Drodzy Goście

Witamy w progach naszego domu restauracyjnego
MALINOWY ANIOŁ!
Jesteśmy z Wami już 14 lat.
Przedstawiamy nasze menu i dziękujemy za Waszą wizytę!

Menu

Przystawki

Tatar wołowy z białej krzyżowej, zmieszany z dodatkiem cebulki, musztardy, ogórka kiszonego, pieczarek marynowanych i podany z grzankami z pieca i masłem ***48zł***

Ravioli z ricottą i szpinakiem, podane na rucoli z suszonymi pomidorami, ser grana padano ***34zł***

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

Focaccia ze świeżym rozmarynem i solą morską, podana z dipem czosnkowym i pomidorowym ***35zł***

Krewetki smażone na maśle czosnkowym z dodatkiem białego wina i natki pietruszki, podane z grzankami z pieca ***47zł***

Zupy

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

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

Domowy rosół z makaronem, podajemy w soboty, niedziele i święta ***25zł***

Sałaty

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

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

Makarony z patelni

świeże makarony prosto z Włoch

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

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

Ravioli z kaczką podane na buraczkach ze śmietanką i pestkami dyni ***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 ***68zł***

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, frytki z batatów, smażone pomidorki, kolorowa sałata z sosem vinegrette ***86zł***

Płatki z kurczaka 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 Vege Italiano, bułka pszenna, panierowana biała mozzarella, pomidory suszone, rucola, pasta ajwar, krążki cebulowe, frytki z batatów ***45zł***

Burger Cheddar, bułka pszenna, wołowina 180 g, ser cheddar, boczek, sałata, cebula czerwona, pomidor, ogórek konserwowy, sos Szefa, frytki stekowe ***49zł***

Menu dziecięce 19,90zł …. A w tygodniu mega promocja!

Od poniedziałku do soboty, aby odciążyć zabieganych rodziców 😊 każde z poniższych dań w cenie 9,90 zł + soczek w kartoniku – przy zamówieniu przez rodzica dania obiadowego lub zestawu lunch – jedno danie dla dziecka do jednego dania rodzica, promocja tylko na miejscu w restauracji.

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

Mini schabowy, ziemniaki, ogórek kiszony
Panierowane kurczaczki, frytki, surówka z marchewki
Gnocchi z klasycznym sosem bolońskim
5 pierogów ruskich ***lub*** *5 pierogów z mięsem z masłem*
Gnocchi podsmażane na masełku, konfitura wiśniowa
Mini pizza, sos pomidorowy, 2 dowolne składniki
pizza dostępna tylko w weekend

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***

Pizza

Pizza jest dostępna od piątku do niedzieli.
W tygodniu zapraszamy na wiele dodatkowych dań z oferty lunch oraz cotygodniowych promocji.

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* ***52zł***

Bazyliowa*, sos pomidorowy, mozzarella, pomidory malinowe, burrata, pesto bazyliowe* ***54zł***

Colori , *sos pomidorowy, mozzarella, ser kozi, pomidory malinowe, szpinak świeży, miks orzechów* ***54zł***

Parmeńska, *sos pomidorowy, mozzarella, rucola, szynka parmeńska , ser grana padano* ***58zł***

Di Pollo*, sos pomidorowy, mozzarella, grillowany kurczak, pomidor, rucola, oliwa z oliwek* ***54zł***

Salame*, sos pomidorowy, mozzarella, oryginalne włoskie salami Napoli Dolce, czosnek* ***56zł***

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* ***56zł***

Roma, *sos pomidorowy, mozzarella, boczek, salami, cebula, papryka, sos czosnkowy* ***56zł***

Miodowa, *sos miodowo – musztardowy, mozzarella, kurczak grillowany, cebula czerwona* ***54zł***

Desery

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

Słodkie Trio – 3 słoiczki a w nich: panna cotta z musem malinowym, krem brulle opalany cukrem trzcinowym, szarlotka z bitą śmietaną ***29zł***

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***

Napoje zimne

Napoje podajemy w dużych szklankach 330 ml.

Coca- cola/Coca- cola zero/Sprite/Fanta ***12 zł***
Woda gazowana i niegazowana 0,33l ***12 zł***
Karafka wody niegazowanej z cytryną 1l ***18 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 ***25 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***
Aperol ***26 zł***
Mohito klasyczne ***26 zł***
Mohito malinowe ***28 zł***

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***

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*

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 przekaże nasza obsługa*

Alkohole Mocne

Bocian *50 ml* ***15 zł***
Wiśniówka PREMIUM WIŚNIEWSKI *50 ml* ***19 zł***
Ballantine's *50 ml* ***22 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 i alergeny dostępne u managera restauracji