

Spotkanie ŚWIĄTECZNE

Wybierzcie menu, zarezerwujcie termin, a resztą zajmiemy się my.

Zostawcie firmowe maile na chwilę. Usiądźcie razem przy jednym stole.

Przygotowaliśmy menu, które łączy bożonarodzeniowe smaki z charakterem Karramby. Dużo dobrego jedzenia, wspólny stół, grzane wino, zimowe koktajle i atmosfera, w której „idziemy tylko na kolację” bardzo często kończy się kilka godzin później...

RESTAURACJA KARRAMBA

Łazienna 13, Toruń

tel. 797-034-848 mail: torun@restauracjakarramba.pl

Stary Rynek, Bydgoszcz

tel. 780-515-175 mail: bydgoszcz@restauracjakarramba.pl



Świąteczne MENU

PRZEKĄSKI PODAWANE NA PÓLMISKACH

Idelane do wspólnego dzielenia, podawane z korzenną bagietką

Deska włoskich wędlin i serów

Prosciutto crudo, Pikantne salami spianata, Grana Padano, Gorgonzola dolce, konfitura ze śliwki, oliwki, chrupiące grissini

Doprawiony tatar z polędwicy wołowej
grzanka razowa, grzyby marynowane, musztarda

Carpaccio z buraka z karmelizowaną gruszką i grana padano
suszona żurawina, pestki dyni, rukola ✓

Pieczone, chrupiące pierogi z kapustą i grzybami
sos truflowy, natka pietruszki ✓

Śledź z remuladą jabłkową
korniszony, cebula, kapary, koperek

ZUPA DO WYBORU

Krem z pieczonego buraka ✓
z kozim serem, prażone pestki słonecznika

Zupa grzybowa z łazankami
oliwa pietruszkowa ✓

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Konfitowane udko z kaczki
sos własny, karmelizowana gruszka
kopytka dyniowe, kapusta czerwona z jabłkiem

Pierś z kurczaka supreme
sos truflowy, puree ziemniaczane z koperkiem, karmelizowana
marchewka, korzeń pietruszki i ciecierzycy

Filet z halibuta smażony na maśle
sos śmietanowo-winny, duszony por, kremowe puree ziemniaczane

Bucatini z borowikami i Grana Padano ✓
kremowy sos borowikowy, tymianek, cebula, pietruszka

DESER DO WYBORU

Soczyste śliwki duszone w czerwonym winie z cynamonem,
zapieczone pod maślaną kruszonką, lody waniliowe

Beza z kremem mascarpone ze skórką pomarańczową
sos z owoców żurawiny, świeże pomarańcze

I Zupa / Danie główne/ Deser 150zł / osoba

II Przystawki / Danie główne / Deser 160zł/osoba

III Przystawki / Zupa / Danie główne / Deser 185zł osoba



Świąteczne NAPoje

PAKIETY NAPOI BEZ OGRANICZEŃ 4h

I 27.00zł/osoba

Woda gazowana i niegazowana z miętą i cytryną
Wybór kaw (espresso, cappuccino, americano)
Wybór herbat (czarna, earl grey, zielona, miętowa, owocowa)

II 37.00zł/osoba

Woda gazowana i niegazowana z miętą i cytryną
Wybór kaw (espresso, cappuccino, americano)
Wybór herbat (czarna, earl grey, zielona, miętowa, owocowa)
Domowe lemoniady cytrynowa / gruszka z rozmarynem

III 39.00zł/osoba

Woda gazowana i niegazowana z miętą i cytryną
Wybór kaw (espresso, cappuccino, americano)
Wybór herbat (czarna, earl grey, zielona, miętowa, owocowa)
Soki (jabłkowy, pomarańczowy) / Pepsi

PAKIETY ALKOHOLI BEZ OGRANICZEŃ 4h

I 80.00zł/osoba

Włoskie wino musujące
Wino musujące 0%
Białe wino Vina Tomar Viura, Hiszpania
Czerwone wino Vina Tomar Tempranillo / Syrah, Hiszpania
Piwo Perła pils
Piwo Perła pils 0%

II 90.00zł/osoba

Włoskie wino musujące
Wino musujące 0%
Białe wino Vina Tomar Viura, Hiszpania
Vina Tomar Tempranillo / Syrah, Hiszpania
Piwo Perła pils
Piwo Perła pils 0%
Wódka Wyborowa

III 120.00zł/osoba

Włoskie wino musujące
Wino musujące 0%
Białe wino Vina Tomar Viura, Hiszpania
Vina Tomar Tempranillo / Syrah, Hiszpania
Piwo Perła pils
Piwo Perła pils 0%
Wódka Baczewski
Whisky Grants / Jameson



Świąteczne NAPOJE

NAPOJE WEDŁUG ZUŻYCIA

Soki 35zł/l

Woda gazowana i niegazowana 19zł/l

Pepsi 35zł/0,85l

Kawa od 13zł

Wybór herbat od 14zł

WINA / WÓDKI / WHISKY

Wina musujące

Włoskie wino Frizzante, Włochy karafka 0,75l – 79zł

Cava Cami de Flors brut, Hiszpania but 0,75l – 99zł

Prosecco Villa Belluci, extra dry, Włochy but 0,75l – 99zł

Wino musujące 21 Cortesole Cuvee Zero 0%, Włochy but 0,75l – 89zł

Wina białe

Vina Tomar Viura, Hiszpania, Viura, 0,75l – 89zł

Octavo Arte, Hiszpania, Sauvignon blanc 0,75l – 99zł

Don Silvestre Ochagavia Reserva Chardonnay, Chile 0,75l – 99zł

Wina czerwone

Vina Tomar Tempranillo / Syrah, Hiszpania, 0,75l – 89zł

Parthenium Nero d'Avola IGP, Włochy, Nero d'Avola 0,75l – 99zł

Ventisquero Yelcho Carmenere Reserva Especial, Chile, 0,75l – 109zł

Wódki

Wyborowa 85zł/0,5l

J.A Baczewski 95zł/0,5l

Ostoya 110zł/0,5l

Whisky

Jameson 0.7 – 220.00zł

Ballantines 0,7l – 180.00zł

Jack Daniels 0,7l – 220.00zł

Chivas 12 y.o. 0.7 – 260.0zł



Świąteczne KOKTAJLE

GRZAŃCE I GRZAŃCE 0%

Grzane wino czerwone z goździkami i pomarańczą 21.00zł/0,2l

Grzane białe wino z musem z gruszek,
syrop z czarnego bzu i rozmaryn 24.00zł/0,2l

KOKTAJLE

Aperol Spritz 34zł

Aperol, włoskie wino musujące, woda gazowana, plaster pomarańczy

Cinnamon Sour 35zł

Jack Daniels Fire, sok z cytryny, syrop cukrowy, biało, cynamon

Mandarin Gin Fizz 34zł

Gin Beafeater, syrop mandarynkowy, sok z cytryny, woda gazowana,
rozmaryn, żurawina

Cranberries Lillet 35zł

Lillet blanc, syrop korzenny z czerwonych owoców, żurawina, rozmaryn

Gingerbread Espresso Martini 36zł

Wódka wyborowa, Kahlua, espresso, syrop piernikowy

Pear Collins 33zł

Wódka Wyborowa, mus gruszkowy, sok z cytryny,
syrop cukrowy, woda gazowana

Hugo Spritz 34zł

włoskie wino musujące, syrop z kwiatu czarnego bzu,
świeżo wyciskany sok z cytryny, woda gazowana, limonka

WIEŻE KOKTAJLI

4 x Pornstar Martini 125zł

wódka waniliowa, mus z marakui, syrop waniliowy,
sok z cytryny, biało, włoskie wino musujące

4 x Aperol Spritz 125zł

Aperol, włoskie wino musujące, woda gazowana, plaster pomarańczy

PEŁNA OFERTA NAPOI / ALKOHOLI / KOKTAJLI
DOSTĘPNA JEST NA NASZEJ STRONIE:
www.restauracjakarramba.pl



Warunki REZERWACJI

Do rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10%.

Wybór menu należy ustalić najpóźniej na 5 dni przed planowanym wydarzeniem

Ostateczną liczbę gości należy potwierdzić najpóźniej na 48 godzin przed rezerwacją.
Po tym terminie rozliczenie następuje według wcześniej zadeklarowanej liczby osób.

W przypadku zwiększenia liczby gości istnieje możliwość rozszerzenia rezerwacji,
w zależności od dostępności miejsc.

