



OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

MENU I – cena 120 zł/osobę

PRZYSTAWKA

Karmelizowany kozi ser, marynowane buraki, majonez mango-chili,
chutney z czerwonej cebuli, rukola

ZUPA

Krem z marchwi i kukurydzy, mleko kokosowe,
czipsy z marchwi, chili, kolendra, czarnuszka

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w boczku, pęczotto z grzybami, buraki marynowane w
rozmarynie delikatnie dymione, demi glace, kielki

DESER

Kasztanowe parfait – kasztany, sos karmelowy, kruszonka, świeża mięta,
karmelizowane jabłka



MENU II – cena 130 zł/osobę

PRZYSTAWKA

Tatar z tuńczyka, emulsja z żółtka, marynowana cukinia, czerwona cebula, suszone pomidory, chrupiące grzanki, zielony majonez

ZUPA

Kremowa zupa twarogowa, ziołowe grzanki,
rozmaryn

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka sous-vide w curry i suszonych pomidorach, quish brokułowo-cukiniowy z serami pleśniowymi, mus z marchwi z curry, sos śmietanowy z białym winem,
czipsy z marchwii

DESER

Brownie z daktylami, mus z twarogu z kandyzowanymi pomarańczami,
lody pomarańczowe sos czekoladowy





MENU III – CENA 140 zł/ osobę

PRZYSTAWKA

Plastry łososia marynowanego w burakach i pomarańczach,
gofr ziemniaczany, zielony ogórek, zielone chilli i jabłko, jogurt naturalny, kielki

ZUPA

Krem z kalafiora, czips z selera, świeży pieprz, tymianek, oliwa z oliwek

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka z dorsza, gratin z ziemniaka i pora, veloute, szpinak z patelni, smażona
ciecierzyca, czipsy z pasternaka

DESER

Parfait – porzeczkowy deser lodowy z mascarpone, czarne porzeczki w syropie,
kruszonka, ciasto filo



MENU IV – cena 150 zł/osobę

PRZYSTAWKA

Gryczane pierożki z szarpaną wołowiną, mus z gorgonzoli, prażony słonecznik, karmelizowana cebula, chipsy z jarmużu, liście szpinaku

ZUPA

Krem pomidorowy z rakami, grzanki czosnkowe, prażony czosnek, koperek, natka pietruszki, oliwa

DANIE GŁÓWNE

Długo gotowana wołowina, kopytka dyniowe, karmelizowana cebula, kalafior z palonym masłem i szałwią

DESER

Kruchy migdałowo sezamowy spód, konfitura malinowa, mus z marakują, wszystko zatopione w białej czekoladzie

DANIE GŁÓWNE WEGETARIAŃSKIE

Ravioli z palonym kalafiorem, blanszowane zielone warzywa, sos gorgonzola, prażony słonecznik

Kotleciki z bobu, grillowany bakłażan, sos pomidorowy z ciecierzycą, jogurt z kolendrą, liście sałat, granat

***CENA ZESTAWÓW NIE ZAWIERA**

Obsługi kelnerskiej w wysokości 10% wartości rachunku, dodatkowych napojów oraz alkoholu, opcji bufetu



MENU DLA NAJMŁODSZYCH – 65 zł

PRZYSTAWKA

Pizzerinki z mozzarellą, sosem pomidorowym, świeżą bazylią

ZUPA

Rosółek z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Panierowany filecik z kurczaka, puree ziemniaczane, surówka z marchewki

DESER

Lody z bita śmietaną i owocami

***CENA ZESTAWÓW NIE ZAWIERA**

Obsługi kelnerskiej w wysokości 10% wartości rachunku, dodatkowych napojów oraz alkoholu, opcji bufetu

BUFET - cena ustalana w zależności od wybranej pozycji

- Antipasti: prosciutto crudo, spianata calabra piccante, ubriaco di raboso, pecorino peperoncino, hummus, oliwki zielone z pestką, suszone pomidory, mus z gorgonzoli, tapenada z czarnych oliwek, pieczywo
- Tatar wołowy, pikle, szczypiorek, musztarda dijon, chrupiąca grzanka
- Tatar z łososia, świeży ogórek, dymka, czerwona cebula, suszone pomidory, krem balsamiczny, chrupiąca grzanka
- Tatar z cukinii, suszone pomidory, czerwona cebula, szczypiorek, oliwa, chrupiąca grzanka
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, bekonem, szpinak baby, kremowy serek z ziarnami gorczycy, zioła prowansalskie
- Tarta z karmelizowaną cebulą, gruszką i serem pleśniowym, rukola
- Tarta francuska z kozim serem, pieczonym batatem i botwiną
- Roladki z marynowanej cukinii z tuńczykiem sashimi, kremowy serek, kapary, szczypiorek
- Sałatka z pieczonym batatem, ciecierzycą, suszonymi pomidorami, serem feta, kapary, dressing miodowo-cytrynowy
- Sałatka z mozzarellą, melonem, suszonymi pomidorami, marnowaną cukinią, prażonymi migdałami, dressing balsamiczny, prażony parmezan
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, anchois, kaparami, grana padano, dressing majonezowy
- Vitello tonato – schab sous vide, dressing tuńczykowy, czarne oliwki, kapary, liście sałat
- Kuleczki z koziego sera i twarogu, marynowany burak, orzechy włoskie, natka pietruszki
- Jaglane bliny z Gravlaxem, mus chrzanowy, palone pomidorki koktajlowe, rukola, czarnuszka
- Rożki z ciasta filo nadziewane hummusem i grillowanym bakłażanem, prażony sezam, dip jogurtowy z dymką

BUFET SŁODKI - cena ustalana w zależności od wybranej pozycji

- Ciasto jogurtowo czekoladowe z wiśniami
- Ciasto zielone z malinami
- Brownie z daktylami, serkiem mascarpone i karmelem
- Serniczki z płatkami migdałów i białą czekoladą
- Mini rożki szarlotkowe
- Crème brûlée
- Tiramisu
- Babeczki z lemon curd, bezą i owocami sezonowymi
- Ciasteczka owsiane

Posiadamy szeroką ofertę alkoholi oraz win – dlatego nie ma możliwości dostarczenia alkoholu we własnym zakresie.

Na 14 dni przed planowanym terminem rezerwacji wymagana jest wpłata zaliczki, która jest ustalana indywidualnie w zależności od wybranego menu oraz liczby Gości.

Menu oraz ostateczną liczbę Gości prosimy ustalić maksymalnie na tydzień przed rezerwacją

Rezerwacja sal na wyłączność bez dodatkowych kosztów:

- sala mniejsza od 25 osób
- sala większa od 35 osób
- sala w całości od 55 osób

*Przy mniejszej ilości osób, koszt wynajmu sali na wyłączność ustalany indywidualnie lub sala będzie współdzielona z innymi Gośćmi Restauracji.

Zachęcam do skorzystania z oferty tortów oraz słodkiego bufetu z naszej cukierni Pino Sweets. Oczywiście, możliwe jest również dostarczenie własnego tortu, ale wówczas wiąże się to z dopłatą w wysokości 10 zł/os tzw. tortowe.

Zachęcam do skorzystania z oferty tortów od Pino Sweets:

<https://www.facebook.com/pinosweets>

Justyna Kalita

MANAGER RESTAURACJI

justyna.kalita@restauracjapino.pl

609 025 026

ul. Na Błoniach 7

30-213 Kraków