



MENU PRZEKĄSKI

MENU I

PRZEKĄSKI W STOLE

Deska wędlin
prosciutto, salami spianata piccante, tatar wołowy,
ogórki, oliwki, grissini

Deska serów
grana padano, gorgonzola, pecorino, ser kozi plesniowy
konfitura z figi, powidła śliwkowe

Kaszanka na razowcu
konfitura z czerwonej cebuli, żołądki, jabłko

Hummus w trzech odsłonach
suszone pomidory, oliwki, kolendra, mięta

Sałatka Cezar z kurczakiem
sałata rzymska, anchois, grzanki, grana padano, sos

Menu w 25zł/osobę

MENU II

PRZEKĄSKI W STOLE

Deska wędlin
prosciutto, salami spianata piccante, tatar wołowy,
ogórki, oliwki, grissini

Deska serów
grana padano, gorgonzola, pecorino, ser kozi plesniowy
konfitura z figi, powidła śliwkowe

Krewetki skwierczące w oliwie
papryczki chilli, czerwona cebula, czosnek

Hummus w trzech odsłonach
suszone pomidory, oliwki, kolendra, mięta

Pizza z kurczakiem i awokado
szarpana mozzarella, suszone pomidory, pesto

Pizza z boczkiem
ogórek kiszony, jajko, szczypiorek

Menu w 35zł/osobę

NAPOJE I ALKOHOLE

NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE BEZ OGRANICZEŃ

Woda gazowana i niegazowana
Świeżo parzona kawa i wybór herbat
10.00zł/osobę

Soki jabłkowy i pomarańczowy, woda gazowana i niegazowana
Świeżo parzona kawa i wybór herbat
15.00zł/osobę

Wybór soków, woda mineralna, pepsi, tonic, 7up, mirinda
Świeżo parzona kawa i wybór herbat
20.00zł/osobę

NAPOJE WEDŁUG ZUŻYCIA

Wybór soków 15zł/l , Woda gazowana i niegazowana 15zł/l
Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda, Coca Cola) 6zł/but 0,2l
Świeżo parzona kawa 7zł/ wybór herbat 6zł/porcja

WINA & WÓDKI & PIWA

Propozycja alkoholi

Wina musujące i szampany

Cava Rigol Brut, Katalonia but 0,75 l- 90zł

Moet&Chandon, Francja but 0,75 l – 260zł

Włoskie wino Frizzante, Włochy karafka 0,75 - 60 zł

Wina białe

Casa Solar Viura, Hiszpania but 0,75 l – 65 zł

Melodias Trapiche Chardonnay, Argentyna 2016 but 0,75- 75zł

Riverstone Falls Sauvignon Blanc 2016, Nowa Zelandia but 0,75 l- 80 zł

Veingut Frank Gruner Vetliner, 2016 Austria but 0,75 l - 90 zł

Kaltern Pinot Grigio 2015, Włochy but 0,75 l – 110 zł

Riesling Trocken 2016, Niemcy - but 0,75 l - 120 zł

Chablis Joseph Drouhin 2016, Francja but 0,75 l - 140 zł

Wina czerwone

Casa Solar Tempranillo, Hiszpania but 0,75 l – 65 zł

Solea Nero D'Avola 2017, Włochy but 0,75 l- 75zł

Casablanca Cefiro Carmenere 2017, Chile - but 0,75 l - 90 zł

Long Barn Zinfandel, California - but 0,75 l - 110 zł

Vitaran Crianza Tempranillo 2014, Hiszpania- but 0,75 l – 110 zł

Famiglia Bianchi, Malbec, Argentyna - but 0,75 l - 120 zł

Primitivo Del Salento I.G.P., Włochy - but 0,75 l - 120 zł

Piagaia Chianti Classico D.O.C.G., Sangiovese, Włochy - but 0,75 l - 130 zł

Delheim Pinotage 2014, RPA- but 0,75 l – 140 zł

Chateau Mouchet Sain-Emilion 2012, Francja – but 0,75 l- 140 zł

Joseph Drouhin Laforet Pinot Noir 2015, Francja but 0,75 l - 150 zł

Masi Amarone Della Valpolicella Classico 2012, D.O.C.G., Włochy - but 0,75 l - 220 zł

Wódki

Wyborowa 60zł/0,5l / Finlandia 75zł/0,5l / Baczewski 85zł/0,5l

Piwo

Bydgoskie - Kujawskie 8zł(0,5l) / Irlandzkie 9zł (0,5l) / Osowa Góra - Pszeniczne APA,IPA,AIPA 15zł/0,5l

Zestaw degustacyjny 15zł/0,5l

.....
Restauracja Karramba Batorego 1 Bydgoszcz

tel. 52 321 51 89

kontakt@restauracjakarramba.pl www.restauracjakarramba.pl