu:
poniedziałek – czwartek 10.00 – 19.00
piątek 9.00 – 19.00
sobota 9.00 – 15.00
niedziela 10.30 – 15.00

RegioFood

ul. Dzierżoniowska 7/1a, 50-536 Wrocław
tel. 578 662 436
e-mail: kontakt@regio-food.pl
www.regio-food.pl

To sklep, w którym można kupić zdrową żywność wprost od rolników albo małych przedsiębiorców. Miejsce zrzeszające najlepszych dostawców produktów spożywczych z Dolnego Śląska. Są to produkty bez konserwantów, wzmacniaczy smaku i zbędnej chemii. W ten sposób właściciele sklepu – Agnieszka i Grzegorz Szafrańscy – wspierają dolnośląskich wytwórców, którzy kultywują tradycję regionu i sprzedają produkty najwyższej jakości.

Ambicją właścicieli sklepu jest wspieranie lokalnych rolników i wytwórców oraz to, aby na wrocławskie stoły trafiało naturalne, świeże i przede wszystkim zdrowe jedzenie z Dolnego Śląska.

OFERTA

- Świeże, starannie wyselekcjonowane produkty regionalne. Blisko 100% produktów pochodzi z terenu Dolnego Śląska.
- Żywność ekologiczna bez chemii i konserwantów.
- Produkty spożywcze wyłącznie od sprawdzonych i zaufanych producentów, dostarczane do sklepu bez udziału pośredników.
- Paczki z produktami dostarczane osobiście pod adres wskazany przez klientów.

Godziny otwarcia sklepu:
poniedziałek – piątek 9.30 – 19.00
sobota 9.00 – 14.00

Wizja Wina PL

Pasaż Zielińskiego, stoisko 17.3
ul. Swobodna 37, 50-088 Wrocław
email: wizjawinapl@gmail.com
www.wizjawina.pl

Wizja Wina PL to autorski projekt – pierwszy tego typu w Polsce – mający na celu promocję polskiego winiarstwa. Jest to sklep stacjonarny z szeroką ofertą win z Dolnego Śląska oraz z winnic z innych regionów Polski.

Sklep jest niewielki, ale jest magicznym miejscem, gdzie wino zwalnia, a nawet zatrzymuje czas… Oglądając butelki, czytając etykiety, można poczuć narastające zdziwienie, zaskoczenie, że w naszym kraju jest tyle winnic…

OFERTA

- Szeroki wybór win z kilkunastu dolnośląskich winnic.
- Wina z innych regionów kraju.
- W ofercie są wina białe, różowe, czerwone… Wina wytrawne, półwytrawne, półsłodkie i słodkie. Wina musujące (wytwarzane metodą tradycyjną) oraz niewielki wybór win owocowych – z czarnych porzeczek, malin.
- Wina ze szczepów m.in.: Rondo, Regent, Pinot Noir, Cabernet Cortis, Solaris, Johanniter, Chardonnay, Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscaris, Auxerrois, Muscat Ottonel, Bacchus, Ehrenfelser, Riesling, Bianca, Hibernal.
- Cydr regionalny.
- Trunki z winnic z „polską duszą" – jedna z Niemiec, druga z Francji.

Godziny otwarcia sklepu:
poniedziałek – piątek 10.00 – 18.00
sobota 10.00 – 16.00

W Starej Rzeźni

ul. Szewska 63, 11-400 Wrocław
www.facebook.com/wstarejrzezni

Turyści oraz wielbiciele dobrego smaku bardzo chętnie odwiedzają niewielki sklep o intrygująco brzmiącej nazwie, w którym mogą zaopatrzyć się w dolnośląskie produkty oraz potrawy wytwarzane w tradycyjny sposób z lokalnie dostępnych surowców. Sklep znajduje się w zabytkowej kamienicy na Starym Mieście, a prowadzą go kompetentne właścicielki – Urszula Bartoszewicz i jej mama Maria Gudaris-Bartoszewicz. Można tu kupić pyszne, świeże i zdrowe produkty regionalne.

OFERTA

- Sery twarogowe, podpuszczkowe, zwarowe i dojrzewające, zarówno z mleka krowiego, jak i koziego.
- Nabiał (mleko, kefir, maślanka, jogurty).
- Tradycyjnie przyrządzane wędliny bez sztucznych dodatków i konserwantów.
- Mąki z dolnośląskich młynów, kasze, płatki zbożowe
- Chleby pieczone na naturalnych zakwasach, bez polepszaczy.
- Miody z najlepszych dolnośląskich pasiek.
- Domowe pierogi i ręcznie robione słodycze.

Na półkach znaleźć można także przetwory naturalne z owoców, warzyw i runa leśnego. Wszystkie przyrządzane tradycyjnymi metodami. W ofercie są również warzywa i owoce, oleje i oliwy tłoczone na zimno, soki tłoczone na zimno z różnych owoców i warzyw, naturalnie mętne. Asortyment zmienia się w zależności od sezonu. Późną wiosną są to np. szparagi i truskawki z podwrocławskich upraw, a jesienią owoce z Doliny Baryczy. Gościnnie dostępne są również wyroby producentów z innych regionów Polski, zrzeszonych w Sieci Dziedzictwa Kulinarnego, której sklep jest członkiem w ramach Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego.

Godziny otwarcia sklepu:
poniedziałek – piątek 9.00 – 18.00
sobota 9.00 – 14.00

DOLNY ŚLĄSK

DOLNOŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

Smaki Dolnego Śląska

www.smakidolnegoslaska.pl

/szlakSmakiDS /smakidolnegoslaska

ISBN 978-83-65657-51-0