

Restauracja Złoty Karaś

Restauracja Złoty Karaś, której właścicielem jest Stanisław Błaszkwiać została 30 kwietnia przyjęta Uchwałą Zarządu Powiatu Kaliskiego Nr 186/2019 do grona Członków **Szlaku Kulinarnego "Kaliskie Smaki"**. Tablicę restauracyjną podczas festynu "Poznaj karpia na nowo" przekazali właścicielowi Starosta Kaliski **Krzysztof Nosal**, Przewodniczący Rady Powiatu Kaliskiego **Jan Adam Kłysz** oraz Wicestarosta Kaliski **Zbigniew Słodowy**.

Główne propozycje kulinarne Restauracji „Złoty Karaś” to:

- Aksamitna zupa z karpia

Karp z ekologicznego łowiska Gospodarstwa Rybackiego Stanisława Błaszkwiać, gotowany w wywarze warzywnym, warzywa pochodzą z gminy Szczytniki. Zupa zabelana jest śmietaną. Wszystko przyprawione do smaku głównie z ziołowymi przyprawami, solą i pieprzem.

Gotowany karp w białym sosie koperkowym

To danie serwowane w restauracji i bardzo popularne wśród klientów. Ryba pochodzi ze stawów Gospodarstwa Rybackiego Stanisława Błaszkwiać, gotowana jest na wywarze warzywnym i polewana sosem śmietanowym z koperkiem. Wszystko pachnie koperkiem i ziołami.

Wędzony karp z Lipki

To danie które można zamówić również na wynos. Karp przed wędzeniem jest moczony w zalewie z przyprawami przez dobę. Skład przypraw stanowi tajemnicę kulinarną gospodarstwa. Następnie jest osuszony i wędzony przez kilka godzin w zależności od wielkości ryby, w specjalnej wędzarni z drewnem olchowym.

Pasta rybna śniadaniowa z wędzonych ryb słodkowodnych

To autorski produkt restauracji i Gospodarstwa Rybackiego Stanisława Błaszkwiać. Pasta w słoikach jest pasteryzowana, z półroczną datą do spożycia. Pasta wykonana z ekologicznych ryb pochodzących ze stawów Gospodarstwa Rybackiego. Jest nowoczesnym produktem przygotowanym dla klientów w 2019 roku.

Dane kontaktowe:

Restauracja "Złoty Karaś"
Lipka 32a, 62-865 Lipka
Tel. 602 749 342

<https://www.facebook.com/pages/category/European-Restaurant/Z%C5%82oty-Kara%C5%9B-661207330677348/>