



## 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  
12.00zł/osobę

Soki jabłkowy i pomarańczowy, woda gazowana i niegazowana  
Świeżo parzona kawa i wybór herbat  
16.00zł/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**