

# KATAKUMBY

## MENU:

### Przystawki:

- **Półmisek pieczonych mięs: karczek, boczek, schab**  
(pieczone mięsa z delikatnym aromatem polskich ziół)
- **Kurczak faszerowany po staropolsku**  
(pieczony kurczak faszerowany mieloną cielęciną z dodatkiem rodzynek kopru i pietruszki)
- **Pasztet własnego wypieku**  
(pyszny pasztet wieprzowy z nutą grzybów i jałowca)
- **Półmisek włoskich wędlin**  
(kuszająca kompozycja włoskich wędlin takich jak prosciutto czy salami milano)
- **Deska serów**  
(Różne rodzaje serów : camembert, brie, mozzarella, wędzony)
- **Tatar po polsku**  
(tatar przygotowany z najwyższej jakości mięsa wołowego)
- **Nóżki w galarecie**  
(galareta z nóżek wieprzowych przepieczona aromatem majeranku i czosnku)
- **Ozorek w galarecie**  
(wołowy ozorek w towarzystwie jarzyn w galarecie)
- **Carpaccio z polędwicy wołowej**  
(plastry polędwicy wołowej z rukolą, kaparami i płatkami parmezanu )
- **Carpaccio z ozorka wołowego**  
(cienkie plastry ugotowanego ozorka wołowego, z pomidorami, czosnkiem, grubo mielonym pieprzem i rukolą)
- **Carpaccio z pieczonej cielęciny**  
(krucha pieczona cielęcina z pomidorami, bazylią i rukolą doprawiona grubo mielonym białym pieprzem)
- **Carpaccio z pieczonej cielęciny z sosem tuńczykowym**  
(delikatne plastry pieczonej cielęciny z sosem tuńczykowym i kaparami)
- **Łosoś marynowany w koprze**  
(kawałki łososia marynowanego podawane z sosem koperkowo-majonezowym)
- **Łosoś w sosie bazyliowym**  
(pyszny delikatny gotowany łosoś pokryty cienką galaretką z aromatycznym sosem bazyliowym)
- **Ryba po grecku**  
(smażone filety rybne przekładane duszonymi warzywami)
- **Śledź w śmietanie**  
(śledzik w sosie śmietanowym z jabłkiem i cebulą)
- **Śledź w oliwie**  
(filety ze śledzia z siekaną cebulą i kaparami w oliwie)
- **Jajka nadziewane**  
(jaja nadziewane pastą pieczarkową z majonezem)
- **Pomidory z cebulą**  
(pomidor w plasterkach ze szczypiorkiem i cebulą)
- **Pomidory po włosku**

(plastry pomidora z bazylią, czosnkiem, oliwkami i oliwą)

- **Pomidory z mozzarella**

(plastry mozzarelli ze świeżym pomidorem i bazylią)

- **Szpinak z rodzynkami i sosem balsamico**

(świeży szpinak z rodzynkami i słodko-kwaśnym sosem balsamico)

## **Salaty:**

- **Salata z kurczakiem z sosem curry**

(Soczyste salaty, pomidor, ogórek, papryka, oliwki, kukurydza z pieczoną pierśią kurczaka i sosem curry)

- **Salata z kurczakiem z sosem balsamico**

(soczyste salaty, pomidor, ogórek, papryka, oliwki z pieczoną pierśią kurczaka z sosem balsamico)

- **Salata z polędwicą wołową**

(salaty z pomidorem, ogórkiem, papryką, oliwkami z grilowaną polędwicą wołową i sosem balsamico)

- **Salata Nicejska**

(sałat z ogórkiem, pomidorem, papryką, czerwoną cebulą, fasolą, oliwkami, jajkiem, tuńczykiem i sosem)

- **Salata Grecka**

(świeże salaty, ogórek, papryka, pomidor, oliwki, oregano, ser feta i sos vinegrette)

- **Salata z avocado i rakami**

(salaty, pomidor, ogórek, papryka, oliwki, avocado, mięso z raków i sos)

- **Salata z krewetkami**

(świeże salaty z papryką, ogórkiem, pomidorem, oliwkami, czosnkiem, krewetkami i sosem)

- **Salatka z kurczakiem i ananase**

(grilowany kurczak, ananas, kukurydza, dziki ryż, sos majonezowy)

- **Salatka jarzynowa**

## **Zupy:**

- **Rosół z kluseczkami**

(rosół wołowo-drobiowy z kluseczkami)

- **Rosół wołowy z kołdunami**

(pyszny rosół z wołowiny z kołdunami)

- **Zupa krem z cukini z serem pleśniowym**

(delikatna zupa krem z cukini z aromatem czosnku i serem rokpol)

- **Zupa krem z brokuł z parmezanem**

(smakowity krem z brokuł z płatkami parmezanu)

- **Zupa krem z warzyw z prażonymi pestkami dyni i śmietaną**

(krem z bukietu warzyw z prażonymi pestkami dyni i kwaśną śmietaną)

- **Zupa cebulowa z grzankami**

(aromatyczna zupa cebulowa z białym winem i grzankami)

- **Zupa grzybowa z łazankami**

(pyszna zupa z suszonych grzybów z łazankami)

- **Zupa szczawiowa z jajkiem faszerowanym**

(kwaśna szczawiowa z jajkiem faszerowanym masłem i szczypiorkiem)

- **Żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą**

(pyszny żurek z chrzanem, jajkiem na twardo i białą kiełbasą)

- **Żurek na borowikach z pierogami smażonymi**

(delikatny żurek z suszonymi borowikami podawany ze smażonymi pierogami z mięsem)

- **Barszczyk czerwony z uszkami lub krokietem**  
(barszczyk z buraków z uszkami z mięsem lub krokietem z farszem mięsnym)
- **Flaki wołowe**  
(flaczki wołowe z pomidorem i przyprawami korzennymi)
- **Beef Strogonow**  
(sycąca zupa z wołowiny z pieczarkami i cebulą)
- **Zupa gulasz**  
(gęsta zupa gulasz z wieprzowiny z papryką i cebulą)

### Dania główne:

- **Grilowane polędwiczki wieprzowe i sos z kurek**  
(marynowane w ziołach grilowane polędwiczki z sosem kurkowo-śmietanowym)
- **Medaliony wieprzowe z cukinią, bazylią i pomidorami**  
(smażone medalioniki z polędwiczek wieprzowych, sos z cukini, pomidorów, bazylii i czosnku)
- **Karkówka z sosem żurawinowym**  
(grilowany stek z karkówki ze słodkawym sosem żurawinowym)
- **Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną**  
(panierowany kotlet schabowy i kapusta zasmażana i koperkiem)
- **Pieczona golonka wieprzowa na kapuście z grzybami**  
(pieczona golonka z aromatycznymi ziołami, serwowana ze słodko-kwaśną kapustą z grzybami)
- **Filet kurczaka z sosem żurawinowo-pomarańczowym**  
(pieczone filety kurczaka ze słodko-kwaśnym sosem z dodatkiem miodu)
- **Kurczak pieczony po staropolsku**  
(kurczak faszerowany mielonym mięsem z koprem, pietruszką i rodzynkami)
- **Kaczka pieczona po polsku**  
(pieczona kaczka faszerowana jabłkami z majerankiem)
- **Zrazy zawijane z sosem grzybowym**  
(delikatne zrazy wołowe faszerowane papryką, cebulą i ogórkiem z sosem grzybowym)
- **Sola(mintaj, panga) na szpinaku**  
(smażony filet z ryby ze szpinakiem i śmietanką)
- **Sola(mintaj, panga) z sosem cytrynowym**  
(smażony filet z ryby z delikatnym maślano-cytrynowym sosem)
- **Sola(mintaj, panga) z sosem pietruszkowym**  
(smażony filet z ryby z aromatycznym sosem pietruszkowym)
- **Pieczone żeberka z prosiaka**
- **Bigos**

### Dodatki do dań:

- **Ziemniaczki smażone, ziemniaki puree, frytki,**
- **Ryż, kasza gryczana**
- **Warzywa glazurowane**  
(marchew, brukselka, cukinia, kalarepka glazurowane na maśle)
- **Warzywa gotowane na parze**  
(młoda marchewka, fasolka szparagowa, kalafior, brokuły gotowane na parze)
- **Papryka grilowana z sosem pesto**  
(grilowana czerwona papryka z sosem pesto i oliwą z oliwek)

- **Marchew z groszkiem**  
(marchewka z zielonym groszkiem i zasmażką)
- **Buraczki zasmażane**  
(słodko-kwaśne czerwone buraczki)
- **Mix sałat vinegrette**  
(sałaty rosso, bianco, lodowa z sosem vinegrette)
- **Zestaw surówek**  
(surówki z pora, marchewki i kapusty)

### **Dodatki:**

- Sos chrzanowy
- Sos cumberland
- Sos miodowo-musztardowy
- Sos czosnkowy
- Sos curry
- **Pikle:**  
Grzybki marynowane  
Pieczarki marynowane  
Ogórki marynowane(korniszony)  
Papryka marynowana  
Pieczywo

### **Desery:**

- **Lody w sosie czekoladowym z bakaliami**  
(lody waniliowe i czekoladowe z sosem z gorzkiej czekolady posypane bakaliami)
- **Marcepan z sosem malinowym**  
(pyszne migdałowe lody z sosem z malin)
- **Ciasta**
- **Owoce**

### **Napoje:**

- Kawa Lavazza, herbata Dilmah,
- Soki capy
- Coca-cola, Fanta, Sprite
- gazowana i nie gazowana woda mineralna