

M E N U

SET FINGER FOOD

135 ZŁ ZA OSOBE

PROSIMY O WYBÓR 9 POZYCJI

WĘDZONY KARMAZYN

z musemna bazie mascarpone, koperkiem i granatem

ŚLEDŹ

na pieczonym jabłku z karmelizowaną cebulą i pumpernikiem

SET MINI BURGERÓW

wołowy / z szarpaną wieprzowiną / z bakłażanem w panku

SZYNKA PARMEŃSKA

z mozarellą i bazylią

PIECZONA KACZKA

z żurawiną

TATAR WOŁOWY

z piklami i plastycznym żółtkiem

KURCZAK TERYIAKI

z seamem i musem z zielonego groszku

PIECZONY INDIK

z sosem aioli i pieczonym pomidorem koktajlowym

PIECZONY ROSTBEF

z sosem tatarskim i piklowaną szalotką

GRILLOWANA CUKINIA

z suszonymi pomidorami, na musie z pesto bazyliowego

TRUFLE SEROWE

w panierce orzechowej

SEREK ZIOŁOWY

z pudrem z buraka i świeżym ogórkiem

M E N U

SET FINGER FOOD + DANIE GŁÓWNE

175 ZŁ ZA OSOBE

SELEKCJA PRZEKĄSEK FINGER FOOD
prosimy o wybór 7 pozycji

DANIE GŁÓWNE

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS-VIDE
z sosem rozmarynowym

FILET Z MIĘTUSA
z sosem szałwiowym

MŁODE ZIEMNIAKI
z masłem i koperkiem

KOPYTKA

FASOLKA SZPARAGOWA

BURACZKI ZASMAŻANE

M E N U

SET FINGER FOOD + DANIE GŁÓWNE +
DANIE JEDNOGARNKOWE

230 ZŁ ZA OSOBE

SELEKCJA PRZEKĄSEK FINGER FOOD
prosimy o wybór 7 pozycji

DANIE GŁÓWNE

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS-VIDE
z sosem rozmarynowym

FILET Z MIĘTUSA
z sosem szałwiowym

MŁODE ZIEMNIAKI
z masłem i koperkiem

KOPYTKA

FASOLKA SZPARAGOWA

BURACZKI ZASMAŻANE

DANIE JEDNOGARNKOWE

BOEUF STROGANOW
z mięsem wołowym, papryką, cebulą, pieczarkami w sosie pomidorowym

LUB

RAGOUT
z bakłażanem, serem gorgonzola i gałką muszkatołową

M E N U

OPEN BAR
220 ZŁ ZA OSOBE

PIWO

Zatecky Lezak oraz selekcja craftowych piw butelkowych

WINO

Marques de Plata Macabeo / DOP Utiel Requena / Hiszpania
Marques de Plata Bobal- Tempranillo / DOP Utiel Requena / Hiszpania
Wino musujące Frizzante

ALKOHOLE MOCNE

Wódka Finlandia
Rum Bacardi Carta Blanca
Rum Bacardi Carta Negra
Gordon's London Dry Gin
Whisky Dewar's
Bourbon Wild Turkey

KOKTAJLE

WHISKY SOUR

whisky / cytryna / syrop cukrowy / białko / angostura
słodko-kwaśny z lekką pianką

CUBAN MOJITO

rum / sok z limonki / mięta / syrop cukrowy / woda gazowana
zbalansowany, orzeźwiający long drink

APEROL FIZZ

aperol / gin / cytryna / białko / róża / wino musujące
zbalansowany, delikatnie musujący

CLOVER CLUB

gin / malina / cytryna / cukier / białko
słodko-kwaśny, owocowy

SMOKY OLD FASHIONED
bourbon / cukier / angostura / dym
intensywny / dymny

PALOMA
tequila / agawa / grejpfrut / limonka / woda gazowana
słodko-kwaśny, orzeźwiający

PASSIONFRUIT COBBLER
wódka / wanilia / marakuja / cytryna
słodko-kwaśny, orzeźwiający

DRINKI

WHISKY & COLA

GIN & TONIC

RUM & COLA

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

CLOVER CLUB
gin 0% / malina / cytryna / cukier / białko
słodko-kwaśny, owocowy

CUBAN MOJITO
rum 0% / sok z limonki / mięta / syrop cukrowy / woda gazowana
zbalansowany, orzeźwiający long drink

PASSIONFRUIT COBBLER
martini floreale 0% / wanilia / marakuja / cytryna
słodko-kwaśny, orzeźwiający

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

WODA
gazowana i niegazowana w karafkach

KAWA
espresso / americano / cappuccino / latte

HERBATA
ceylon / earl grey / zielona - sencha / biała / susz owocowy

SOKI I LEMONIADA
soki NFC jabłko i pomarańcza brazylijska oraz lemoniada cytrynowa

NAPOJE GAZOWANE
coca-cola / tonic kinley

INFORMACJE DODATKOWE

DRODZY GOŚCIE OTO CO WARTO WIEDZIEĆ DOKONUJĄC REZERWACJI

- powyższą ofertę realizujemy dla grup od 20 osób
- potwierdzeniem rezerwacji jest uregulowanie zadatku w wysokości 15% wyceny
- do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu kelnerskiego

Jeśli oferta nie spełnia Państwa oczekiwań, zapraszamy do kontaktu.
Przygotujemy propozycję menu według indywidualnych potrzeb oraz preferencji.

zabytek@zabytek.bar