



## Smaki i zapachy żydowskich tradycji kulinarnych w menu

**RESTAURACJI GRAPA | VILLA BOHEMA | ul. Małachowskiego 12**  
**Wrzesień 2025**

**PARDES FESTIVAL | 10-14 września 2025 |**

**Zachęcamy do smakowania tego, co wspólne dla kuchni polskiej i żydowskiej,  
odkrywania nowych smaków i aromatów, rozkoszowania się bogactwem kulinarnym Lubelszczyzny  
i różnorodnością produktów lokalnych.**

### **PRZYSTAWKA**

#### **Śledzie na grzance z chałki**

Słony smak marynowanego śledzia spotyka się z delikatnością maślanej chałki. To przystawka z duszą – z kremem z jabłka i kiszzonego ogórka, w duchu dawnych kazimierskich spotkań przy stole.

**32 zł**

### **ZUPA**

#### **Zupa z czerwonej soczewicy**

Delikatny krem z soczewicy z dodatkiem warzyw i cytrynowego akcentu. Rozgrzewająca i pachnąca przyprawami – inspirowana żydowską tradycją kulinarną z Bliskiego Wschodu.

**15 zł**

### **DANIA GŁÓWNE**

#### **Kreplachy z wątróbką drobiową**

Ręcznie lepione pierożki z delikatnym nadzieniem z drobiowej wątróbki – wedle tradycyjnej żydowskiej receptury, niegdyś podawane na świątecznych stołach, dziś symbol żydowskiej gościnności i domowej kuchni. Cienkie ciasto otula pełne aromatyczne nadzienie, które rozpuływa się w ustach.

**30 zł**

#### **Czulent jarski**

Gęsta, powoli gotowana potrawa z fasoli, ciecierzycy i warzyw – bez mięsa, ale pełna głębokiego smaku. Klasyczne szabasowe danie w nieco lżejszej wersji.

**29 zł**

### **Wiejska kaczka w białym winie**

Duszony kawałek kaczki w aromatycznym sosie z białego wina, jabłek, pomarańczy i przypraw. Podawane z kluskami lubelskimi i kapustą po żydowsku – danie łączące dwie tradycje: polską i żydowską.

**63 zł**

### **Holiszki**

Tradycyjne żydowskie gołąbki z wołowiną i ryżem, duszone powoli – jak przed laty. Serwowane z domowymi kiszonkami – autentyczny smak, który przenosi nas w czasy żydowskich rodzinnych spotkań.

**45 zł**

### **DESER**

#### **Cymes marchewkowy z bakaliami**

Słodki finał kulinarnego spotkania różnych tradycji – duszona marchew z bakaliami i miodem. Deser świąteczny, który smakował dzieciom i dorosłym od pokoleń. Ciepły, aromatyczny, pełen wspomnień.

**25 zł**

### **Restauracja Grapa (Hotel Villa Bohema)**

ul. Małachowskiego 12,  
24-120 Kazimierz Dolny  
tel. +48 537 551 165,  
[www.restauracjagrapa.pl](http://www.restauracjagrapa.pl)

Godziny otwarcia:

Niedziela–Czwartek: 12:00–20:00

Piątek–Sobota: 12:00–21:00



[www.pardesfestival.pl](http://www.pardesfestival.pl) // [facebook.com/pardesfestival](https://facebook.com/pardesfestival)

ORGANIZATOR

PATRONAT HONOROWY

PARTNERZY

PATRONI MEDIALNI

wycinanki: Joanna Matyjasek; proj. graf.: Lidia Dańko

