

Oferta

Przyjęcie Okolicznościowe

Formal Event Menu

el Patio

Spanish Restaurant



SALATKI | SALAD

- 58 **"Ensaladilla Rusa" - Zimna sałatka ziemniaczana z warzywami i chlebem Picos**
"Ensaladilla Rusa" Potato and vegetable cold Salad with Picos bread
- 62 **Sałatka z tuńczykiem, pomidorem, czarnymi oliwkami i jajkiem**
Tuna Salad, tomato, black olive and egg
- 66 **Mango, truskawki, sałata rzymska z miętą**
Mango and strawberry, Romana salad with mint leaves
- 52 **Zielony ogórek, zielone jabłko, sałata, cukinia i prażone orzechy**
Cucumber, green apple, zucchini, green salad and roasted nuts

ZIMNE PRZYSTAWKI | COLD ENTRÉE

- 88 **Tartar z tuńczyka, pomidor, awokado, kawior z łososia, nasiona sezamu, olej sezamowy**
Tuna tartar with tomato, avocado, lettuce, sesame seeds, sesame oil
- 78 **Hiszpańska szynka Iberico 40 g hiszpańska szynka żółtąziowa iberyjska, chleb picos**
"IBERICO" Ham Board, Spanish Iberian acorn ham, picos bread
- 98 **Deska Iberysjka, ser Manchego, chorizo, salchichon, fuet, grzanka z pomidorami**
"EMBUTIDO" - Cold cut board, Manchego cheese, chorizo, salchichon, fuet, toast with tomatoes
- 64 **Carpaccio z buraka i cukinii z wędzonym kremowym serem kozim i orzechami**
Beet and zucchini carpaccio with smoked creamy goats cheese and mixed nuts



GORĄCE PRZYSTAWKI | HOT ENTRÉE

- 22 **Ziemniaki Bravas z płatkami chili i sosem aioli**
Potato Bravas with chilly flakes and aioli
- 48 **Zielony groszek duszony z pancettą iberyjską**
Green peas sautéed with Iberian pancetta
- 40 **Croqueta z beszamelem, grzybami, truflą i aioli (4szt)**
Mushroom Truffle Croqueta with aioli
- 40 **Croqueta z beszamelem i kurczakiem (4szt)**
Roasted Chicken Croqueta with
- 48 **Croqueta z beszamelem i szynką iberyjską (4szt)**
Iberico Ham croqueta
- 32 **Grzyby z czosnkiem z natką pietruszki, płatki soli morskiej**
Mix Mushrooms, garlic, olive oil, chili, parsley, sea salt flakes

ZUPY | SOUP

- 32 **Kremowa zupa warzywna**
White vegetable creamy soup
- 34 **Zupa z kurczaka z jajkiem gotowanym, szynką i grzankami**
Chicken soup with boiled egg, ham and croutons
- 42 **Zupa krewetkowa z olejem pietruszkowym**
Prawn soup with parsley oil



DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE

RYBA

- 92 **Dorsz „Salsa Verde” z galicyjskimi małżami i zielonym groszkiem**
Codfish "Salsa Verde" with Galician mussels and green peas
- 82 **Halibut z czarnym ryżem, kałamarnicami, zielonym groszkiem i grzankami z chorizo**
Pan fried Halibut with black rice, squid, green peas and chorizo croutons
- 98 **Pieczony łosoś z sezonowymi pieczonymi warzywami i glazurą balsamiczną**
Baked Salmon with seasonal roasted vegetables and balsamic glaze

MIEŚO

- 88 **Policzki wieprzowe z pieczonymi francuskimi ziemniakami**
Pork cheeks with roasted French potatoes
- 108 **Policzki wołowe z puree z batatów**
Beef cheeks with sweet potato mash
- 78 **Pieczony kurczak z sałatką pomidorową i buraczną (24h marynacja)**
Baked chicken with tomato and beetroot salad (24h marination)
- 108 **Kaczka smażona z ragout z zielonej fasoli**
Pan fried duck with green beans ragout
- 148 **Polędwica wołowa (150g) z ziemniakami francuskimi i papryczkami Padron**
Beef tenderloin (150g) with French potatoes and Padron peppers



WEGETARIAŃSKIE | VEGETARIAN

- 88 **Stek z kalafiora z sosem Manchego i sosem Romesco**
Cauliflower steak with Manchego sauce and Romesco sauce
- 78 **Dziki ryż grzybowy z truflą i rukolą**
Wild mushroom rice with truffle and arugula
- 88 **Caneloni z pieczarkami, beszamelem i serem hiszpańskim**
Seasonal mushroom caneloni with bechamel and spanish cheese

DESER | DESSERT

- 28 **Flan karmelowy**
Flan caramel
- 28 **Sernik baskijski z lodami waniliowymi i pokruszonymi ciasteczkami**
Basque Cheesecake with Vanila ice cream and cookie crumble
- 30 **„Crema Catalana” - Krem budyniowy z nutą pomarańczy i cynamonu**
“Crema Catalana” Custard with infused orange and cinnamon touch
- 20 **Lody – 2 kulki z ciasteczkiem**
Ice cream – 2 balls with cookie
- 38 **Salatka owocowa, miska z sezonowymi owocami**
Fruit Salad, seasonal fruits bowl
- 28 **Hiszpańskie churros z cynamonem, cukrem i sosem czekoladowym**
Spanish Churros with cinnamon, sugar and chocolate sauce



MENU DZIECIĘCE | KIDS OPTIONS

- 55 **Zimna płyta startowa, empanada, sałatka na zimno, wędliny, pieczywo pomidorowe**
Mix starter with Empanada, salad, cold cuts and bread tomato
- 28 **Makaron pomidorowy, makaron, sos pomidorowy, parmezan**
Tomato pasta, penne pasta, tomato sauce, parmesan
- 22 **Zupa z kurczaka, kurczak, zielony groszek, marchewka, bulion z kurczaka**
Chicken broth, chicken, pasta, carrot, chicken broth
- 32 **Polędwiczki kurczaka, kurczak w panierce, frytki, ketchup**
Chicken fingers, breaded chicken, fries, ketchup
- 48 **Policzki wieprzowe dla dzieci, policzki wieprzowe, marchew, frytki**
Pork cheeks for kids with confited carrots and fries
- 35 **"Libritos" Pork Cordon Blue, schabowy w panierce, szynka, cheddar, frytki, ketchup**
"Libritos" Pork Cordon Blue, breaded pork, sweet ham, Cheddar cheese, fries, ketchup



OFERTA OPEN BAR

OPEN BAR nr.1

3h 80zł/os.

Woda niegazowana i gazowana, sok pomarańczowy i jabłkowy, kawa i herbata

Still and sparkling water, orange and apple juice, coffee or tea

OPEN BAR nr.2

3h 120zł/os.

Woda niegazowana i gazowana, sok pomarańczowy i jabłkowy, kawa, herbata, Sangria.

Still and sparkling water, orange and apple juice, coffee or tea and Sangria

EXTRAS

Cały sernik baskijski 280zł

Whole Basque cheesecake