



THE ART OF

QUALE

RESTAURANT



W wyniku pandemii i związanej z nią decyzji rządu o zamknięciu działalności restauracyjnej w trybie stacjonarnym byliśmy zmuszeni do zamknięcia Quale. To niełatwy czas dla restauracji. Zależy nam na utrzymaniu zespołu kucharzy i kelnerów by zachować możliwość ciągłej pracy po okresie lockdown. Dlatego chcemy zainteresować Państwa naszą ofertą posiłków na wynos i dowóz. Mamy nadzieję, że nasza karta spotka się z Waszym zainteresowaniem, i dzięki waszym zamówieniom będziemy mogli spotykać się na kulinarnych wycieczkach również w przyszłości. Przedstawiamy Państwu nasze menu. Prosimy o zamówienia.

Podane w ofercie ceny zawierają:

1. Potrawy do samodzielnego przygotowania (np. podgrzania) i złożenia na talerze w domu,
2. Ze względu na nietypowy, jedynie weekendowy tryb pracy restauracji ceny z reguły zawierają duże porcje do rozdzielania (kilogram). W niektórych przypadkach można zamówić mniejszą gramaturę. Wówczas cena będzie naliczana proporcjonalnie do wagi.
3. Ceny w wybranych przypadkach nie obejmują opakowań, które są zwrotne (dodawana jest do rachunku kaucja zwrotna), którą zwracamy przy zwrocie opakowań.

Informacja o płatnościach

1. W przypadku wynosów zapłata może nastąpić gotówką lub kartą na miejscu w restauracji.
2. W przypadku wywozów, ze względu na brak mobilnego terminala płatności zapłata może być przyjęta tylko gotówką.
3. Do końcowego rachunku doliczamy 10 zł opłaty transportowej (obszar Łodzi). Jeżeli dostawa będzie poza administracyjne granice Łodzi, opłata będzie każdorazowo negocjowana (zachęcamy do tworzenia grup konsumenckich z sąsiadami).

Przyjmowanie zamówienia i odbiór

1. Zamówienia przyjmujemy do środy każdego tygodnia na e-mail: biuro@qualerestaurant.pl z podaniem imienia i nazwiska oraz numeru telefonu kontaktowego, a w przypadku wywozów również adresu dostawy.
2. Odbiór może nastąpić w piątek od godz. 15:30 do 19., lub w sobotę w godzinach od 10:30 do 13:30

Zapraszamy

Dla tych wszystkich dla których nie jest obojętne co gra w tle udostępniamy 100 naszych topowych piosenek, które być może słyszeliście już nie raz będąc na kolacji w Quale. Ściągnijcie sobie tę playlistę i bawcie się dobrze, jakbyście byli w Quale. Bądźcie z nami nawet w domach.

Quale OverTop Hits 2020

<https://open.spotify.com/playlist/4CU3HvkO6MtUcVzC8wxyI6?si=Qys2n6wYRfS06NfoPsDY4A>

ZUPY

Minimalne zamówienie: 1 liter:
Cena 49 zł + ewentualnie kaucja za opakowanie

Rosół drobiowo-wołowy z pierożkami faszerowanymi kaczka i pieczonymi warzywami
Barszcz czerwony z majerankiem, oliwą pietruszkową i kulebiakiem z kapustą kiszoną i grzybami
Kwaśnica z ziemniakami z emulsją pietruszkową i pieczonym żeberkiem

SZTUKA MIĘSA

Długo pieczona gęś w ziołach (dla 6-8 osób) — 199 zł/ szt. (waga 6-8 kg przed obróbką termiczną)
Wolno pieczony brzuszek wieprzowy w majeranku i czosnku (dla 4-6 osób) — 69 zł/kg
Udka kaczki konfitowane — 39 zł/porcja ok. 200g
Pieczony filet z indyka w glazurze miodowej z chili oraz sosem cytrynowym — 35 zł/porcja 250g
Pieczona karkówka w ciemnej glazurze z whisky (dla 4-6 osób) — 79 zł/kg
Pieczone żeberka w glazurze musztardowej (dla 4-6 osób) — 72 zł/kg
Biodrówka jagnięca marynowana w jogurcie i ziołach z pesto paprykowym 4-6 osób — 129 zł/kg

DODATKI

Kopytka — 12 zł/kg
Ziemniaki pieczone w ziołach — 8 zł/kg
Kapusta palona zasmażana — 10 zł/kg
Buraczki zasmażone w glazurze miodowej i żurawiny — 12 zł/kg

PIEROGI

na wytrawnie:

... z serem feta, — 58 zł/kg
... ze szpinakiem, — 52/kg
... z gęsią, — 74 zł/kg
... kapustą i grzybami, — 54 zł/kg
... z łososiem — 72 zł/kg

Minimalne zamówienie 0,5 kg (porcja dla dwóch osób)

PRZEKAŚKI

Waga wedle zamówienia, ceny za kilogram

- Paszтет mięsny z pieca z dodatkiem pestek dyni, — 56 zł/kg**
- Gravlax marynowany w burakach — 175 zł/kg*
- Salatka z kiszzonego śledzia z pieczonym ziemniakiem — 69 zł/kg*
- Kiszony śledź (3 tygodniowy) — 59 zł/kg*
- Paszтет drobiowy z galaretką wiśniową — 42 zł/kg**
- Paszteciki faszerowane konfitowaną kaczka — 96 zł/kg*

* danie sprzedawane w całości, waga końcowa zależna od wielkości brytfanny

DANIE WIGILIJNE

Waga wedle zamówienia, ceny za kilogram

- Kapusta z grochem — 29 zł/kg*
- Kapusta z grzybami — 34 zł/kg*
- Zupa grzybowa — 49 zł/l*
- Smażony karp — 79 zł/kg*
- Smażony sandacz w ziołach — 159 zł/kg*
- Śledzie w musztardzie — 39 zł/kg*
- Śledzie w pomidorach z chili — 39 zł/kg*
- Śledzie w kurkumie i zielonym pieprzem — 39 zł/kg*
- Kulebiak wypełniony ryżem, jajkiem i śledziem i polany sosem — 79 zł/kg**

* danie sprzedawane w całości, waga końcowa zależna od wielkości brytfanny

PRODUKTY GARMAŻERYJNE

Niektóre produkty niedostępne „od ręki”. Czas oczekiwania około 7 dni

- | | |
|--|---|
| Selekcja polskich serów zagrodowych (4-6 rodzajów serów krótko i długo dojrzewających krowich, kozich i owczych wyrabianych metodą tradycyjną w Sudetach: | 29 zł/200 g
68 zł/600 g |
| Selekcja domowych wędlin dojrzewających wyrabianych metodami rzemieślniczymi: | 29 zł/200 g
68 zł/600 g |
| Olej rzepakowy tłoczony na zimno metodą rzemieślniczą, o naturalnym orzechowym smaku. Nasz doskonały dodatek do pieczywa, sałatek i dań | 34 zł/litr |
| Masło naturalne wyrabiane metodą tradycyjną sklarowane do smarowania pieczywa i dań | Słoiki 320g i 520g
Cena od 30 zł i 45 za szt.) |
| 100% naturalne, wytwarzane metodą tradycyjną musztardy smakowe bez konserwantów (chrzanowa, miodowa, z chili, kolendrą, z zielonym pieprzem oraz ziarnista) | Słoiki 120 i 320 g
Cena od 12 do 20 zł/szt. |
| 100% naturalne, wytwarzane metodą tradycyjną bez konserwantów i bez filtracji octy smakowe (jabłkowe: z miodem, z miodem imbirem, z miodem i kurkumą, miodem i żurawiną oraz winny biały, ocet winny czerwony oraz ocet z granatu | Butelki 250 i 500 ml
Cena od 22 zł do 32 zł /szt |