

Witamy Państwa, w progach domu restauracyjnego Malinowy Anioł

Nasze menu zmieniamy w zależności od pory roku.

Obecnie przedstawiamy wersję wiosenno – letnią, którą staramy się na bieżąco uzupełniać sezonowymi nowościami.

Wszystkie dania przyrządzamy od podstaw i szczególnie w weekend proszę dać nam troszkę więcej czasu na ich przygotowanie. Dziękujemy!

Menu

Od poniedziałku do piątku zapraszamy do zapoznania się z naszą bogatą ofertą lunch menu którą zamieszczamy na naszym profilu Facebook zawsze w poniedziałek rano.

Przystawki:

- Tatar wołowy z białej krzyżowej z dodatkiem cebulki, musztardy, ogórka kiszzonego, pieczarek marynowanych i podany z pieczywem i masłem 35 zł
- Bruschetta z pomidorami – podpieczony chleb, podany ze świeżymi pomidorami, czosnkiem i bazylią 28 zł
- Focaccia z serem grana padano, dipem czosnkowym i pomidorowym 26 zł
- Krewetki smażone na maśle czosnkowym z dodatkiem białego wina, i natki pietruszki , podane z grzankami z pieca 38 zł (vat 23%)

Zupy:

- Krem z pomidorów z pianką i świeżą bazylią 19 zł
- Żur na wędzonce z białą kiełbasą, ziemniakami i jajkiem 19 zł
- Domowy rosół z makaronem, podajemy w soboty, niedziele i święta 18 zł

Sałaty:

- Sałata Cezar – sałata, pomidorki malinowe, boczek, grillowany kurczak, sos Cezar, grzanki pszenne 38zł
- Sałata z grillowanym kozim serem, pieczonym burakiem, pomarańczą, rzodkiewką, pestkami i orzechami 38 zł

Pizza:

W jednym rozmiarze na cienkim cieście– 40 cm

Nie przygotowujemy dwóch różnych smaków na jednym placku

Pizza z mąki bezglutenowej – dodatkowy koszt 8 zł.

*Osobom chorym na nietolerancję glutenu, odradzamy spożywanie naszej pizzy, ze względu na pył mąki w piecu.

- Margherita, sos pomidorowy, mozzarella 34zł
- Capriciosa , sos pomidorowy, mozzarella ,szynka, pieczarki 38 zł
- Colori , sos pomidorowy, mozzarella, ser kozi, pomidory malinowe, szpinak świeży, miks orzechów 42 zł
- Parmeńska, sos pomidorowy, mozzarella, rucola, szynka parmeńska , ser grana padano 44 zł
- Bazylkowa, sos pomidorowy, mozzarella, pomidory, mozzarella kulka, listki bazylii 38 zł
- Di Pollo, sos pomidorowy, mozzarella, grillowany kurczak, pomidor, rucola, oliwa 41 zł
- Salame, sos pomidorowy, mozzarella, oryginalne włoskie łagodne salami Napoli Dolce, czosnek 42 zł
- Mamma Mia, sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, czosnek, chili, pomidorki, rucola 49 zł
- Calabria, sos pomidorowy, mozzarella, oryginalne pikantne włoskie salami, pomidorki cherry, papryczki jalapeno 42 zł
- Quattro formaggi , sos pomidorowy, 4 sery w tym kozi, gorgonzola, lazur, mozzarella, orzechy włoskie 42 zł
- Roma, sos pomidorowy, mozzarella, boczek, salami, cebula, papryka, sos czosnkowy 42 zł
- Miodowa, sos miodowy, mozzarella, kurczak grillowany, cebula czerwona 38 zł

Dodatki do pizzy

Sos pomidorowy 4 zł

Sos czosnkowy 4 zł

Dodatkowy składnik warzywny 5 zł

Dodatkowy składnik mięsny 6 zł

Makarony z patelni

świeże makarony prosto z Włoch

- Tagliatelle z kurczakiem, szpinakiem, cebulą i pomidorem suszonym w sosie śmietanowym, ser grana padano 39zł
- Pappardelle z polędwiczką wieprzową i borowikami, w sosie śmietanowym, ser grana padano 43zł
- Tagliatelle szpinakowe z krewetkami, chili, czosnkiem, pomidorkami malinowymi, w sosie winno – maślanym 49 zł
- Gnocchi ze szpinakiem, czosnkiem, prażonymi pestkami, w kremowym sosie gorgonzola 39 zł

Dania główne

Dania skomponowane przez naszego Szefa Kuchni, są kompletne i sugerujemy nie dokonywać zmian w proponowanych dodatkach. Jeśli życzą sobie Państwo domówić inny dodatek, to koszt każdego wynosi 8 zł.

- Tylko w niedzielę szyna pieczona w całości z pieca, podana z sosem grzybowym, żurawiną, ziemniakami i surówką z buraczków 43 zł
- Duży kotlet schabowy smażony na szmalcu, ziemniaki, kapusta zasmażana 39 zł
- Duży kotlet schabowy smażony na szmalcu, zapieczony w piecu z farszem z pieczarek i cebuli oraz serem, ziemniaki, kapusta zasmażana 43 zł
- Olbrzymie żeberka wieprzowe BBQ, frytki stekowe, domowy coleslaw 55 zł
- Pierś z kaczki konfitowana, czyli długo gotowana w tłuszczu, sos z owoców leśnych, zapiekanka ziemniaczana, sałatka z pieczonych buraczków 55 zł

- Zapieczona w szynce włoskiej kieszonka z kurczaka, z nadzieniem ze szpinaku i suszonych pomidorów, podana z sosem serowym, zapiekanka ziemniaczana, maślaný groszek cukrowy 45 zł
- Płatki z indyka z grzybami leśnymi i cebulką, duszone w sosie z białego wina i śmietany, gnocchi, sałata z sosem vinegrette 45 zł

Ryby

- Fish and chips - dorsz atlantycki panierowany, sos tatarski, frytki stekowe, domowy coleslaw 44 zł

Tylko w piątki i soboty ŚWIEŻE PSTRĄGI:

- w maśle czosnkowym, puree lub frytki, kolorowa sałata 44 zł
- w pomidorach, czosnku i świeżej bazylii, puree lub frytki, kolorowa sałata 44 zł

Menu dziecięce

Do każdego dania dziecięcego dziecko dostaje zabawkę niespodziankę!

W przypadku zamówienia zestawu przez osobę dorosłą, doliczamy 100 % do ceny dania.

Wszystkie dania w promocyjnej cenie tylko dla dzieci - 12,90 zł

- Mini schabowy, puree, ogórek kiszony
- Mini pizza - sos, pomidorowy, mozzarella, 2 dowolne składniki
- Panierowane kurczaczki z frytkami i surówką z marchewki
- Gnocchi podsmażane na masełku ze słodkim sosem malinowym

Desery

- Domowa szarlotka na ciepło, podana z lodami 21 zł
- Krem Brulle opalany ogniem, z cukrem trzcinowym 22 zł
- Klasyczne tiramisu podane w słoiczku 22 zł
- Ciasto czekoladowe na ciepło, z konfiturą wiśniową i lodami waniliowymi 21 zł
- Kawa mrożona z lodami waniliowymi i bitą śmietaną 21 zł

Napoje zimne

- LEMONIADĘ w LITROWYM słoiku 15,90 zł podajemy gdy temperatura przekroczy 20 stopni C.
Nie podajemy do niej dodatkowych szklanek, nie robimy jej w karafkach, 1 litr dla 1 osoby.
- Coca- cola/Coca- cola zero/Sprite/Fanta szklanka 330ml/ 9,5 zł
- Woda gazowana i niegazowana 0,33l 9 zł
- Woda gazowana i niegazowana 0,7l 14 zł
- Sok pomarańczowy 330ml 9,5 zł
- Sok jabłkowy 330 ml 9,5 zł
- Sok grapefruitowy 330 ml 9,5 zł
- Sok z czarnej porzeczki 330ml 9,5 zł
- Sok wyciskany ze świeżych pomarańczy lub grejpfruta 330 ml 19,9 zł
- Herbata mrożona z malinami 330 ml 19,9 zł
- Mohito bezalkoholowe 22 zł

Wino białe i czerwone domowe

- Karafka 750 ml, 55 zł
- Karafka 375 ml, 30 zł
- Kieliszek 150 ml, 18 zł

Wina sprzedawane na butelki, znajdziecie Państwo w osobnej karcie

Frizzante lane z beczki, lekkie i orzeźwiające

- Karafka 500 ml, 48 zł
- Kieliszek 150 ml, 18 zł

Drinki

- Malinowy Anioł – bacardi, mus z malin, sprite, sok jabłkowy, sok z czarnej porzeczki 22 zł
- Mohito – bacardi, lód, brązowy cukier, sprite, świeża mięta 22 zł
- Aperol – prosecco, aperol, woda gazowana, lód 22 zł
- Margarita truskawkowa – lód, cytrynówka, mus truskawkowy 22 zł

Piwa

- Zatecky duże lane 0,5 l – 15 zł
- Zatecky małe lane 0,3 l – 13 zł
- Zatecky Cerny 0,5 l – 15 zł
- Bezalkoholowe Okocim lub Zatecky 0,5 l – 15 zł
- Radler 0% lub 4,5% (smaki sezonowe) 0,5 l - 15 zł
- Somersby 0 % lub 4,5 % (smaki sezonowe) 0,4 l - 15 zł
- Okocim klasyczna pszenica 0,5 l – 15 zł
- Grimbergen Blonde, Blanche lub Double Ambree 0,33 l – 16 zł

Napoje ciepłe

- Herbata 11 zł
- Herbata z wiśniówką i konfiturami 16 zł
- Kawa czarna 12 zł
- Kawa biała 13 zł
- Espresso 12 zł
- Podwójne espresso 14 zł
- Latte 14 zł
- Cappuccino 14 zł

Alkohole mocne

- J.A. Baczewski 40 ml 12 zł
- Żołądkowa de Lux 40 ml 10 zł
- Soplca wiśniowa/ malinowa 40 ml 10 zł
- Johny Walker czerwony 40 ml 12 zł
- Johny Walker czarny 40 ml 16 zł
- Jack Daniel's 40 ml 18 zł
- Bacardi 40 ml 14 zł
- Martini Bianco/ Rosso 100 ml 14 zł

Gramatury i alergeny dostępne u managera