

Niezwykła historia założyciela farmy ślimaków "Snails Garden"

Grzegorz Skalmowski

Pan Ślimak



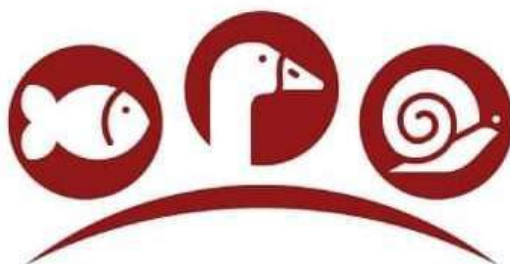
"To jest chyba jedyne mięso tak kontrowersyjne, że to nie jest kwestia tego, czy je polubisz, czy nie, bo nie będziesz go jeść codziennie. Ale na pewno chcesz raz w życiu spróbować"

O ślimakach wie wszystko, restaurator, hodowca, producent kosmetyków... jednym słowem: Król ślimaków, czyli "Pan Ślimak". Pomysłodawca i autor książki "Ślimaka kulinarna podróż" książka, nad którą pracowało 64 najlepszych szefów kuchni w Polsce, a która otrzymała kulinarnego Oscara na Gourmand World Cookbook Awards. Bohater filmowej produkcji Wajda Studio "Ślimaki" w reżyserii Grzegorza Szczepaniaka.

Przeszedł wszystkie szczeble produkcji - od towarowej hodowli ślimaków, po pierwszą ekologiczną hodowlę Bio, własny zakład przetwórstwa mięczaków i kawioru, produkcję linii kremów Snails Garden Prestige, czy hurtownie poza granicami Polski i salon kosmetyków ze śluzem ślimaka w galerii handlowej.

Pan Ślimak od prawie 20 lat zajmuje się właściwie tylko rzeczami okołoslimakowymi!

Współtwórca Projektu „Mazury Zachodnie od kuchni” pierwszy szlak kulinarny w regionie.



MAZURY ZACHODNIE OD KUCHNI

Ślimaki śródziemnomorskie, pochodzące z POLSKICH hodowli, hodowane ściśle według technologii SNAILS GARDEN, bez użycia pasz z GMO. Mięso jest min. 3 m-ce mrożone, aby skruszało, tak jak dziczyzna.

Tylko u nas sezonowo w Bistro Ślimaka w Pasłęku.

Polecamy nasze danie degustacyjne dla 2 osób

1. Ślimaki po burgundzku z masłem czosnkowym w muszli (6 sztuk)
2. Ślimaki nadziewane grzybami i serem w muszli (6 sztuk)
3. Snajki - ślimaki zawijane w boczek i zapiekane z serem i dipem (6 sztuk)

***UWAGA!** Podawane na gorącym specjalnym talerzu z bagietkami, każdy ślimak ma swoją wykałaczkę, aby ułatwić konsumpcję!

Cena: 129 zł

Ślimaki po burgundzku dla 1 osoby

Francuska klasyka, lecz złamana wersją podawania.. tak ja to się robi w Hiszpanii, czyli nie szczypce i widelczyk, a wykałaczka. Pełen luz...

Skład: muszla do nadziewania, filety ślimaka obgotowane w bulionie warzywnym (w muszli mogą być 3 sztuki) i nadzienie z masła pasłęczkiego z czosnkiem i pietruszką.

Podawane na gorącym specjalnym talerzu z bagietką.

Cena: 6 sztuk z bagietką - 46 zł

Ślimaki nadziewane dla 1 osoby

Wpisane na listę Ministerialną Polski "Produkt Tradycyjny" Warmii i Mazury. Przepis ten pochodzi sprzed 127 lat!

Skład: muszla do nadziewania, filety ślimaka obgotowane w bulionie warzywnym (w muszli mogą być 3 sztuki) i nadzienie z masła pasłęczkiego z czosnkiem, pietruszką, grzybami, serem. Dodatek bułki tartej i muszkatołowej gałki .

Podawane na gorącym specjalnym talerzu z bagietką.

Cena: 6 sztuk z bagietką - 52 zł

POLECAMY również pierogi ręcznie robione!

PIEROGI z mięsem ślimaka

Skład: smażone całe filety ślimaków Snails Garden, grzyby, cebulka, czosnek

Cena: 8 sztuk - 39 zł

Pierogi inne do wyboru: z mięsem, szpinakiem, ruskie i na słodko

Cena: 8 sztuk - 29 zł

Dania dla dzieci:

Frytki z keczupem - 12 zł/porcja 200 gram

Nuggetsy z kurczaka - 12 zł/6 sztuk