

 ostre

 do dzielenia się




 beyond meat



 wege



 vegan


Starters zimne



Deska tapas

-  Canapés z wegańskim tatarem Beyond z suszonymi malinowymi pomidorami San Marzano, oliwa, bagietka korzenna, vegan chipotle mayo, sałata
Canapés z salami piccante, bagietka korzenna, **ORZO** mayo, sałata
-  Canapés z pastą truflową, bagietka korzenna, **ORZO** mayo, sałata, pasta z serka Philadelphia oraz pasty z czarnej truflki z suszonymi pomidorami z bazylią i orzechami
Canapés z tagliatą wołową, bagietka korzenna, **ORZO** mayo, różowa polędwica wołowa, por z suszonymi pomidorami w occie balsamicznym
-  **Coca Catalana** - mini kawałki pizzy na zimno z kozim serem, konfiturą z czerwonej cebuli i pieczonymi pomidorkami cherry

  **Halloumi Salad Bowl** - Grillowany ser halloumi, pieczone warzywa korzeniowe, pieczone pomidorki cherry, burak żółty, burak czerwony, ogórek zielony, klasyczny winegret

  **Mini Tabbouleh** - Kasza pęczak barwiona kurkumą, komosa czarna, natka pietruszki, cebula czerwona, papryka czerwona, mięta, klasyczny winegret, granat

 **Deska Antipasti** - Hiszpańska szynka Serrano, włoskie salami piccante, włoska burrata z okolic Bari, włoska mortadela z pistacją, ser Taleggio, Gorgonzola, oliwki hiszpańskie, papryczki pepperoni, cząstki pomarańczy, kimchi własnej fermentacji, orzechy włoskie, świeża bazylija

  **Pieczyno i masło** - Piadina własnego wypieku Bagietka korzenna / Masło smakowe

* kieliszek **ORZO**cello własnej produkcji dla każdego z Gości



🔥 ostre

👥 do dzielenia się

🌱 beyond meat

🌿 wege

🌱 vegan

Starters zimne

👥 Deska tapas

- 🌱 Canapés z wegańskim tatarem Beyond z suszonymi malinowymi pomidorami San Marzano, oliwa, bagietka korzenna, vegan chipotle mayo, sałata
Canapés z salami piccante, bagietka korzenna, **ORZO** mayo, sałata
- 🌿 Canapés z pastą truflową, bagietka korzenna, **ORZO** mayo, sałata, pasta z serka Philadelphia oraz pasty z czarnej trufli z suszonymi pomidorami z bazylią i orzechami
Canapés z tagliatą wołową, bagietka korzenna, **ORZO** mayo, różowa polędwica wołowa, por z suszonymi pomidorami w occie balsamicznym
- 🌿 **Coca Catalana** - mini kawałki pizzy na zimno z kozim serem, konfiturą z czerwonej cebuli i pieczonymi pomidorkami cherry

👥 🌿 **Halloumi Salad Bowl** - Grillowany ser halloumi, pieczone warzywa korzeniowe, pieczone pomidorki cherry, burak żółty, burak czerwony, ogórek zielony, klasyczny winegret

👥 🌱 **Mini Tabbouleh** - Kasza pęczak barwiona kurkumą, komosa czarna, natka pietruszki, cebula czerwona, papryka czerwona, mięta, klasyczny winegret, granat

👥 **Deska Antipasti** - Hiszpańska szynka Serrano, włoskie salami piccante, włoska burrata z okolic Bari, włoska mortadela z pistacją, ser Taleggio, Gorgonzola, oliwki hiszpańskie, papryczki pepperoni, cząstki pomarańczy, kimchi własnej fermentacji, orzechy włoskie, świeża bazylia

🌱 **Hummus set** - 3 rodzaje hummusu z oliwą EV, sumak, warzywa korzenne, grissini:
Z wędzoną papryką / Klasyczny / Buraczany

👥 🌿 **Pieczyno i masło** - Piadina własnego wypieku
Bagietka korzenna / Masło smakowe

Starters ciepłe

👥 **Pierogi gotowane na parze** - Pierogi gotowane na parze w cieście wonton, z wołowiną rasy Black Angus sezonowaną 8 tyg, koreański sos sojowy

👥 **Quesadilla z kurczakiem** - Tortilla, kurczak grillowany, ser cheddar, papryka pieczona, kolendra, czerwona fasola, cebula, jalapeño, kwaśna śmietana, limonka, kolendra

👥 **Donaty ziemniaczane w panko** - 🌱 Ziemniaczane z papryką wędzoną / Ziemniaczane z kurczakiem Ziemniaczane z dorszem

Podawane z 3 dipami - 🌱 Vegan mayo wasabi
🌿 BBQ wiśniowy / 🌿 Green mayo




* kieliszek **ORZO**cello własnej produkcji dla każdego z Gości







 ostre do dzielenia się beyond meat wege vegan


Starters zimne



Deska tapas



-  Canapés z wegańskim tatarem Beyond z suszonymi malinowymi pomidorami San Marzano, oliwa, bagietka korzenna, vegan chipotle mayo, sałata
Canapés z salami piccante, bagietka korzenna, **ORZO** mayo, sałata
-  Canapés z pastą truflową, bagietka korzenna, **ORZO** mayo, sałata, pasta z serka Philadelphia oraz pasty z czarnej trufli z suszonymi pomidorami z bazylią i orzechami
Canapés z tagliatą wołową, bagietka korzenna, **ORZO** mayo, różowa polędwica wołowa, por z suszonymi pomidorami w occie balsamicznym
-  **Coca Catalana** - mini kawałki pizzy na zimno z kozim serem, konfiturą z czerwonej cebuli i pieczonymi pomidorkami cherry

  **Halloumi Salad Bowl** - Grillowany ser halloumi, pieczone warzywa korzeniowe, pieczone pomidorki cherry, burak żółty, burak czerwony, ogórek zielony, klasyczny winegret


  **Mini Tabbouleh** - Kasza pęczak barwiona kurkumą, komosa czarna, natka pietruszki, cebula czerwona, papryka czerwona, mięta, klasyczny winegret, granat


 **Deska Antipasti** - Hiszpańska szynka Serrano, włoskie salami piccante, włoska burrata z okolic Bari, włoska mortadela z pistacją, ser Taleggio, Gorgonzola, oliwki hiszpańskie, papryczki pepperoni, cząstki pomarańczy, kimchi własnej fermentacji, orzechy włoskie, świeża bazylia



  **ORZOShi (warzywne rolki w tempurze)** - nori, makaron **ORZO**, wasabi mayo, sałata, mango, awokado

  **Pieczyno i masło** - Piadina własnego wypieku Bagietka korzenna / Masło smakowe

Starters ciepłe

 **Pierozki gotowane na parze** - Pierozki gotowane na parze w cieście wonton, z wołowiną rasy Black Angus sezonowaną 8 tyg, koreański sos sojowy

 **Quesadilla z kurczakiem** - Tortilla, kurczak grillowany, ser cheddar, papryka pieczona, kolendra, czerwona fasola, cebula, jalapeño, kwaśna śmietana, limonka, kolendra

 **Donaty ziemniaczane w panku** -  Ziemniaczane z papryką wędzoną / Ziemniaczane z kurczakiem Ziemniaczane z dorszem

Podawane z 3 dipami -  Vegan mayo wasabi
 BBQ wiśniowy /  Green mayo


Dania główne

 Do wyboru


Stek Haché - Stek z siekanej wołowiny z dodatkiem parmezanu i suszonych pomidorów, sos demi-glace, jajko sadzone, szpinak blanszowany, frytki

ORZO Carbonara - Makaron **ORZO**, śmietanka, guanciale, pieprz młotkowany, żółtko, natka pietruszki

Łosoś na pappardelle - Pieczony filet z łososia, sos limonkowo-kokosowy, fenkuł, czosnek, szpinak, cukinia, brokuły, makaron **ORZO** barwiony burakiem, zapiekanka ziemniaczana

 **Stek z kalafiora** - Marynowany w tahini paprykowym, gnocchi buraczane, wegańskie pesto bazyliowe

Desery

 **Sernik** kermowy z serkiem Philadelphia, karmelem i marakują

 **Brownie** z musem wiśnia-yuzu

* kieliszek **ORZO**cello własnej produkcji dla każdego z Gości

