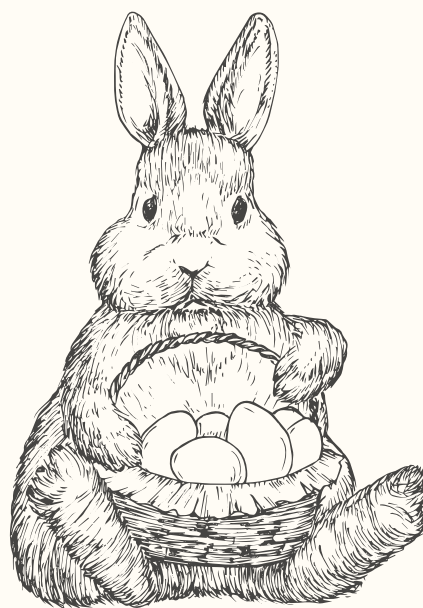


Menu
WIELKANOCNE



DARY
POSEJDONA

Z dumą oddajemy w Wasze ręce tegoroczną ofertę wielkanocną. Znajdziecie w niej nasze absolutne bestsellery, które znacie z lady przy Rydygiera, oraz pozycje przygotowane specjalnie na ten wyjątkowy czas.

Pamiętajcie, że niezależnie od zamówień, nasz sklep stacjonarny będzie zaopatrzony po brzegi – zarówno w pozycje świąteczne, jak i te, które nie załapały się do poniższego menu. W tym roku przygotowaliśmy dla Was dwie wygodne opcje: odbiór osobisty na Żoliborzu bez kolejek oraz bezpieczną dostawę chłodniczą, która dotrze do Was w prawie całej Polsce tuż przed świętami. Nie przedłużając – zapraszamy do zapoznania się z menu:



Selekcja śledzi Posejdona

ok. 500 g

To autorska kolekcja sałatek śledziowych, w których połączyliśmy świeżość najlepszego surowca z naszymi domowymi recepturami. W tym roku stawiamy na wyraziste kompozycje, które staną się prawdziwą ozdobą wielkanocnego stołu. Przygotowaliśmy propozycje zarówno dla wielbicieli klasyki w różnorodnych wydaniach.

Matias klasyczny w oleju - 39,99 zł

Tradycyjna receptura oparta na surowcu najwyższej jakości. Filety zostały zanurzone w tłoczonym na zimno oleju rzepakowym, który idealnie podbija maślany smak ryby. Dodatek chrupiącej, świeżej cebuli oraz grubo mielonego czarnego pieprzu domyka tę kompozycję, czyniąc ją obowiązkowym punktem na każdym świątecznym stole.

Sałatka ziemniaczana z matiasem Królewskim - 44,99 zł

Absolutny hit naszych gości w unikalnym wydaniu. Wykorzystujemy tu matiasa leżakującego w beczkach po whisky z dodatkiem buraka cukrowego, co nadaje rybie charakterystyczną różową barwę i głęboki aromat. Całość mieszamy z gotowanymi ziemniakami, ogórkiem kiszonym i szalotką, a wszystko spajamy autorskim sosem musztardowym o kremowej konsystencji.

Matias chrzanowy - 49,99 zł

Szlachetne filety różowego matiasa, który swój unikalny charakter zawdzięcza procesowi dojrzewania w dębowych beczkach po torfowej whisky. Ryba jest podawana w minimalistycznej formie z niewielką ilością delikatnego oleju, dzięki czemu możecie docenić jej naturalną maślaność i dymne nuty. Idealne do bezpośredniego spożycia lub jako baza do własnych kulinarnych eksperymentów.

Matias holenderski Królewski - 49,99 zł

Szlachetne filety różowego matiasa, który swój unikalny charakter zawdzięcza procesowi dojrzewania w dębowych beczkach po torfowej whisky. Ryba jest podawana w minimalistycznej formie z niewielką ilością delikatnego oleju, dzięki czemu możecie docenić jej naturalną maślaność i dymne nuty. Idealne do bezpośredniego spożycia lub jako baza do własnych kulinarnych eksperymentów.

Matias jogurt - 49,99 zł

Lekka i odświeżająca alternatywa dla ciężkich sałatek. Śledź w otoczce z naturalnego jogurtu połączonego z aksamitnym puree z gruszki oraz świeżą miętą. Całość została wzbogacona o kawałki siekanej gruszki i prażone orzechy włoskie, które wprowadzają do każdego kęsa przyjemną chrupkość i intrygujący, owocowy finisz.

Matias kaszubski - 49,99 zł

Jeden z największych bestsellerów Posejdona. Tajemnica smaku tkwi w cierpliwie karmelizowanej cebuli i dodatku suszonych śliwek, które nadają potrawie głęboką, ciemną barwę i naturalną słodycz. To połączenie korzennych przypraw i słonego śledzia, które od lat uzależnia naszych klientów.

Matias pod pierzynką - 89,99 zł ok. 1 kg

Solidna porcja tradycyjnej, warstwowej przekąski inspirowanej klasyką kuchni wschodniej. Układamy kolejno marynowane ogórki, tarte buraczki, ziemniaki oraz drobno siekane filety matiasa. Każda warstwa jest delikatnie przekładana naszym domowym sosem śmietanowym, co sprawia, że danie jest wyjątkowo sycące i uzależniające



**DARY
POSEJDONA**

Selekcja autorskich past Posejdona

ok. 500 g

Nasze autorskie pasty to kwintesencja tego, co robimy w Posejdonie najlepiej – łączymy szlachetne ryby z rzemieślniczymi dodatkami. Wszystkie pozycje przygotowujemy na miejscu, dbając o to, by każda z nich miała swój unikalny charakter. To idealne rozwiązanie na wielkanocne śniadanie, które oszczędzi Wam czasu w kuchni, nie idąc na żadne kompromisy z jakością.

Serek libański labneh - 49,99 zł

Tradycyjny, słony serek na bazie mleka krowiego, przygotowywany według autentycznej receptury z Bliskiego Wschodu. Jest niezwykle gęsty, ziołowy i wręcz uzależniający w smaku. Stanowi fenomenalne tło dla plastrów wędzonego na zimno łososia lub chrupiącego pieczywa.

Pasta z dorsza - 49,99 zł

Wyjątkowo aksamitna kompozycja oparta na dorszu, którego wędzimy we własnej wędzarni. Rybne mięso połączyliśmy z delikatnym serkiem mascarpone oraz słodką dojrzałą gruszką. Całość przełamaliśmy odrobiną ostrego chrzanu, tworząc eleganckie smarowidło o bardzo złożonym profilu smakowym.

Pasta z tuńczyka klasyczna - 49,99 zł

Delikatna propozycja dla fanów czystych smaków. Wykorzystujemy wysokiej jakości marynowanego tuńczyka prosto z Francji, którego mieszamy z naturalnym jogurtem i naszym domowym majonezem. Chrupkości nadaje tu posiekana czerwona cebulka oraz świeży szczypiorek, tworząc lekką, pyszną klasykę na każdą porę dnia.

Pasta z tuńczyka francuska - 49,99 zł

Wytrawna wariacja na temat tuńczyka, dedykowana osobom szukającym wyrazistszych nut. Bazę wzbogaciliśmy o trzy rodzaje musztardy francuskiej oraz słone włoskie kapary. Dodatek selera naciowego zapewnia unikalną teksturę. Jest to nasza jedyna pasta rybna, która nie zawiera cebuli.

Pasta jajeczna z wędzonym łososiem - 49,99 zł

Specjalna pozycja stworzona z myślą o wielkanocnym śniadaniu. Wykorzystujemy wyłącznie jajka z chowu ekologicznego, które łączymy z łososiem wędzonym przez nas dwiema metodami: na zimno oraz na gorąco. Dzięki temu pasta posiada niesamowicie głęboki, dymny aromat i bogatą strukturę.

Pasta z makreli klasyczna - 59,99 zł

Absolutny numer jeden w naszej ofercie i król żoliborskich śniadań. Główną rolę gra tu dziko żyjąca makrela nordycka, którą wędzimy sami na drzewie owocowym, by zachować jej soczystość. Dodajemy jedynie domowy majonez, czerwoną cebulę i szczypiorek – to prostota, która wygrywa jakością surowca.

Pasta z makreli francuska - 59,99 zł

Odważna wersja naszej klasyki, w której wędzona makrela zyskuje prawdziwego pazura. Dzięki kompozycji trzech różnych musztard francuskich, smak jest ostrzejszy i bardziej pikantny. Całość wykańczamy prażoną cebulką, która dodaje całości genialnej chrupkości.

Pasta jajeczna z krewetkami - 59,99 zł

Druga z naszych typowo świątecznych propozycji, tym razem w wydaniu morskim. Ekologiczne jajka połączyliśmy z siekanymi gotowanymi krewetkami oraz naszym autorskim aioli krewetkowym. To intensywna i szlachetna kompozycja, od której naprawdę ciężko się oderwać.

Selekcja przystawek Posejdona

ok. 500 g

Nasze przystawki to starannie wyselekcjonowane propozycje, które mają za zadanie pobudzić apetyt i zaskoczyć Waszych gości nieoczywistymi połączeniami. Od klasycznych, polskich smaków, aż po odważne, orientalne inspiracje – każda pozycja to małe kulinarne dzieło sztuki, przygotowane z ryb najwyższej klasy i świeżych ziół.

Pasztet rybny - 59,99 zł

Wielkanocna tradycja w zupełnie nowej odsłonie. To intensywny w smaku, niezwykle kremowy pasztet przygotowany z wyselekcjonowanej mieszanki naszych wędzonych ryb. W każdej porcji odnajdziecie szlachetne nuty jesiotra, makreli, dorsza oraz łososia. Idealnie komponuje się ze świeżym pieczywem i odrobiną chrzanu.

Tatar orientalny z łososia - 89,99 zł

Legendarna pozycja w menu Posejdona, która zyskała już miano kultowej. To propozycja dla osób szukających wyrazistych wrażeń – tatar jest intensywny, lekko pikantny i mocno osadzony w azjatyckich klimatach. Połączenie najwyższej jakości łososia z orientalnymi przyprawami tworzy kompozycję, której nie da się zapomnieć.



Tatar klasyczny z łososia - 89,99 zł

Hołd dla prostoty i jakości produktu. W tej wersji to łosoś gra główną rolę, a dodatki mają jedynie podkreślić jego maślany charakter. Subtelny dodatek sosu sojowego, świeżej cebulki i dużej ilości aromatycznego koperku sprawia, że jest to przystawka lekka, świeża i niezwykle elegancka.

Krewetki klasyczne - 89,99 zł

Gotowane dzikie krewetki w najlepszym wydaniu. Marynujemy je w sposób, który podkreśla ich naturalną słodycz – używamy do tego wysokiej jakości oliwy, dużej ilości świeżej pietruszki, czosnku oraz delikatnego akcentu świeżego chili dla przełamania smaku.

Krewetki orientalne - 89,99 zł

Ostrzejsza, pełna charakteru wersja naszych krewetek, która przenosi nas prosto do Azji. Głęboka marynata na bazie sosu sojowego, rybnego i ostrygowego nadaje im unikalnego profilu umami. Całość uzupełnia chrupka czerwona cebula oraz świeża, aromatyczna kolendra.

Tort krakers - 99,99 zł ok. 1000 g

Efektowny przekładaniec, który łączy w sobie wiele tekstur. Bazą jest nasza słynna pasta z tuńczyka oraz aksamitny, domowy sos śmietanowy. Warstwy chrupiących krakersów przeplatamy plasterkami ogórków konserwowych, a zwieńczeniem całości są ekologiczne jajka. To sycąca i niezwykle reprezentatywna pozycja na świąteczny stół.

Kibbeh z łososia - 119,99 zł

Egzotyczna przystawka dla najbardziej wymagających smakoszy. To danie bazuje na surowym łososiu najwyższej klasy, połączonym z delikatnym kuskusem. Wyjątkowego charakteru nadaje mu dodatek naszego legendarnego serka libańskiego, który spaja całość w aksamitną i intrygującą przystawkę w stylu bliskowschodnim.

Selekcja dań Posejdona

To zestawienie naszych najbardziej treściwych propozycji, które zostały stworzone, by stać się sercem Waszego wielkanocnego stołu. Od tradycyjnej polskiej klasyki w rybnym wydaniu, po wykwintne dania gorące gotowe do zapieczenia – każda receptura opiera się na naturalnych składnikach, prawdziwym maśle i rybach z najlepszych łowisk.

Żurek wielkanocny - 59,99 zł ok. 1 L

Jedyny wyjątek mięsny w naszym menu, któremu po prostu nie sposób się oprzeć. To gęsty, esencjonalny i mocno chrzanowy żur przygotowany na naturalnym zakwasie. Swoją głęboką smak zawdzięcza bazie z wędzonych mięs oraz doskonałej białej kiełbasie, którą dostarcza nam zaprzyjaźniony lokalny masarz.

Łosoś w glazurze miodowej - 99,99 zł ok. 500 g

Soczyste steki ze świeżego łososia, które poddajemy pieczeniu w aromatycznej marynacie na bazie miodu i sosu sojowego. Słodycz miodu idealnie karmelizuje się na rybie, tworząc lśniącą glazurę, która w połączeniu z delikatnym różowym mięsem stanowi gotową propozycję na wykwintny obiad świąteczny.

Ryba po grecku - 99,99 zł ok. 1 000 g

Klasyka, której nie mogło zabraknąć w naszej ofercie. Świeże polędwice z dorsza otulone grubą warstwą duszonych, słodkich warzyw korzeniowych pochodzących z upraw ekologicznych. To danie pełne domowego charakteru, w którym idealnie zbalansowaliśmy smak ryby z naturalną słodyczą marchewki i aromatem przypraw.

Łosoś w galarecie - 149,99 zł ok. 800 g

Pieczony łosoś atlantycki zatopiony w delikatnej galarecie przygotowanej na prawdziwym, długo gotowanym bulionie rybnym. Danie wzbogaciliśmy o kolorowe dodatki: marchewkę, groszek, ekologiczne jajko oraz świeżą natkę pietruszki. W porcji znajdziecie od 400 do 500 g czystego mięsa ryby.

Dorsz w sosie porowo-śmietanowym - 159,99 zł ok. 1 000 g

Wykwintne filety z dzikiego dorsza atlantyckiego, które najpierw krótko podsmażamy na maśle, a następnie łączymy z aksamitnym sosem na bazie śmietanki, świeżego pora oraz francuskiego wina Chardonnay. Całość zwieńczona jest chrupiącą posypką z panko, która po krótkim zapieczeniu w domu nada daniu doskonałej tekstury.

Sandacz w sosie grzybowym - 189,99 zł ok. 1 000 g

Szlachetne filety z sandacza, smażone tradycyjnie na maśle, by zachować ich delikatność. Ryba podawana jest w bogatym, aromatycznym sosie skomponowanym z prawdziwych borowików, szalotki oraz świeżego tymianku. To propozycja dla poszukiwaczy głębokich, leśnych aromatów w najlepszym wydaniu.

Węgorz w galarecie - 199,99 zł ok. 800 g

Prawdziwy rarytas i duma naszej lady. Legendarny wędzony węgorz od Pani Basi, podawany w esencjonalnej galarecie z dodatkiem świeżych warzyw. To danie, które tradycyjnie wieńczy wielkanocne biesiady. Porcja zawiera około 400-500 g samego węgorza, co czyni ją niezwykle treściwą przystawką.

Selekcja farszy do jajek Posejdona

W tym roku ponownie prezentujemy nasze autorskie farsze, które stworzyliśmy z myślą o szybkim i efektownym przygotowaniu wielkanocnych przystawek. To idealne rozwiązanie nie tylko do faszerowania jajek, ale także jako gotowy dodatek do wytrawnych blinów, chrupiących tartletek czy słonych ptysiów. Prosimy pamiętać, że porcja nie zawiera jajek – otrzymują Państwo około 300 g czystego farszu wraz z dołączonym rękawem cukierniczym do samodzielnego nałożenia. Taka ilość pozwala na obfite wypełnienie około 10 całych jajek (20 połówek).



Farsz gravlax - 49,99 zł

Bazą tego farszu jest nasz flagowy gravlax z łosiosia, którego przez trzy dni marynujemy w klasycznym skandynawskim stylu z dużą ilością koperku, cukru i soli. Drobnno siekane kawałki ryby połączyliśmy z aksamitną śmietanką oraz marynowaną gorczycą, która przyjemnie strzela pod zębami, nadając całości unikalny, słodko-słony charakter.

Farsz wędzony pstrąg - 49,99 zł

Szlachetna propozycja oparta na pstrągu naturalnie wędzonym przez Panią Basię na Mazurach. Ryba jest blendowana na idealnie gładką masę z dodatkiem kremowego serka i soku z cytrusów dla świeżości. Całość przełamaliśmy drobno siekanym, kruchym jabłkiem, które dodaje kompozycji lekkości i owocowego finiszu.

Farsz krewetkowy - 49,99 zł

Najbardziej nietuzinkowa pozycja w naszym zestawieniu. Gotowane dzikie krewetki zestawiliśmy z rzemieślniczym masłem pistacjowym, co tworzy kremową teksturę o głębokim, orzechowym aromacie. Dodatek prażonych, siekanych pistacji sprawia, że to niepowtarzalna kompozycja, która z pewnością stanie się głównym tematem rozmów przy wielkanocnym stole.

Selekcja świeżych, wędzonych ryb oraz kawiorów Posejdona

W tym roku postawiliśmy na solidne rozbudowanie oferty garmazeryjnej, dlatego w sekcji ryb świeżych i wędzonych ograniczyliśmy się wyłącznie do naszych absolutnych bestsellerów i sprawdzonych klasyków. Pamiętajcie jednak, że pełna, szeroka oferta ryb z całego świata będzie dostępna w wolnej sprzedaży w naszym sklepie stacjonarnym przy Rydygiera.

Świeży łosoś norweski klasy sushi - 74,99 zł ok. 500 g

Wysokiej jakości stek z łosiosia, który charakteryzuje się wyjątkową świeżością i maślaną strukturą. Idealnie sprawdzi się jako baza do domowych pieczonych dań głównych, ale parametry klasy sushi pozwalają również na bezpieczne spożywanie go w formie surowej – na przykład w tatarze lub sashimi.

Świeży łosoś Hiddelfjord klasy sushi - 109,99 zł ok. 500 g

Absolutny szczyt jakości, jeśli chodzi o łososie. Pochodzi od jednego z najbardziej nagradzanych i rzetelnych producentów na świecie z Wysp Owczych. To ryba dla koneserów – niezwykle czysta w smaku, o optymalnym przeroście tłuszczowym, który gwarantuje niepowtarzalne doznania kulinarne na surowo i po obróbce.

Łosoś stek Gravlax - 99,99 zł ok. 500 g

Surowe filety łosiosia, które poddajemy tradycyjnej, trzydniowej marynacie w skandynawskim stylu. Dzięki precyzyjnemu połączeniu soli, cukru i ogromnej ilości świeżego kopru, ryba zyskuje unikalną, zwartą teksturę przypominającą łososia wędzonego na zimno, zachowując jednocześnie pełnię smaku surowego mięsa.

Łosoś wędzony na zimno Norwegia - 59,99 zł ok. 300 g

Klasyczne, starannie wykrojone plastry łosiosia wędzonego bezpośrednio w Norwegii. Proces ten pozwala na zachowanie autentycznej, skandynawskiej jakości i delikatnego, dymnego aromatu. To pozycja obowiązkowa do wielkanocnych kanapek czy dekoracji jajek.

Łosoś wędzony na zimno Islandia - 74,99 zł ok. 300 g

Wyjątkowy produkt sprowadzany przez nas bezpośrednio z Islandii. Od swojego norweskiego odpowiednika różni się bardziej subtelnym profilem smakowym i delikatniejszą strukturą mięsa. Jest mniej słony, niezwykle szlachetny i dedykowany osobom szukającym wyrafinowanej elegancji na talerzu.

Węgorz wędzony od Pani Basi z Kaborna - 249,99 zł ok. 950 g

Legenda z Mazur i prawdziwy król wielkanocnego stołu. Tradycyjnie wędzony polski węgorz, przygotowywany według pilnie strzeżonej receptury Pani Basi. Ryba jest soczysta, aromatyczna i posiada ten niepodrabialny smak dymu z naturalnego drewna, który czyni ją produktem luksusowym w każdym calu.

Kawior Antonius Caviar Siberian - 199,99 zł - 30 g

Prawdziwa perła polskiej akwakultury od jednego z najlepszych producentów na świecie. Kawior syberyjski (z jesiotra syberyjskiego) cechuje się drobną ikłą o barwie od szarej po czerni. W smaku jest niezwykle kremowy, z delikatną orzechową nutą i wyraźnym morskim finiszem. Kłasyka, która doda prestiżu każdemu śniadaniu.

Kawior Antonius Caviar Oscietra - 259,99 zł - 30 g

Kawior pozyskiwany z ryb z gatunku jesiotra rosyjskiego uznawany przez smakoszy za jeden z najbardziej szlachetnych na świecie. Ikra jest większa niż w odmianie syberyjskiej, o pięknej, bursztynowej barwie. Oscietra zachwyca głębokim, lekko maślanym smakiem z unikalnym, jajecznym aromatem. Prawdziwe "czarne złoto" dla najbardziej wymagających.

Kawior amerykański z łososia - 119,99 zł - 100 g

Najwyższej jakości kawior z dzikiego łososia poławianego w czystych wodach Kanady. Charakteryzuje się dużymi, lśniącymi ziarnami o intensywnie pomarańczowym kolorze. Jest niezwykle soczysty, a przy nagryzaniu przyjemnie "strzela", uwalniając bogaty, świeży smak oceanu. Idealny do dekoracji dań z ryb i jajek.

Zasady składania zamówień:

Aby wszystko przebiegło sprawnie i bez stresu, prosimy o zapoznanie się z poniższymi krokami:

Gdzie i jak odbieramy?

Odbiór osobisty: Warszawa, ul. Rydygiera 13 (Żoliborz) – wydawanie zamówień odbywa się osobnym trybem, bez stania w kolejkach! Z chłodni obok sklepu.

Daty odbioru: Piątek (3 kwietnia) w godz. 9:30 – 18:00 oraz Sobota (4 kwietnia) w godz. 9:00 – 15:00.

Dostawa do domu: Obsługujemy 97% terenu Polski. Transport chłodniczy dotrze do Was w nocy z 3 na 4 kwietnia. Nie martwcie się o porę – paczka jest zabezpieczona termicznie i może bezpiecznie czekać pod drzwiami nawet do 12 godzin.

Jak zamawiać?

Odbiór osobisty: Przyjmujemy wyłącznie mailowo na adres: zamowienia@daryposejdona.pl – bez polskich znaków!

Dostawa do domu: Przyjmujemy wyłącznie przez nasz sklep internetowy: www.daryposejdona.pl

Ważne terminy i logistyka:

Ostateczny termin: Na Wasze zamówienia czekamy do 29 marca (niedziela) do godziny 23:59.

Minimum logistyczne: Minimalna wartość zamówienia to 150 zł.

Co w mailu? Składając zamówienie na odbiór, koniecznie podaj: datę odbioru, numer telefonu oraz listę wybranych pozycji wraz z ich liczbą.

Asortyment: Zamawiać można wyłącznie pozycje wymienione w menu (lub ich wielokrotności). Jeśli czegoś brakuje w ofercie online, najprawdopodobniej będzie to dostępne w wolnej sprzedaży w sklepie stacjonarnym.

Brak rezerwacji: W okresie przedświątecznym nie prowadzimy rezerwacji towaru poza systemem oficjalnych zamówień.

Potwierdzenie i płatność:

Po wysłaniu maila z zamówieniem na odbiór osobisty, prosimy o chwilę cierpliwości.

Potwierdzenie: W ciągu 3 dni roboczych otrzymacie Państwo od nas wiadomość zwrotną z potwierdzeniem przyjęcia zamówienia.

Zaliczka: W mailu znajdzie się prośba o wpłatę zaliczki. **Ważne:** W tym roku zamówienia, w których nie odnotujemy wpłaty zaliczki w terminie, nie będą realizowane. Chcemy mieć pewność, że przygotowany towar trafi w Wasze ręce.

Jesteśmy dla Was:

Wiemy, że przed świętami pytań może być sporo. Jeśli potrzebujecie pomocy przy wyborze dań lub chcecie dopytać o szczegóły dostawy, jesteśmy do Waszej dyspozycji pod telefonami:

- Andrea: 512 320 672
- Bartosz: 576 540 428
- Łukasz: 502 309 221

