

SAŁATKI

1. **Salatka z wątróbką i jabłkami (150g)** panierowana wątróbka drobiowa, jabłko, pomarańcza, mieszanka sałat, sos balsamiczny

Cacadu Ridge Cabernet Sauvignon-Petit Verdot / Australia / czerwone, wytrawne  115 PLN

2. **Salatka Cezar (150g)** sałata rzymska, grillowany kurczak, sos Cezar, grzanki, pomidorki koktajlowe, ser Grana Padano

Pinot Grigio La di Motte / Włochy / białe, wytrawne  115 PLN

3. **Salatka z łososiem grillowanym w marynacie sojowej (130g)** łosoś grillowany, awokado, prażony sezam, pomidorki cherry, mieszanka sałat, rzodkiewka, sos pomarańczowy

Ernst Ludwig Riesling / Niemcy / białe, półwytrawne  105 PLN

4. **Salatka z krewetkami 6szt.**, krewetki, mieszanka sałat, czosnek, awokado, prażony sezam, mandarynki, sos pomarańczowy, pomidorki cherry

Ernst Ludwig Riesling / Niemcy / białe, półwytrawne  105 PLN

 5. **Salatka z kozim serem i burakami (550g)**, mieszanka sałat, granat, słonecznik prażony, sos winegre, konfitura żurawinowa

Vinho Verde Alianca / Portugalia / białe, półwytrawne  105 PLN

6. **Salatka z kalmarami w tempurze z sosem cezar 6szt.**, sałata rzymska, pomidorki cherry, ser Grana Padano

Ernst Ludwig Riesling / Niemcy / białe, półwytrawne  105 PLN

PIZZA

 1. **Margherita** sos pomidorowy, mozzarella

2. **Crema con spinaci** sos śmietanowy, mozzarella, szpinak, pancetta, żółty ser, pomidory

3. **Capricciosa** sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka

4. **Pollo** sos pomidorowy, mozzarella, kurczak, ananas, por, curry

5. **Di Mare & Salami** sos pomidorowy, mozzarella, krewetki 6 sz, salami, świeże pomidory, salsa verde, czosnek

6. **Carbonara** beszamel, mozzarella, pancetta, cebula karmelizowana, ser Grana Padano

 7. **Diavola** sos pomidorowy, mozzarella, salami pikantne, czarne oliwki, czosnek, ricotta

 8. **Quattro Formaggi** sos pomidorowy, mozzarella, ser blue, camembert, mascarpone

9. **Chorizo** sos pomidorowy, mozzarella, chorizo, pieczarki, cebula czerwona, żółty ser

10. **Parma** sos pomidorowy, mozzarella, szynka Prosciutto di San Daniele, rukola, ser Grana Padano

11. **Truflowa** pasta truflowa, mozzarella, pieczarki, gorgonzola, ricotta, szynka Prosciutto di San Daniele

 12. **Tartufo** pasta truflowa, mozzarella, salami pikantne, mascarpone

San Juan Blanco / Hiszpania / białe, wytrawne  80 PLN

San Juan Tinto / Hiszpania / czerwone, wytrawne  80 PLN

DESERY

1. **Deser Szefa Kuchni (220g)**

Bacalhoa Moscatel de Setubal / Portugalia / białe, słodkie  120 PLN

2. **Budino (180g)** karmelowy z belgijską czekoladą i orzechową praliną

Porto Croft Tawny / Portugalia / czerwone, słodkie  115 PLN

3. **Beza (260g)**

Tokaji Aszu 5 Puttonyos / Węgry / białe, słodkie  190 PLN

4. **Tarta Brulee z owocami (180g)**

5. **Tort bezowy / Tiramisu (na zamówienie)**

(2,2 kg) 12 porcji/260 PLN

(1,1 kg) 6 porcji/150 PLN

*

 **Pikantne**

 **Wege**

ŚWIEŻO WYPIEKANY CHLEBEK (750g)

16,00 PLN

Drodzy Goście, przy rezerwacjach grupowych od 10 osób doliczane jest 10% opłaty serwisowej.

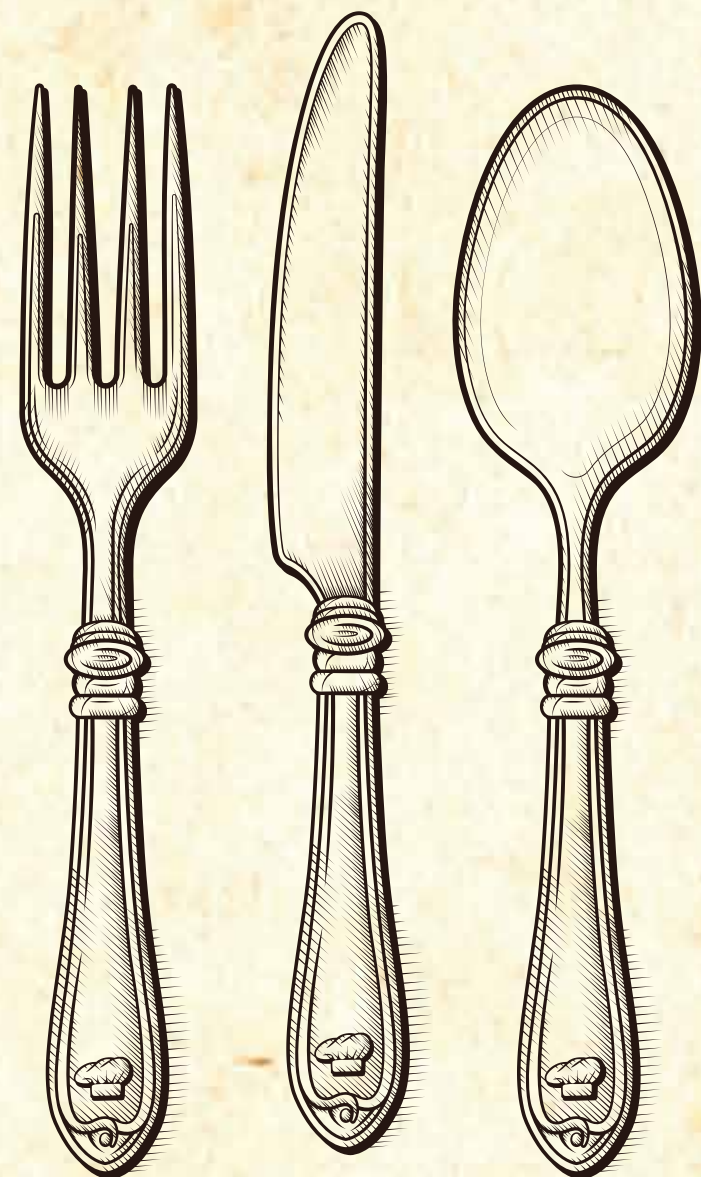
Informacje o alergenach zawartych w poszczególnych daniach są dostępne u obsługi kelnerskiej.

chlebiwino.eu



MENU

chlebiwino



FAKTORIA
—WIN—
~

DOBRY WYBÓR WINA
DO KAŻDEGO POŚIŁKU

Drodzy Goście, specjalnie dla Was codziennie wypiekamy chleb własnej receptury.

- 1. Bruschetta 3 szt.,** zapiekana z mozarellą, pomidorami i świeżą bazylią
San Juan Blanco / Hiszpania / białe, wytrawne  **80 PLN**
- 2. Focaccia Ø 32cm,** oliwa, czosnek, rozmaryn, sól morską
Vinho Verde Alianca / Portugalia / białe, półwytrawne  **100 PLN**
- 3. Mus z wątróbki drobiowej z Tennessee whisky na naszym pieczywie 3 szt.,**
z konfiturą z czerwonej cebuli z orzeszkami ziemnymi i granatem
Vinho Verde Alianca / Portugalia / białe, półwytrawne  **100 PLN**
- 4. Krewetki 6 szt., w sosie ziołowo-maślanym** z czosnkiem i natką pietruszki
Nuviana Chardonnay / Hiszpania / białe, wytrawne  **100 PLN**
- 5. Krewetki 6 szt., w sosie kremowo-winnym** z czosnkiem, natką pietruszki
Ernst Ludwig Riesling / Niemcy / białe, półwytrawne  **105 PLN**
- 6. Krążki kalmarów 6 szt., w chrupiącej tempurze, sos Spicy Mayo**
Nuviana Chardonnay / Hiszpania / białe, wytrawne  **100 PLN**
- 7. Tatar z łososia z awokado i chipsami ziemniaczanymi (120g),**
świeży łosoś, świeży ogórek, imbir marynowany i sos z marakui **MQWI Supreme**
Vinho Verde Alianca / Portugalia / białe, półwytrawne  **100 PLN**
- 8. Tatar z tuńczyka z wakame i awokado (190g),** z majonezem musztardowym
z wasabi i kawiozem z pstrągą **MQWI Supreme**
Vinho Verde Alianca / Portugalia / białe, półwytrawne  **100 PLN**
- 9. Placki ziemniaczane 3 szt., z pieczonym łososiem i awokado,**
serkiem Philadelphia, sezamem i sosem kabayaki **MQWI Supreme**
Nuviana Chardonnay / Hiszpania / białe, wytrawne  **100 PLN**
- 10. Tatar wołowy (150g),** mięso wołowe, ogórek kiszony, cebula, żółtko jajka
Las Niñas Ella Carménère / Chile / czerwone, wytrawne  **105 PLN**
- 11. Carpaccio wołowe (180g),** marynowana połówka wołowa, pomidory suszone,
kapary, rukola, ser Grana Padano, bazyliowe pesto, sos balsamiczny
Chianti Leccioni / Włochy / czerwone, wytrawne  **130 PLN**
- 12. Trzy chrupiące burgerki z szarpaną wołowiną,** sosem spicy mayo, prażoną cebulą, papryką jalapeno
Septima Malbec / Argentyna / czerwone, wytrawne  **125 PLN**
- 13. Paluchy z pieca zapiekane z parmezanem 6 szt.,** z sosem spicy mayo

-  **1. Gnocchi ze szpinakiem i pomidorami suszonymi (500g),**
czosnek, ser Grana Padano, sos śmietanowy
Alianza Vihno Verde / Portugalia / białe, półwytrawne  **100 PLN**
- 2. Ravioli borowikowe (450g),** w sosie grzybowo-śmietanowym posypane szczypiorkiem
Septima Malbec / Argentyna / czerwone, wytrawne  **125 PLN**
- 3. Tagliatelle Carbonara (450g),** boczek wędzony, czosnek, cebula,
śmietana, żółtko, ser Grana Padano
Nuviana Chardonnay / Hiszpania / białe, wytrawne  **100 PLN**
- 4. Tagliatelle z krewetkami i pomidorkami cherry (450g),**
w kremowo-śmietanowym sosie z dodatkiem trawy cytrynowej i natki pietruszki
HAHA Marlborough Sauvignon Blanc / Nowa Zelandia / białe, wytrawne  **160 PLN**
-  **5. Tagliolini Tajskie (500g),** wołowina, kurczak, bekon, cebula, czosnek,
orzechy ziemne, imbir, kolendra, limonka, habanero, sos teriyaki,
mleczko kokosowe, sos słodko-pikantny, pędy bambusa
Cadadu Ridge Cabernet Sauvignon- Shiraz / Australia / czerwone, wytrawne  **115 PLN**
- 6. Tagiatelle z kurczakiem w sosie śmietanowo- truflowym (550g),** ser Grana Padano
Nuviana Chardonnay / Hiszpania / białe, wytrawne  **100 PLN**

1. **Krem z pomidorów (300ml)** ser Grana Padano, pieczywo własnego wypieku
2. **Zupa gulaszowa (300ml)** pieczywo własnego wypieku
3. **Zupa dnia (300ml)**

- 1. Smażona wątróbka drobiowa (300g)**, z cebulą i jabłkiem, puree ziemniaczane, ogórek kiszony
Cacadu Ridge Cabernet Sauvignon Shiraz / Australia / czerwone, wytrawne  **115 PLN**
- 2. Stek ze schabu z kością (220g)**, z sałsa z zielonego pieprzu, kolendry, czosnku, pomidorów, ziemniaki opiekane z rozmarynem, piklowane ogórki, sos tatarski
Cocoon Zinfandel / USA / czerwone, wytrawne  **125 PLN**
- 3. Dorsz z patelni w kremowym sosie (180g)**, z pomidorami, szpinakiem i cukinią, puree ziemniaczane i sałata rzymska
HAHA Marlborough Sauvignon Blanc / Nowa Zelandia / białe, wytrawne  **160 PLN**
- 4. Filet z morszczuka z patelni na salsie kurkowo - szpinakowej (200g)**, szparagi, ziemniaki opiekane z rozmarynem
Vinho Verde Alianca / Portugalia / białe, półwytrawne  **100 PLN**
- 5. Pieczony filet z łososia z cytrynowym sosem (130g)**, puree, kalafior Romanesco **MQWI Supreme**
HAHA Marlborough Sauvignon Blanc / Nowa Zelandia / białe, wytrawne  **160 PLN**
- 6. Devolay Szefa Kuchni z kością (220g)**, z masłem ziołowym, puree, blanszowaną kapustą i marchewką
San Juan Blanco / Hiszpania / białe, wytrawne  **80 PLN**
- 7. Grillowany filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą (210g)**, suszone pomidory, pesto z rukoli, mix sałat, ziemniaki opiekane z rozmarynem
Ernst Ludwig Riesling / Niemcy / białe, półwytrawne  **105 PLN**
- 8. Indyk duszony w kremowo-serowym sosie (220g)**, gruszka marynowana, pomidorki cherry, puree, chips z boczku
Ernst Ludwig Riesling / Niemcy / białe, półwytrawne  **105 PLN**
- 9. Pierś z kurczaka a'la Marsala (270g)**- zapiekana z pomidorami, pieczarkami, cebulą i parmezanem, ziemniaki puree, cukinia marynowana
Ernst Ludwig Riesling / Niemcy / białe, półwytrawne  **105 PLN**
- 10. Kotlet schabowy po staropolsku (320g)**, kapusta zasmażana, ziemniaki opiekane, sos tzatziki
Las Niñas Ella Carménère / Chile / czerwone, wytrawne  **105 PLN**
- 11. Połędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym zapiekane ze szparagami i serem Grana Padano (180g)**, puree, natka pietruszki
Cacadu Ridge Cabernet Sauvignon- Shiraz / Australia / czerwone, wytrawne  **115 PLN**
- 12. Pieczone żeberka w pikantnej marynacie (600g)**, mix sałat, sałatka ziemniaczana: por, jabłko, bekon, sos jogurtowy
Las Niñas Ella Carménère / Chile / czerwone, wytrawne  **105 PLN**
- 13. Kaczka w jabłkach z przepisu naszej Mamy 2 udka**, buraki w miodzie, puree
Cocoon Zinfandel / USA / czerwone, wytrawne  **125 PLN**
- 14. Policzki wołowe duszone w sosie winnym (220g)**, ziemniaki puree, buraczki w miodzie
Las Niñas Ella Carménère / Chile / czerwone, wytrawne  **105 PLN**
- 15. Grillowany stek z połędwicy wołowej (200g)**, podawany na rozgrzanym kamieniu wulkanicznym, ziemniaki opiekane z rozmarynem, masło czosnkowe, grillowane warzywa, sos Tennessee
Primitivo Marchesi Del Salento / Włochy / czerwone, wytrawne  **110 PLN**
- 16. Burger wołowy (540g)**, karmelizowany boczek, ser żółty, ogórek konserwowy, czerwona cebula, pomidor, rukola, sos spicy mayo, frytki
Cocoon Zinfandel / USA / czerwone, wytrawne  **125 PLN**

- 1. Nuggetsy z kurczaka 3szt.,** - z marchewką gotowaną, frytki
- z marchewką gotowaną, frytki / z zabawką