

Rok Tygrysa



Chiński Nowy Rok 2022

Oferta ważna 17.01-30.01.2022r.

49,99

Krewetki surowe
60/80

1kg



1 szt.
4,99

Mleczko kokosowe
AB Foods

400ml

12,48zł/l

1 szt.
4,59

Liście alg morskich
Sushi Nori

Unifood

6g

765,- zł/kg





WSZYSTKIE SMAKI AZJI
POD JEDNYM DACHEM



11⁹⁹
1 szt.

Sos sojowy

150 ml
cena za 1 l = 79,97 zł



8⁹⁹
1 szt.

Młody imbir

360 g
cena za 1 kg = 24,97 zł



4⁵⁹
1 szt.

Sos do sushi

200 ml
cena za 1 l = 22,95 zł

6⁴⁹
1 szt.

Ryż do sushi

500 g
cena za 1 kg = 12,98 zł



9⁹⁹
1 szt.

Pasta wasabi

43 g
cena za 1 kg = 162,56 zł

Propozycja podania

KABURAMAKI SUSHI

Składniki

- 250 g ryżu do sushi (4 rolki)
- 2 liście nori
- 1 łyżeczka pasty wasabi
- 50 g świeżego łososia pokrojonego na szerokie cienkie plastry
- 50 g świeżego tuńczyka pokrojonego na szerokie cienkie plastry
- 50 g świeżego węgorka pokrojonego na szerokie cienkie plastry
- 4 ugotowane krewetki typu black-tiger
- 1 dojrzałe awokado, pokrojone na cienkie i szerokie plastry
- 75 g opakowania sera Philadelphia

Do podania:

- Sos sojowy Premium
- Imbir do sushi różowy
- Sos teriyaki

Przygotowanie

1. Ugotuj ryż wg przepisu na opakowaniu.
2. Połóż połowę liścia nori na macie bambusowej owiniętej folią spożywczą.
3. Nałóż ryż rozciągając go na całym liściu, następnie odwróć ryżem do dołu.
4. Rozsmaruj serek Philadelphia, wasabi, krewetek i awokado. Zwiń rolkę i na wierzch ułóż na przemian szerokie plastry awokado, łososia, tuńczyka, węgorka.
5. Sushi pokrój na 6 kawałków i podaj z sosem sojowym, sosem teriyaki, pastą wasabi i imbirem.



DOMOWE KIMCHI

Składniki

- 2 opakowania pasty kimchi
- 700 g kapusty pekińskiej
- 2 średnie marchewki pokrojone w słupki
- 1 mały por pokrojony w słupki
- 1 jabłko pokrojone w plasterki
- 3 ząbki czosnku drobno posiekane
- 4 cm imbiru drobno posiekanego
- 5 łyżeczek szczypiorku posiekanego
- 50 g soli
- letnia woda



4⁴⁹

1 szt.

Pasta kimchi,
Pasta bulgogi 50 g
cena za 1 kg = 89,90 zł



13 g

7⁹⁹

1 szt.

Listki alg
morskich

6 szt / 16 g
cena za 1 kg = 499,37 zł



Propozycja podania

Przygotowanie

1. Kapustę opłucz, osusz, zdejmij 2-3 wierzchnie liście i odłóż je na później. Główkę przetnij na 4 części, a następnie pokrój całość w paski i przełóż do dużej miski. Dopraw solą i dokładnie wymieszaj dłońmi. Wlej wodę w takiej ilości, aby zakryć całą kapustę. Odstaw na 1,5-2 godziny. Od czasu do czasu przemieszaj.
2. W małej miseczce wymieszaj pastę kimchi, czosnek oraz imbir.
3. Kapustę przełóż na durszlak, zachowując 1 szklankę słonej zalewy. Kapustę dokładnie opłucz pod bieżącą wodą i z powrotem włóż do miski.
4. Dodaj marchew, pora, dymkę, jabłko oraz wcześniej przygotowaną mieszankę z kimchi. Przy użyciu dłoni zabezpieczonych gumowymi rękawiczkami dokładnie wetrzyj pastę w warzywa i owoce.
5. Całość przełóż do słoików lub kamionkowych naczyń zapelniając około 3/4 powierzchni. Wlej pozostawioną zalewę, a na wierzchu połóż odłożone liście kapusty. Naczynia przykryj częściowo, aby gazy mogły swobodnie się ulatniać.
6. Postaw w chłodnym, najlepiej dość ciemnym miejscu na co najmniej 1 dobę, a przeważnie na 2-3 dni. Potem zamknij słoiki i wstaw do lodówki.

Więcej przepisów znajdziesz na:
www.houseofasia.pl





WSZYSTKIE SMAKI AZJI
POD JEDNYM DACHEM



9⁹⁹

1 szt.

Olej z prażonego
sezamu

150 ml
cena za 1 l = 66,60 zł



6⁹⁹

1 szt.

Chińskie
warzywa
do woka

330 g
cena za 1 kg = 21,19 zł



4⁵⁹

1 szt.

Sos sojowy
jasny, ciemny

150 ml
cena za 1 l = 30,60 zł



5⁹⁹

1 szt.

Makaron:
jajeczny,
Chow Mein, Mie

250 g
cena za 1 kg = 23,96 zł

MAKARON SMAŻONY PO CHIŃSKU Z WARZYWAMI

Składniki

- 150 g makaronu jajecznego, ugotowanego al dente
- 1 słoik warzyw do woka, wypłukanych i odsączonych
- 3 łyżki sosu sojowego jasnego
- 1 łyżeczka przyprawy chińskiej
- 1/2 łyżeczki oleju z prażonego sezamu, do smaku
- 2 ząbki czosnku, drobno pokrojone
- kilka gałązek dymki, pokrojone w 2 cm kawałki
- 1 łyżka oleju

Przygotowanie

1. Na rozgrzaną patelnię wlej olej i podsmaż czosnek do uwolnienia aromatu. Dodaj warzywa, smaż przez 1 minutę, następnie wrzuć makaron.
2. Dodaj sos sojowy, przyprawę i olej z prażonego sezamu. Całość wymieszaj i smaż przez 3 minuty.
3. Przed podaniem posyp danie dymką.



Więcej przepisów znajdziesz na:
www.houseofasia.pl

Propozycja podania



WSZYSTKIE SMAKI AZJI
POD JEDNYM DACHEM



4⁴⁹

1 szt.

Pasta z kolendry,
pasta z tamaryndowca
50 g
cena za 1 kg = 89,80 zł



16⁹⁹

1 szt.

Ryż jaśminowy
tajski
1 kg
cena za 1 l = 16,99 zł



1⁹⁹

1 szt.

Mleczko
kokosowe
65 ml
cena za 1 l = 30,62 zł

4⁵⁹

1 szt.

Mleczko
kokosowe
5-7 %
400 ml
cena za 1 l = 11,48 zł



4²⁹

1 szt.

Pasta Czerwone curry, zielone curry, żółte curry,
Holy Basil, Pad Thai
50 - 72 g
cena za 1 kg = 85,80/59,59 zł

ZIELONE CURRY Z WARZYWAMI I PASTĄ Z KOLENDRY

Składniki

- 400 ml mleczka kokosowego schłodzonego
- 50 g pasty z kolendry
- 3 łyżeczki zielonej pasty curry
- 3 łyżki liści limonki kaffir
- 1 ząbek czosnku startego
- 2 cm imbiru startego
- 1 por bez liści pokrojony w plasterki
- 6 pieczarek pokrojonych w plasterki
- 1 żółta papryka pokrojona w paski
- 1 mały brokuł podzielony na różyczki
- 1/4 limonki
- 2 łyżki oleju

Do podania

- Ryż jaśminowy
- Kolendra świeża
- Papryczka chili posiekana

Przygotowanie

1. Ryż ugotuj według przepisu na opakowaniu.
2. W garnku rozgrzej 1 łyżkę oleju i podsmaż czosnek, imbir oraz pora. Dodaj 2 łyżki gęstej części mleczka kokosowego, pastę z kolendry oraz paprykę. Duś pod przykryciem przez 3 minuty.
3. Następnie dodaj liście limonki kaffir oraz pastę curry. Wymieszaj dokładnie, a jeśli całość będzie za gęsta, dolej odrobinę mleczka kokosowego.
4. Na patelni rozgrzej 1 łyżkę oleju i podsmaż pieczarki, aż lekko zbrązowieją.
5. Do garnka dodaj brokuła i pozostałe mleczko kokosowe. Gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut. Pod koniec gotowania dodaj pieczarki i wlej sok z limonki. Wymieszaj.
6. Danie podawaj z ryżem, posypane kolendrą oraz papryczką chili.



Więcej przepisów znajdziesz na:
www.houseofasia.pl

Propozycja podania



1 szt.
5,99

Makaron jajeczny
Makaron pełnoziarnisty
AB foods
300g 19,97zł/kg

1 szt.
3,49

Mleczko kokosowe
AB foods
165ml 21,15zł/l



1 szt.
5,99

Ryż do sushi
AB foods
500g 11,98zł/kg



1 szt.
4,99

Papier ryżowy
AB foods
1 szt.



1 szt.
10,99

Zestaw 3Step
różne rodzaje
AB foods
300g 19,97zł/kg



1 szt.
5,99

Sos teriyaki
AB foods
190ml 31,53zł/ml



1 szt.
2,99

Sos sojowy
jasny, ciemny
AB foods
150ml 19,93zł/ml

1 szt.
2,99



Sosy do smażenia
różne rodzaje
AB foods
120g 24,92zł/kg

1 szt.
6,99



Pasta wasabi
AB foods
45g 155,33zł/kg



1 szt.
5,99

Indyjski sos
różne rodzaje
AB foods.
450g 13,31zł/kg

1 szt.
11,29



Mango pulpa Keser
Kuchnie Świata

850g 13,28zł/kg



1 szt.
8,99

Kimchi puszka
Kuchnie Świata

160g 56,19zł/kg



1 szt.
8,49

Ryż do sushi Kuma
Kuchnie Świata

1kg

1 szt.
2,99



Makaron Udon Fresh
Kuchnie Świata

200g 14,95zł/kg

1 szt.
6,49



Makaron shirataki
City Aroma

Kuchnie Świata
340g 19,09zł/kg

1 szt.
4,99



Sos Sambal Olek
Kuchnie Świata

200g 24,95zł/kg



1 szt.
11,59

Ryż jaśminowy
Kuchnie Świata

1kg



1 szt.
21,99

Glony Nori Silver
Kuchnie Świata

125g 175,92zł/kg



1 szt.
4,49

Makaron chiński szklisty

KK Polska

250g 17,96zł/kg



1 szt.
2,89

Makaron u-dong, ramen

KK Polska

200g 14,45zł/kg



1 szt.
3,79

Zupa instant AnSung, Tang Myun

KK Polska

125g 30,32zł/kg



1 szt.
4,39

Zupa instant o smaku krewetkowym

KK Polska

67g 65,52zł/kg



1 szt.
3,59

Makaron pszenny z moringą

KK Polska

200g 17,95zł/kg



1 szt.
5,29

Sos rybny

KK Polska

300ml 17,63zł/l



1 szt.
14,99

Mleczko kokosowe

KK Polska

1l



1 szt.
9,99

Zupa U-Dong 2 rodzaje

KK Polska

173g 57,75zł/kg



1 szt.
3,59

Sezam czarny, biały

KK Polska

100g 35,90zł/kg



1 szt.
7,99

Mleczko kokosowe do gotowania

KK Polska

400ml 19,98zł/l



1 szt.
6,99

Sos chilli słodko-ostry

KK Polska

290g 24,10zł/kg



1 szt.
4,49

Imbir marynowany
różowy, biały

Unifood
190g 23,63zł/kg



1 szt.
3,49

Makaron świeży
Udon, Ramen

Unifood
200g 17,45zł/kg



1 szt.
3,39

Makaron chiński

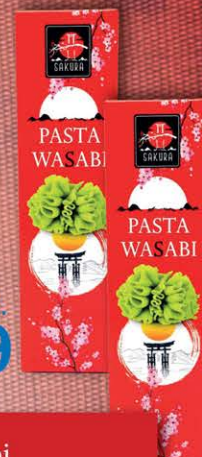
Unifood
100g 33,90zł/kg



1 szt.
5,79

Makaron ryżowy

Unifood
200g 28,95zł/kg



1 szt.
3,59

Pasta wasabi

Unifood
43g 83,49zł/kg



1 szt.
3,49

Makaron Pad Tai

Unifood
200g 17,45zł/kg



1 szt.
4,75

Ocet do sushi

Unifood
150ml 31,67zł/l



1 szt.
4,75

Sos teriyaki/sojowy
do sushi

Unifood
150ml 31,67zł/l



1 szt.
5,29

Mleczko kokosowe
ze świeżych kokosów

Unifood
400ml 13,23zł/l



1 szt.
3,49

Sos miodowo sojowy
Sos Kung Pao

Unifood
70g 49,86zł/kg

1 szt.
6,29



Sos chilli

dwa rodzaje

Pamapol

175ml

35,94zł/l

1 szt.
13,29



Sos chilli

dwa rodzaje

Pamapol

700ml

18,99zł/l

1 szt.
4,29



Panko-bulka tarta
typu japońskiego

Pamapol.

200g

21,45zł/kg

1 szt.
5,19



Makaron ryżowy

nitki, wstążki

Pamapol

200g

25,95zł/kg

1 szt.
1,39



Zupa błyskawiczna
różne rodzaje

Pamapol

65g

21,38zł/kg

1 szt.
6,19



Sosy w słoikach
różne rodzaje

Pamapol

450g

13,76zł/kg

1 szt.
6,69



Mleczko kokosowe 86%
Pamapol

400ml

16,73zł/l

1 szt.
5,99

Sos teriyaki

Pamapol

150ml

39,93zł/l



1 szt.
4,29



Sos sojowy
wybrane rodzaje

Pamapol

150ml

28,60zł/l



1 szt.
5,99

Sos chilli
mango, ananas
Flavor Hub
280ml

21,39zł/l



1 szt.
6,79

Sushi Nori
Flavor Hub

25g

271,60zł/kg

1 szt.
10,99

Ryż do sushi
Flavor Hub

1kg



1 szt.
3,99

Sos sojowy
Flavor Hub

220ml

18,14zł/l



1 szt.
3,99

Sos sojowy mniej soli
Flavor Hub

220ml

18,14zł/l

1 szt.
3,99

Sos sojowy
Flavor Hub

220ml

18,14zł/l

1 szt.
5,69

Sos teriyaki
Flavor Hub

220ml

25,86zł/l



1 szt.
6,99

Zaprawa do ryżu do sushi
Flavor Hub

220ml

31,77zł/l



1 szt.
5,89

Sos chilli sriracha
Flavor Hub

310ml

19,00zł/l





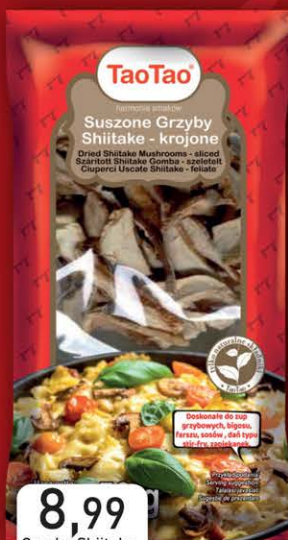
CHIŃSKI NOWY ROK 2022 TYGRYSA



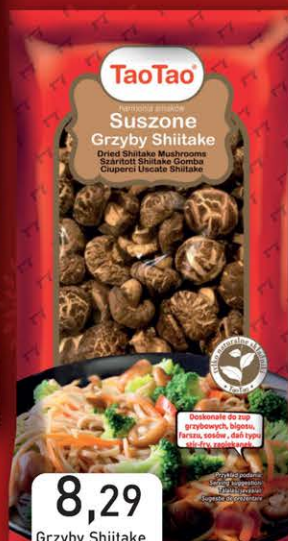
7,19
Mleczko kokosowe
400 ml
17,98/l



8,19
Kolby kukurydzy
marynowane
330g
24,82/kg



8,99
Grzyby Shiitake
krojone
50g
179,80/kg



8,29
Grzyby Shiitake
suszone
50g
165,80/kg



4,99
Grzyby Mun
krojone
50g
99,80/kg



6,69
Pasty curry
różne rodzaje
115g
58,17/kg



6,99
Makarony
azjatyckie
różne rodzaje
300g
23,30/kg



10,99
Sushi Nori
14g
785,00/kg



11,49
Sosy sojowe
do sushi
różne rodzaje
150ml
76,60/kg

8,99
Sos
Pad Thai
265g
33,92/kg



8,99
Sos
Hoi Sin
250g
35,96/kg



16,99
Kapusta
Kimchi
215g
79,02/kg



8,29
Sosy Chili
różne rodzaje
200g
41,45/kg



8,29
Sosy Chili
różne rodzaje
220g
37,68/kg



8,39
Sos
do Sajronek
200g
38,14/kg



11,99
Olej
sezamowy
150g
79,93/l



22,99
Słodko-Pikantny
Sos Chili
900g
25,54/kg



22,99
Słodki
Sos Chili
900g
25,54/kg



8,39
Sos z Soją
i Imbirem
200g
41,95/kg



12,69
Sosy Sojowe
różne rodzaje
592ml
21,44/l



6,69
Sosy Sojowe
różne rodzaje
150ml
44,60/l



7,99
Makarony
Ryzowe
różne rodzaje
200g
39,95/kg



Produkty
TaoTao
*Polecam
Michel
Joran*

1 szt.
4,99

Sos chilli
Mr Ming

200ml 24,95zł/l



1 szt.
10,49

Sos pikantny chilli 24%
Mr Ming

700ml 14,99zł/l



1 szt.
9,99

Sos słodki chilli 16%
Mr Ming

700ml 14,27zł/l



1 szt.
4,99

Makaron chow main
Mr Ming

300g 16,63zł/kg



1 szt.
4,19

Makaron ramen/udon
Mr Ming

300g 13,97zł/kg



1 szt.
4,29

Makaron ryżowy
wstążki
Mr Ming
200g 21,95zł/kg



1 szt.
6,19

Bio białe mleczko
kokosowe

Mr Ming
400ml 15,48zł/l



1 szt.
5,59

Białe mleczko kokosowe
Mr Ming

400ml 13,98zł/l



1 szt.
4,29

Panko bułka tarta
Mr Ming

200g 21,45zł/kg



1 szt.
4,39

Pata wasabi
Mr Ming

43g 102,09zł/kg



1 szt.
4,89

Sos sambal oelek
Mr Ming

238g 20,55zł/kg





54,99

Krewetki gotowane
60/80

1 kg



1 szt.
22,99

Krewetki gotowane
31-40 szt. mrożone
My Food

225g

102,18zł/kg

1 szt.
28,99

Krewetki gotowane
16-20szt. mrożone
My Food

225g

128,84zł/kg



1 szt.
12,99

Mieszanka owoców morza
mrożona

My Food

225g

57,73zł/kg



1 szt.
25,99

Krewetki surowe
16-20 szt. mrożone
My Food

225g

115,51zł/kg



1 szt.
12,99

Krewetki koktajlowe
200-300szt. mrożone
My Food

225g

57,73zł/kg

Zawsze świeżo zawsze smacznie!



1 szt.
29,99

Sushi ninja box 12 szt
produkcja własna

250g

119,96zł/kg



1 szt.
55,99

Sushi zestaw osaka 25 szt
produkcja własna

1 kg



1 szt.
29,99

Sushi aperitif box 12 szt
produkcja własna

370g

81,05zł/kg



13,99

Kaczka pekin
Ami

1 kg



14,99

Filet z uda kurczaka
Kraj pochodzenia : Polska

1 kg



15,99

Filet z piersi kurczaka
Kraj pochodzenia : Polska

1 kg



~~11,49~~
1 szt.
9,99



Kawior z dorsza
Santa Bremor

130g

76,85zł/kg



Paluszki krabowe
klasyczne

Santa Bremor

100g

~~2,49~~
1 szt.
1,99

19,90zł/kg



Ligawa wołowa

Kraj pochodzenia : Polska

1 kg



42,99

~~7,49~~
1 szt.
5,59

Mieszanka chińska
mrożone warzywa
Iglotex

450g

12,42zł/kg



1 szt.
20,00

Kimchi
wybrane rodzaje

Zakwasownia

300g

66,67zł/kg



1 szt.
6,49

Salatka z wodorostów
Santa Bremor

150g

43,27zł/kg



1 szt.
2,69

Algi morskie
Santa Bremor

150g

17,93zł/kg



~~14,49~~
1 szt.
12,99

Krewetki, ośmiorniczki
w zalewie
Santa Bremor

180g

72,17zł/kg



1 szt.
2,99

Avocado
Kraj pochodzenia: Hiszpania



1 szt.
2,99

Kokos
Kraj pochodzenia: Wybrzeże
Kości Słoniowej



1 szt.
2,99

Mango
Kraj pochodzenia: Brazylia



1 szt.
6,99

Papaja
Kraj pochodzenia: Brazylia



15,99



1 szt.
5,99

Grzyby mung
Polgrzyb

40g 149,75zł/kg



9,99

Papryka
żółta, czerwona, zielona
Kraj pochodzenia: Hiszpania,
Maroko, Turcja
1 kg

Imbir
Kraj pochodzenia: Chiny

1 kg



1 szt.
3,99

Kolendra w doniczce
Swedeponic



5,49

Trawa cytrynowa
Kraj pochodzenia: Tajlandia

50g 109,80zł/kg



1 szt.
6,99

grzyby shimeji
brązowe, białe

150g 46,60zł/kg

Zupa z chilli

1. papryczka chilli posiekana 2szt
2. rosół drobiowy 2szt
3. makaron ryżowy 150g
4. cebula posiekana 1 szt
5. czosnek posiekany, ząbek 3szt
6. trawa cytrynowa pokrojona drobno 1szt
7. liść trawy cytrynowej 2szt
8. sok z 0.5 limonki
9. sos rybny do smaku
10. cukier brązowy 1 łyżeczka
11. świeża kolendra 1 pęczek
12. olej 2 łyżki

W garnku rozgrzej olej i przesmaż cebulę, czosnek i chilli. Dodaj trawę cytrynową. Przygotuj bulion. Wlej 1 l wody i zagotuj, dodaj kostki rosółowe, liść cytrynowy i zmniejsz ogień. Gotuj 10 minut. Zupę dopraw sosem rybnym, sokiem z limonki i cukrem. Makaron zalej w miseczce wrzącą wodą, przykryj i odstaw na kilka minut. Gotowy makaron dodaj do zupy. Kolendrę pokrój drobno i również dodaj do zupy.

Kurczak po chińsku

Składniki na 3 porcje

- 500 g filetu z kurczaka
- 1 łyżka maki ziemniaczanej
- 1/2 czerwonej papryki
- 1/2 marchewki
- 1/2 pora
- 100 g cukinii (lub brokuła)
- 2 ząbki czosnku
- 1 mała papryczka chili
- 3 cm kawałek imbiru
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 1 łyżeczka oleju sezamowego
- 2 łyżki ziaren sezamu

Sos

- 3 łyżki octu ryżowego (lub sok wyciśnięty z 1/2 cytryny)
- 3 łyżki wody
- 5 łyżek sosu sojowego
- 2 łyżki słodkiego sosu chili
- 1 łyżka cukru (np. trzcinowego)



Filet oczyścić i pokroić na ok. 1,5 cm kawałki. Doprawić solą i pieprzem, obtoczyć w mące ziemniaczanej. Nastawić do ugotowania ryżu. Przygotować warzywa: paprykę i marchewkę pokroić w cienkie słupki. Białą część pora posiekać, cukinię pokroić w słupki lub półplasterki. Papryczkę chili przekroić wzdłuż, usunąć pestki, następnie drobno posiekać. Czosnek i imbir obrać i zetrzeć na drobnej tarce. Wymieszać wszystkie składniki sosu w miseczce. Ziarna sezamu zrumienić na suchej patelni. W woku lub na dużej patelni rozgrzać 1 łyżkę oleju, włożyć wszystkie przygotowane warzywa i mieszać smażąc na większym ogniu przez około 4 minuty. Warzywa wyjąć i odłożyć na talerz. Na patelnię dodać drugą łyżkę oleju, włożyć kawałki kurczaka i smażyć przez ok. 3 minuty co chwilę mieszając. Włożyć z powrotem warzywa i wszystko wymieszać, następnie wlać sos. Gotować przez około 2 minuty aż sos zgęstnieje, w międzyczasie co chwilę zamieszać. Skropić olejem sezamowym. Podawać z ryżem posypany ziarnami sezamu.



E.Leclerc
GDAŃSK PRZYMORZE

<https://gdansk.leclerc.pl>



GODZINY OTWARCIA SKLEPU:
Od poniedziałku do soboty 7.00 - 22.00



Zapraszamy na stację paliw
E.LECLERC

Godziny otwarcia:
pon. - sob.: 7.00 - 22.00
niedziela: 8.00 - 20.00

<http://www.leclercdrive.pl>



Oferta ważna 17-30.01.2022r. z wyjątkiem produktów oznaczonych inną datą obowiązywania promocji lub jej wyczerpania zapasów. Wszystkie ceny wyrażone są w zł i zawierają podatek Vat. Ceny dotyczą produktów bez dekoracji. Oferta dotyczy sprzedaży detalicznej.