

Jadłospis restauracji „Jodłowa”



Kieleckie Zakłady Gastronomiczne
Dyrekcja - Kielce, ul. Kilińskiego 1-b

„JODŁOWA”

Jadłospis ~~wieczorowy~~

25. IV. 72 r.

Siński
Specjalność zakładu

Kurczak w śmietanie ziemn. mł.
groszek konsz 370 35.20

Przekąski

Sledź w śmietanie	100	3.60
Sledź w oleju	50	2.30
Sledź po japońsku	100	5.00
Sledź zawijany (rolmopsy)		
Salatka jarzynowa z majonezem		
Salatka włoska	150	5.70
Jaja w szynce wędz. na sał.	80	6.40
Jaja w majonezie	1/2	2.40
Jaja w sosie tatarskim		
Jaja-lukullus		
Karp w galarecie		
Karp po żydowsku		
Karp po grecku		
Befszyk tatarski z żółtkiem		
Auszyk z drobiu	150	17.70
Rolada z grych kaczki	50	10.60
Galantyna z kurcy		pusz. 26.00
Sardyńki		
Kabanosy		
Szynka		
Kiełbasa myśliwska	100	14.60
Kiełbasa krakowska sucha	100	13.60
Filet z dorsza w galar.	125	6.50
Kurczak w maładze	110	14.80
Jaja zap. w skorupkach	1/2	2.20
Schab w galarecie	130	7.60

Zupy z zieloną

Polkrem ziemn. mł.	250	5.70
Barszcz z jajkiem	200	3.50
Bulion z pasztecikiem		
Barszcz z diablókami	200	2.40
Barszcz czerw. z pasztecikiem	200	5.00
Pomidorowa z makaronem	450	3.00
Pomidorowa z ryżem	450	3.10
Szozawiowa z ryżem	450	3.60
Szozawiowa z 1/2 jaj, grzan.	450	5.00
Krupnik na podrobach	450	4.70
Kapuśniak mazurski	450	3.90
Flaczki woł. z parmaz.	300	7.70
Kefir ziemn. mł.	250	4.70

W 1959 roku oddano do użytku nowy budynek przy ówczesnej ulicy Mariana Buczka nr 5 (dzisiejsza ul. Ignacego Paderewskiego), gdzie na parterze znajdował się lokal przeznaczony na restaurację. Nazwę „Jodłowa” wybrali jej kielczanie w drodze konkursu, który został rozpisany wśród mieszkańców. Autorką pomysłu była kielczanka Zofia Patoń.

Od początku zdobyła sobie uznanie kielczan i przyjezdnych, nie wyłączając odwiedzających Kielce cudzoziemców. Zaliczana była do najlepszych z kieleckich lokali, obok restauracji „Świętokrzyskiej” i „Winnicy”. Oprócz eleganckiego wystroju wyróżniała się uprzejmą obsługą i jakością serwowanych posiłków, wśród których królował kotlet pana Michała. Dodatkową zaletą „Jodłowej” było to, że większość dań z karty faktycznie można było zamówić. Dania obiadowe sprzedawano także na wynos z 5% zniżką.

Do odwiedzin lokalu zachęcała także działalność rozrywkowa w postaci popularnych w tamtych latach dancingów. Bawiono się od godz. 19.00 do 24.00, a rachunki rosły wtedy o dodatkowe 5%. „Jodłowa” była również miejscem niezapomnianych imprez weselnych.

Do dyspozycji potencjalnie niezadowolonych klientów „na każde żądanie” pozostawała książka życzeń i wniosków.

Prezentowany jadłospis z kwietnia 1972 roku jako specjalność zakładu oferował „dyżurne” danie z drobiu, czyli kurczaka w śmietanie. Towarzyszył mu z jednej strony egzotyczny śledź po japońsku, a z drugiej różne wersje jaj na twardo jako obowiązkowe zakąski. Koneserzy mogli też skosztować zagadkowego dzisiaj „auszpiku”, czyli po prostu zakąski w galarecie.

W latach upadku PRL-u i narastającego kryzysu „Jodłowa”, jak i inne restauracje, realizując odgórne zalecenia próbowała ratować się wprowadzeniem do karty tzw. dań firmowych, które sprzedawano nawet z 20% bonifikatą.

Kres istnieniu wytwornej początkowo restauracji położył ostatecznie czas transformacji ustrojowej i od lat w lokalu byłej restauracji „Jodłowej” mieści się sklep obuwniczy.