

Drodzy Goście

***Witamy w progach naszego domu restauracyjnego
MALINOWY ANIOŁ!***

Jesteśmy z Wami już 13 lat.

Przedstawiamy nasze menu i dziękujemy za Waszą wizytę!

Menu

Przystawki

*Tatar wołowy z białej krzyżowej, zmieszany z dodatkiem
cebulki, musztardy, ogórka kiszzonego, pieczarek
marynowanych i podany z grzankami z pieca i masłem **46 zł***

*Tatar z pieczonej cukinii, suszonych pomidorów zmieszany z
cebulką, kaparami, korniszonem, doprawiony oliwą i tabasco,
podany z grzankami z pieca i masłem **41 zł***

*Ravioli z ricottą i szpinakiem, podane na rucoli z suszonymi
pomidorami, ser grana padano **30 zł***

*Bruschetta, bagietka z pieca z pesto bazyliowym,
smażonymi pomidorkami cherry, pieczonym czosnkiem i
serem grana padano **26 zł***

*Focaccia ze świeżym rozmarynem i solą morską, podana z
dipem czosnkowym i pomidorowym **34 zł***

*Krewetki smażone na maśle czosnkowym z dodatkiem
białego wina i natki pietruszki, podane z grzankami
z pieca **46 zł***

Zupy

*Krem z pomidorów i papryki, twaróg wędzony,
szczypiorek **26 zł***

*Żurek z ziemniakami, białą kiełbasą i jajkiem **26 zł***

*Domowy rosół z makaronem, podajemy w soboty, niedziele i
święta **24 zł***

Sałaty

Sałata Cezar – sałata, pomidorki malinowe, boczek, grillowany kurczak, sos Cezar, ser grana padano, grzanki pszenne z bagietki, 45 zł

Sałata z grillowanym kozim serem, pieczonym burakiem, pomarańczą, rzodkiewką, pestkami dyni, grzanki pszenne z bagietki 45 zł

Pizza

Naszą pizzę wypiekamy na cienkim, tradycyjnym cieście.

Pizza w jednym rozmiarze – 40 cm, dodatki do pizzy:

sos pomidorowy lub czosnkowy 4 zł,

dodatkowy składnik 7 zł

Nie przygotowujemy dwóch różnych smaków na jednym placku.

Pizza z mąki bezglutenowej – 30 cm.

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

Margherita, sos pomidorowy, mozzarella 46zł

Capriciosa , sos pomidorowy, mozzarella , szynka, pieczarki 49zł

Bazyliowa, sos pomidorowy, mozzarella, pomidory malinowe, burrata, pesto bazyliowe 52zł

Colori , sos pomidorowy, mozzarella, ser kozi, pomidory malinowe, szpinak świeży, miks orzechów 52zł

Parmeńska, sos pomidorowy, mozzarella, rucola, szynka parmeńska , ser grana padano 56zł

Di Pollo, sos pomidorowy, mozzarella, grillowany kurczak, pomidor, rucola, oliwa z oliwek 52zł

Salame, sos pomidorowy, mozzarella, oryginalne włoskie łagodne salami Napoli Dolce, czosnek 52zł

O sole Mio, sos pomidorowy, mozzarella, anchois, czarne oliwki, kapary, pieczony czosnek, ostra papryczka **52zł**

Calabria, sos pomidorowy, mozzarella, oryginalne pikantne włoskie salami, pomidorki cherry, papryczki jalapeno **56zł**

Quattro formaggi, sos pomidorowy, 4 sery w tym kozi, gorgonzola, lazur, mozzarella, orzechy włoskie **54zł**

Roma, sos pomidorowy, mozzarella, boczek, salami, cebula, papryka, sos czosnkowy **54zł**

Miodowa, sos miodowo – musztardowy, mozzarella, kurczak grillowany, cebula czerwona **52zł**

Makarony z patelni

świeże makarony prosto z Włoch

Tagliatelle z kurczakiem, szpinakiem, cebulą i pomidorem suszonym w sosie śmietanowym, ser grana padano **48zł**

Rotondi, czyli okrągłe pierożki z caponatą sycylijską, pesto bazyliowe, ser grana padano **46zł**

Pappardelle z polędwiczką wieprzową i kurkami w sosie śmietanowym, ser grana padano **52zł**

Tagliatelle szpinakowe z krewetkami (rozmiar 16/20), chili, czosnkiem i pomidorkami malinowymi, w sosie winno maślanym **59zł**

Ravioli z borowikami, masłem i płatkami pecorino **49zł**

Gnocchi ze szpinakiem i prażonymi pestkami, w kremowym sosie gorgonzola, ser grana padano **48zł**

Gnocchi w sosie pomidorowym, burrata, pesto bazyliowe, ser grana padano **48zł**

Dania główne

Ceny dań z dodatkami

Duży kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana **49zł**

Duży kotlet schabowy zapieczony w piecu z farszem z pieczarek i cebuli oraz serem mozzarella, ziemniaki, kapusta zasmażana **56zł**

Olbrzymie żeberka wieprzowe BBQ, frytki stekowe, domowy coleslaw **65zł**

Pierś z kaczki smażona na maśle, z ćwiartkami jabłek i majerankiem, sos z owoców leśnych, zapiekanka ziemniaczana, buraczki zasmażane **69zł**

Zapieczona w szynce włoskiej kieszonka z kurczaka, z nadzieniem ze szpinaku i suszonych pomidorów, sos serowy, gnocchi, kolorowa sałata z sosem vinegrette **59zł**

Sezonowany stek z antrykotu, smażony na maśle czosnkowym z rozmarynem, frytki z batatów, smażone pomidorki, kolorowa sałata z sosem vinegrette **85zł**

Płatki z indyka z podgrzybkami i cebulką, duszone w sosie z białego wina i śmietany, gnocchi, kolorowa sałata z sosem vinegrette **59zł**

Brizol wołowy z borowikami na cebulce, dip czosnkowy, frytki z serem grana padano, sałata z sosem vinegrette **66zł**

Burger Włoski(VEGE), bułka pszenna, panierowana biała mozzarella, pomidory suszone, rucola, cebula czerwona, pesto bazyliowe, frytki stekowe z serem grana padano **45zł**

Burger Cheddar, bułka pszenna, wołowina 180 g, ser cheddar, boczek, sałata, cebula czerwona, pomidor, ogórek konserwowy, sos Szeffa, frytki stekowe z serem grana padano **49zł**

Ryby

*Fish and chips - dorsz atlantycki panierowany, sos tatarski, frytki stekowe, domowy coleslaw **56 zł***

*Sandacz z patelni, ze szpinakiem w kremowym sosie cytrynowym, gnocchi, kolorowa sałata **69 zł***

Świeże PSTRĄGI (od piątku do niedzieli):

*w maśle czosnkowym, ziemniaki lub frytki, kolorowa sałata **58 zł***

*w pomidorach, czosnku i świeżej bazylii, ziemniaki lub frytki, kolorowa sałata **58 zł***

Menu dziecięce każde w cenie 19,90 zł

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

Do dań dziecięcych na wynos doliczamy opakowanie 2 zł.

Mini schabowy, ziemniaki, 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 wiśniowym

Desery

*Domowa szarlotka na ciepło, podana z lodami **28 zł***

*Krem Brulle opalany ogniem, z cukrem trzcinowym **28 zł***

*Klasyczne tiramisu podane w słoiczku **26 zł***

*Ciasto czekoladowe na ciepło, z konfiturą wiśniową i lodami waniliowymi **27 zł***

*Puchar lodowy z owocami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym **26 zł***

*Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną **26 zł***

Nasza tradycyjna LEMONIADA w litrowym słoiku 19,90 zł
Nie podajemy do niej dodatkowych szklanek!

LEMONIADA w szklance 330 ml 12 zł

Napoje podajemy w dużych szklankach 330 ml.

Coca-cola/Coca-cola zero/Sprite/Fanta 13 zł

Woda gazowana i niegazowana 0,33l 13 zł

Karafka wody niegazowanej z cytryną 1l 19 zł

Sok pomarańczowy 13 zł

Sok jabłkowy 13 zł

Sok grapefruitowy 13 zł

Sok z czarnej porzeczki 13 zł

Kompot 11 zł

Sok wyciskany ze świeżych pomarańczy lub grejpfruta 25 zł

Napoje ciepłe

Herbata 15 zł kubek 400 ml

Herbata z wiśniówką WIŚNIEWSKI i konfiturą 24 zł kubek 400 ml

Kawa czarna 12 zł

Kawa biała 15 zł

Espresso 12 zł

Podwójne espresso 14 zł

Latte 16 zł

Cappuccino 15 zł

Drinki w wersji z alkoholem i bezalkoholowej do wyboru

Malinowy Anioł 28 zł (wersja tylko z alkoholem)

Aperol 26 zł

Mohito klasyczne 26 zł

Mohito malinowe 28 zł

Lokalna winnica GOJA

Mieszcząca się w Smardzowicach, niedaleko od Ojcowskiego Parku

Narodowego, prowadzona przez Państwa Maję i Wiesława Gój

Butelka 89 zł / kieliszek 150 ml 20 zł

Białe MAJUS, półwytrawne, rześkie

Białe SOLARIO, wytrawne

Różowe ROSA PORANKA, półwytrawne, lekkie, owocowe

Czerwone LEONIO, wytrawne, lekkie

Czerwone REGALIO, wytrawne

Frizzante lane z beczki

Karafka 500 ml 62 zł

Kieliszek 150 ml 20 zł

Wino białe i czerwone domowe

Karafka 750 ml - 89 zł

Karafka 375 ml - 49 zł

Kieliszek 150 ml - 20 zł

Piwa

Heineken lane 0,5l. – 18 zł / 0,3l. – 16 zł

Żywiec Białe lane 0,5l. – 18 zł / 0,3l. – 16 zł

Żywiec Jasne lane 0,5l. – 17 zł / 0,3l. – 15 zł

Żywiec Białe 0 % alk. lane -0,5l. – 17 zł / 0,3l. – 15 zł

Żywiec Ciemne but. 0,5l. – 17 zł

Desperados Original but. 0,4l. – 20 zł

Desperados Nocturno but. 0,4l. – 22 zł

Heineken 0% but. 0,5l. – 18 zł

Żywiec Białe 0% but. 0,5l. – 18 zł

Żywiec 0% but. 0,5l – 18 zł - dostępne smaki:

maliniaż/ bez i jabłko/ miętaż/ lipa i pigwa

Alkohole Mocne

Bocian 50 ml 15 zł

Wiśniówka PREMIUM WIŚNIEWSKI 50 ml 19 zł

Chłopska Pędzona czysta lub przepalanka 50 ml 15 zł

Bushmills 10YO 50 ml 22 zł

Johny Walker Black 50 ml 22 zł

Jack Daniel's 50 ml 22 zł

Tullamore DEW 50 ml 22 zł

Jagermeister zmrożony 50 ml 19 zł

Gramatury dostępne u managera restauracji