

# ŚWIĄTECZNA OFERTA

Mamy zaszczyt przedstawić tegoroczną ofertę świąteczną! Jak co roku zrobimy wszystko, aby Wasze Święta Bożego Narodzenia były przepyszne, bezstresowe i pełne wyjątkowych smaków. W menu znajdziecie zarówno klasyki kochane przez cały rok, jak i nowe pozycje stworzone specjalnie na ten niezwykle czas. Po raz pierwszy możecie również zamawiać nasze dania z dostawą do domu — wygodnie, bez kolejek i w pełnym chłodniczym zabezpieczeniu.

## Pasty Posejdona

Autorskie, naturalne i tworzone z najwyższej jakości ryb — tak, aby stały się jednym z filarów świątecznego stołu. Każda pasta ma inny charakter: jedne są kremowe i delikatne, inne głębsze i bardziej wytrawne, ale wszystkie łączą uczciwy smak i świąteczna harmonia. **Porcja ok. 500 g, końcowa waga może się różnić o +/- 10%.**

### Ser libański - 49,99 zł

Kremowy, gładki i ziołowy — labneh otula podniebienie delikatnością, która pięknie łączy się z rybami, szczególnie z łososiem wędzonym na zimno. Jego głęboki, mleczny smak ma w sobie coś świątecznie kojącego, jak ciepło domowej kuchni. Jedyna nierybna pozycja w ofercie, ale tak ukochana przez naszych Gości, że stała się obowiązkowym elementem świątecznego zestawu.

### Pasta z dorsza - 59,99 zł

Wędzony w naszej wędzarni dziki dorsz łączy się tu z mascarpone i słodkim purée z gruszki, tworząc miękką, kremową bazę o subtelnym, zimowym charakterze. Kawalczki świeżej gruszki dodają chrupkości, a chrzan przełamuje słodycz i wnosi przyjemne ciepło.

### Pasta makreła nordycka klasyczna - 59,99 zł

Wędzona w naszej wędzarni makreła z mroźnych wód północy daje smak pełny, intensywny i naturalnie słodkawy. Majonez, szczypiorek, czerwona cebula i limonka jedynie podkreślają jej aromat, nie przyćmiewając ryby. Legenda Darów Posejdona.

### Pasta makreła nordycka francuska - 59,99 zł

Ta sama makreła, ale zanurzona w eleganckim, francuskim klimacie. Trzy musztardy, prażona cebula i kremowa baza tworzą smak głęboki, lekko wytrawny, z charakterem świątecznego stołu pełnego aromatów.

### Pasta tuńczyk klasyczna - 59,99 zł

Francuski tuńczyk marynowany w sosie własnym daje tu smak czysty, miękki i maślany, a jogurt i świeże dodatki tylko go rozświetlają. Szczypiorek i czerwona cebula dodają lekkiej ostrości, dzięki czemu pasta jest świeża, codzienna i świątecznie lekka.

### Pasta tuńczyk francuska - 59,99 zł

Wyrazista, elegancka i pełna struktury. Tuńczyk łączy się z trzema rodzajami musztardy, które dają mu głębię i lekko pikantny, wyrafinowany charakter. Kapary i chrupiący seler dodają życia, a jogurt całość łagodzi.

## Matiasy Posejdona

Naturalne, pełne charakteru i przygotowane tak, by idealnie pasowały do świątecznego stołu. Każdy wariant ma własny temperament — od klasyki po wyrafinowane połączenia — ale wszystkie łączą jedno: czysta, piękna jakość matiasa. Porcja około 500 g, różnica wagi +/- 15%.

### Matias holenderski „królewski” - 49,99 zł

Różowy matias dojrzewający w beczkach po whisky nabiera delikatnej słodyczy i jedwabistej, jędrnej struktury, której nie da się pomylić z żadnym innym śledziem. To śledź, który smakuje dostojnie — nieprzypadkowo pierwsza beczka każdego roku trafia do holenderskiej rodziny królewskiej. Porcja zawiera 6-7 płatów matiasa i jest idealna do dalszej obróbki do sałatki lub do spożycia od razu. Nie wymagają namaczenia.

### Matias kaszubski - 49,99 zł

Ten śledź pachnie Wigilią już od pierwszego otwarcia. Karmelizowana cebula, słodka śliwka i korzenne przyprawy tworzą miękką, głęboką marynatę okalającą soczyste kawałki matiasa.

### Matias por-imbir - 49,99 zł

Zaskakująco świeży, delikatnie pikantny i pełen energii. Marynowany imbir wnosi subtelne ciepło, a cienkie paski pora dodają chrupkości, dzięki czemu każdy kęs ma świetną strukturę. Śledź pozostaje wyczuwalny i soczysty — to wariant, który wnosi na stół lekki, zimowy powiew i przyjemny, odświeżający akcent.

### Matias tatarski - 49,99 zł

Domowy sos tatarski otula matiasa kremową, wyważoną mieszanką ogórka kiszzonego, cebuli, musztardy i majonezu.

### Matias jogurt - 49,99 zł

Lekki, jasny, świeży — jak zimowy poranek. Jogurtowa baza łączy się ze słodką gruszką, orzechami włoskimi i odrobiną mięty, tworząc zaskakująco elegancki smak. Matias chłonie aromat, ale zachowuje strukturę i delikatną słoność, która pięknie przełamuje kremowe wykończenie.

### Matias grzybki - 49,99 zł

Śledź spotyka tu las i tworzy duet idealny. Jędrny matias zanurzony jest w marynacie pełnej borowików, podgrzybków i kurek, z dodatkiem szalotki i pieprzu. Aromat jest ziemisty, głęboki, miękki — świąteczny w najczystszej formie.

### Matias koreański - 49,99 zł

Wyrazisty, mocny i pełen fermentowanej głębi sosu inspirowanego kimchi. Czosnek, imbir, chili i kiełki mung tworzą tło, które podbija naturalne umami matiasa. Smak jest intensywny, lekko kiszony i ostry, ale wciąż czysty.

### Matias w oleju - 39,99 zł

Najprostsza, najbardziej uczciwa forma — a przez to jedna z najlepszych. Matias w wysokiej jakości oleju z delikatną cebulką ma smak czysty, szczery i bliski temu, co zna się z rodzinnych stołów. To baza, od której wszystko się zaczyna — klasyka, która nigdy nie zawodzi.

### Salatka ziemniaczana z matiasem - 39,99 zł

Ziemniaki, ogórek kiszony, cebulka i solidne kawałki matiasa tworzą danie proste, ale niezwykle satysfakcjonujące. Lekki, musztardowy sos nadaje całości przyjemną kwasowość i kremowość.

## Tatary Posejdona

Obowiązkowe pozycje na wigilijskim stole — świeże, eleganckie i stworzone z łososia najwyższej jakości. Każdy tatar ma swoją własną historię smaku: jedne są lekkie i maślane, inne głębokie i dymne, ale wszystkie łączą czystość i delikatność ryby. **Porcja zawiera około 500 g, a waga może różnić się o +/- 10%.**

### Tatar klasyczny z łososia - 99,99 zł

Łosoś klasy sushi zachwyca czystością i maślaną strukturą, która dosłownie rozplywa się na języku. Biała cebulka i szczypiorek dodają świeżości, a kilka kropel sosu sojowego delikatnie podbija naturalną słodycz ryby. To tatar w najbardziej przejrzystej formie — spokojny, elegancki i absolutnie świąteczny w swojej prostocie.

### Tatar orientalny z łososia - 99,99 zł

Wyrazisty, aromatyczny i pełen energii — jak świąteczny stół z odrobiną kulinarnej przygody. Łosoś klasy sushi łączy się tu z kolendrą, sezamem, sosem Worcestershire i szeregiem orientalnych dodatków, które nadają mu lekko pikantny charakter. To tatar o głębokim, wielowarstwowym smaku, który zostawia po sobie długie, przyjemne ciepło i piękny aromat.

### Tatar zimowy z łososia - 99,99 zł

Połączenie surowego łososia i łososia wędzonego na zimno tworzy tatar o dymnym, zimowym aromacie, który idealnie współgra z wigilijską atmosferą. Marynowane grzyby leśne, wędzona sól i olej nadają mu miękkości i głębi — to smak jak spacer po chłodnym lesie w święta.

## Przystawki i dania świąteczne

*Nasza świąteczna selekcja to połączenie klasyków, które od lat królują na wigilijnych stołach, oraz nowocześniejszych propozycji dla tych, którzy lubią zaskakiwać bliskich. Wszystkie dania przygotowujemy z najwyższą starannością, tak aby były gotowe do podania od razu po odebraniu. Każde posiada własną gramaturę, a końcowa waga może różnić się o +/- 15%.*

**Domowy barszcz czerwony z uszkami – 1 L – 49,99 zł**

Tradycyjny barszcz przygotowany na zakwasie, z aromatyczną mieszanką korzennych przypraw, które nadają mu głębi i czystej, rubinowej klarowności. Podajemy go z ręcznie robionymi uszkami, wypełnionymi klasycznym, domowym farszem. Porcja dla 4-6 osób.

**Zupa rybna Posejdona – 1 L – 99,99 zł**

Aromatyczny krem na bazie naszego kolagenowego bulionu rybnego, gęsty, elegancki i rozgrzewający. Intensywny w smaku, z wyraźnie wyczuwalną głębią ryb i warzyw, ale jednocześnie aksamitny i harmonijny. Porcja dla 4-6 osób.

**Tort krakers z tuńczykiem – 1 kg – 99,99 zł**

Warstwowy przekładaniec z klasyczną pastą z tuńczyka, krakersami, ogórkami konserwowymi i cheddarem, udekorowany jajkiem. Miękki, pełen umami, zaskakująco głęboki w smaku.

**Krewetki klasyczne – 500 g – 99,99 zł**

Świeże, gotowane krewetki marynowane w oliwie z oliwek, czosnku i pietruszce. Delikatne, soczyste i czyste w smaku

**Krewetki orientalne – 500 g – 99,99 zł**

Krewetki w orientalnej marynacie na bazie oliwy, czarnego sezamu, sosów sojowych i świeżej kolendry. Aromaty lekko pikantne, głębokie, z wyraźną azjatycką nutą.

**Matias pod pierzynką – 1 kg – 79,99 zł**

Wigilijny klasyk w dopracowanej, kremowej wersji. Matias, domowy sos śmietanowy, buraczki i ziemniaki układane warstwowo, zwieńczone jajkiem.

**Dorsz faszerowany w galarecie – 500 g – 119,99 zł**

Dziki dorsz faszerowany warzywami korzeniowymi, sałatką krabową i dressingiem winnym, zanurzony w klarownej galarecie.

**Szczupak w galarecie – 500 g – 119,99 zł**

Dziki szczupak w szafranowej galarecie z rakami i koperkowym vinaigrette. Smak polskiej tradycji w nowoczesnej, dopracowanej formie.

**Halibut sous vide – 500 g – 149,99 zł**

Filet z dzikiego halibuta przygotowany metodą sous vide, z masłem kaparowym, rodzynkami i palonym rozmarynem. Miękki, soczysty i głęboki w smaku, z przyjemnie świąteczną nutą.

**Ryba po grecku – 1 kg – 119,99 zł**

Aromatyczna ryba po grecku z dzikim dorszem, pełna słodkawych warzyw i intensywnie pomidorowej nuty. Soczysta ryba, miękka i esencjonalna baza tworzą smak, którego nie może zabraknąć w żadnym domu.

**Karp smażony – filet – 500 g – 79,99 zł**

Kruche kaski ekologicznego karpia, smażone tak, aby zachować sprężystość i naturalną słodycz mięsa. Ryba pochodzi ze sprawdzonych łowisk, dlatego jest czysta w smaku, bez nawet śladu mułu. To karp, który udowadnia, jak wyjątkowe potrafi być jego mięso.

**Domowe pierogi z kapustą – 10 szt. – 39,99 zł**

Pierogi pełne aromatu kiszzonej kapusty i leśnych grzybów, poprawione nutą korzennych przypraw. Miękkie, delikatne ciasto i świąteczny farsz tworzą wyjątkowo harmonijny duet. Absolutny fundament wigilijnej kolacji.

**Sandacz smażony – 500 g – 149,99 zł**

Kaski świeżego dzikiego sandacza smażone w chrupiących migdałach, które podkreślają jego delikatną słodycz. Mięso pozostaje soczyste i sprężyste, a aromat jest subtelny, lekko maślany. Prawdziwa świąteczna perełka.

**Domowe pierogi z makrelą i ziemniakiem – 10 szt. – 39,99 zł**

Aksamitne nadzienie z wędzonej makreli nordyckiej, twarogu i ziemniaków zamknięte w miękkim, delikatnym cieście. Smak inspirowany kuchnią ukraińską – pożywny, pełny i głęboki.

**Łosoś pesto – 500 g – 99,99 zł**

Pieczony łosoś w sosie z włoskich pomidorów, intensywnego zielonego pesto i orzechów włoskich. Delikatny i aromatyczny, z pięknym, świątecznym balansem słodyczy i wytrawności.

**Paszтет rybny – 500 g – 89,99 zł**

Kremowy paszтет inspirowany kuchnią francuską, podawany z domowym majonezem éwikłowym. Miękki, elegancki i pełen smaku – doskonały zarówno na pieczywo, jak i jako element przystawkowej deski.

## Świeże i wędzone ryby

*Nasza świąteczna selekcja obejmuje najchętniej wybierane ryby ze stałej oferty, przygotowane tak, aby trafiły na wigilijny stół w swojej najlepszej odsłonie. Każda z nich została wybrana pod kątem jakości, tekstury i smaku, który najpiękniej wybrzmi w świątecznych potrawach. Jeśli szukacie czegoś bardziej unikalnego, sklep stacjonarny będzie wyjątkowo zatowarowany w gatunki, których z przyczyn logistycznych nie możemy dodać do oferty świątecznej. Ryby sprzedawane są na sztuki; każda ma własną gramaturę, a waga może różnić się o +/- 15%.*

**Karp ekologiczny – filet 500 g – 59,99 zł**

**Karp ekologiczny patroszony – ok. 1.6 kg – 109,99 zł**

Nasze karpie pochodzą z ekologicznych, sprawdzonych łowisk, gdzie dorastają w czystej wodzie i ogromnych, nisko obsadzonych stawach. Dzięki temu ich mięso jest delikatne, lekko słodkie i całkowicie pozbawione posmaku mułu.

**Łosoś norweski klasy sushi – filet 500 g – 79,99 zł**

Łosoś z północnej Norwegii, dorastający w krystalicznie czystych wodach, o mięsie sprężystym, maślanym i pełnym naturalnej słodyczy. Idealny do pieczenia, smażenia, ale również do podania na surowo.

**Dorsz dziki Islandia – 500 g – 129,99 zł**

Wyselekcjonowane porcje dzikiego dorsza z zimnych, tlenowych wód Islandii. Ryba o głębszym, wyrazistszym smaku i charakterystycznej sprężystej teksturze.

**Dziki halibut – filet 500 g – 109,99 zł**

Porcje halibuta o pochodzące z islandzkich wód i zachwycające swoim tłustym, maślanym charakterem. Mięso jest miękkie, delikatne, ale jednocześnie pełne głębokiego smaku.

**Dorsz połędwica – 500 g – 99,99 zł**

Elegancje porcje dorsza z północnej Norwegii, o śnieżnobiałym mięsie i delikatnie morskim aromacie. Jędrny, sprężysty i wyjątkowo czysty w smaku — idealny do pieczenia, smażenia i świątecznych dań z rybą w roli głównej. To nasz ponadczasowy klasyk.

**Łosoś Hiddenfjord Wyspy Owcze – klasy sashimi – 500 g – 109,99 zł**

Uznawany przez znawców za jednego z najsmaczniejszych łososi na świecie. Hodowany w naturalnych warunkach na Wyspach Owczych, w chłodnych wodach o wyjątkowej czystości. Mięso jest zwarte, sprężyste i niezwykle aromatyczne. Prawdziwy rarytas świątecznego stołu.

**Dorada patroszona – ok. 650 g – 69,99 zł**

Chorwacka dorada klasy sushi, ceniona za swoje lekko słodkie, bardzo delikatne mięso. Idealnie sprawdza się i w piekarniku, i w daniach na surowo. Uniwersalna, elegancka i zawsze efektowna — świetna propozycja dla tych, którzy lubią lekkie, czyste smaki.

**Ostrygi francuskie – 12 szt. – 199,99 zł**

Starannie wyselekcjonowany box francuskich ostryg, intensywnie morskich i pełnych charakteru. Każda sztuka ma w sobie kremową słodycz i świeżość zimnych wód Atlantyku. W święta sprawdzają się doskonale — jako przystawka, do bąbelków, albo jako elegancki prezent dla smakosza.

**Łosoś wędzony na zimno – plastry 300 g – 59,99 zł**

Delikatnie wędzony w niskiej temperaturze, co pozwala zachować miękką, maślaną strukturę i subtelny aromat dymu. Plastrowany tak, by od razu nadawał się do podania — na świąteczne kanapki, jajka, tatary czy sałatki. Czysty, elegancki smak.

**Pstrąg wędzony – ok. 700 g – 79,99 zł**

Tradycyjnie wędzony przez Panią Basię w Kabornie — aromatyczny, soczysty i pełen naturalnego dymu. To pstrąg przygotowany z niezwykłą dokładnością, dzięki czemu jego smak jest zbalansowany, mięso delikatne, a skóra idealnie uwędzona. Świąteczna klasyka w dopracowanym wydaniu.

**Jesiotr wędzony – ok. 500 g – 129,99 zł**

Stek z wędzonego jesiotra najwyższej jakości, również przygotowywany przez Panią Basię w Kabornie. Szlachetny, wyrazisty, o gładkiej, zwartej strukturze i głębokim aromacie naturalnego dymu. To ryba z królewskim rodowodem — zaskakująco elegancka propozycja na święta.

**Węgorz wędzony – ok. 1.1 kg – 269,99 zł**

Polski węgorz wędzony tradycyjnie, wyłącznie w naturalnym dymie, bez zbędnych dodatków przez Panią Basię w Kabornie. Tłusty, miękki, intensywny w smaku — jeden z najbardziej charakterystycznych, zapadających w pamięć świątecznych rarytasów. Propozycja dla prawdziwych koneserów.

**Kawior Antonius Caviar Oscietra – 30 g – 259,99 zł**

Jeden z najbardziej cenionych kawiorów na świecie — złociste, lekko bursztynowe ziarna o delikatnie orzechowym, miękkim aromacie. Każda perełka pęka pod zębem z elegancką subtelnością, zostawiając długi, wyrafinowany posmak. To luksusowy, harmonijny kawior o czystym smaku i kremowej strukturze, idealny na świąteczne aperityfy, bąbelki i wyjątkowe chwile przy stole. Czterogwiazdkowa jakość, którą czuć w każdym gramie.

**Kawior Antonius Caviar Siberian – 30 g – 209,99 zł**

Ciemniejsze, grafitowe ziarna o wyrazistszym charakterze i pięknie zbalansowanym, lekko mineralnym smaku. Kawior Siberian jest bardziej zdecydowany niż Oscietra — ma głębszy aromat, pełniejszą strukturę i dłuższy finisz, który idealnie komponuje się ze świątecznym stołem pełnym wyrazistych potraw. Intensywny, elegancki i wyjątkowo aksamitny. Również czterogwiazdkowy — dla tych, którzy lubią smak z charakterem.

**Kawior Posejdona z dzikiego łososia keta – 100 g – 99,99 zł**

Kawior o dużych, jędrnych ziarnach w intensywnie pomarańczowym kolorze, pozyskiwany z dzikiego łososia keta. Charakteryzuje się czystym, świeżym smakiem z delikatną nutą morza i wyraźnym „pstryknięciem” pod zębem. Jest lżejszy i bardziej rześki niż tradycyjne kawiorowe odmiany.

# Jak składać zamówienia?

Aby cała świąteczna machina mogła działać na taką skalę jak zawsze i żeby każde zamówienie dotarło do Was idealnie na czas, prosimy o trzymanie się kilku prostych zasad:

- Zamawiać można **wyłącznie pozycje z menu świątecznego, na sztuki lub ich wielokrotności.**
- Minimalne zamówienie wynosi 100 zł.
- Zamówienia przyjmujemy **wyłącznie mailowo**, na adres **zamowienia@daryposejdona.pl**. We wiadomości muszą znaleźć się: numer telefonu, data odbioru oraz dokładna lista wybranych pozycji wraz z ich ilością.
- Odbiór zamówień jest możliwy **23 grudnia (9:00–18:00) oraz 24 grudnia (9:00–13:00)**, bezpośrednio z samochodów chłodniczych obok sklepu na Żoliborzu przy **ul. Rydygiera 13**.
- Zamówienia z dostawą realizujemy na terenie 98% Polski – wystarczy złożyć je przez naszą stronę **www.daryposejdona.pl**, w kategorii „Menu świąteczne”. Dostawa chłodnicza dotrze do Was niczym catering, **w nocy z 22 na 23 grudnia**. Paczki są przez cały czas chłodzone, również po pozostawieniu pod drzwiami, więc nie musicie martwić się o temperaturę. **Koszt dostawy: 30 zł.**
- Jeśli czegoś nie ma w menu świątecznym, będzie dostępne w wolnej sprzedaży w sklepie, który będzie wyjątkowo mocno zatowarowany.
- **W okresie przedświątecznym nie prowadzimy odkładania towaru.**
- Po złożeniu zamówienia otrzymacie wiadomość z prośbą o **zaliczkę 100 zł**. Po jej zaksięgowaniu wyślemy Wam numer zamówienia – z tym numerem odbieracie swoją paczkę bez kolejek.
- **Zamówienia przyjmujemy jedynie do 14 grudnia (niedziela) do godziny 23:59** – nie ma możliwości złożenia zamówienia po tym terminie.
- W razie pytań proszę śmiało dzwonić o każdej porze dnia i nocy – Łukasz 502 309 221 Bartosz – 576 540 428 Andrea – 512 320 672.

