



a'Bracciate

PASTA & WINE

OFERTA DLA GRUP

a'Bracciate

PASTA & WINE



Oferta dla grup

*Szukasz miejsca na spotkanie biznesowe lub imprezę okolicznościową?
W A'bracciate wiemy jak świętować wyjątkowe okazje!*

*Menu dopasujemy do Twoich oczekiwań - możecie zdecydować się na menu
setowe lub skrócone, a w przypadku grup do 10 osób możemy przyjąć
zamówienie a'la carte. Dania skomponujemy z użyciem sezonowych produktów,
a na Wasze życzenie do obiadu / kolacji dobierzemy najlepsze wino.*

*W A'Bracciate możecie zarezerwować stół lub restaurację na wyłączność.
Jeśli jesteś zainteresowany rezerwacją, skontaktuj się z nami:*

*mailowo - agnieszka.ras@abracciate.pl
lub telefonicznie - +48 731 371 419*



a'Bracciate

PASTA & WINE



Warianty menu

LUNCHE DLA GRUP

WERSJA I

20 zł/os.

zupa + danie główne - sezonowe

WERSJA II

59 zł/os.

*zupa lub przystawka + danie główne + deser
(w wersji mięsnej i wegetariańskiej; w cenie woda)*

MENU SETOWE

WERSJA I

109 zł/os.

przystawka + danie główne + deser

(trzy wersje do wyboru - mięsna, z rybą lub wegetariańska)

WERSJA II

129 lub 149 zł/os.

*amuse bouche + przystawka + zupa
+ danie główne + deser*

(w wersji mięsnej i wegetariańskiej)





Lunch

MENU I

20 zł/os.

ZUPA + DANIE GŁÓWNE

przygotowywane z produktów sezonowych

MENU II

59 zł/os.

WERSJA MIĘSNA

PRZYSTAWKA

*Bruschetta z pasztetem jagnięcym, anchois,
gremolata, sałata radicchio
Toskańska zupa pomidorowa*

DANIE GŁÓWNE

Stek dnia, warzywa sezonowe, sosy

DESER

Pączki z ricotty, konfitura truskawkowa, lody waniliowe

WERSJA WEGETARIAŃSKA

PRZYSTAWKA

*Sałatka Caprese, ser mozzarella di bufala,
pomidory malinowe, oliwki, dressing bazyliowy
Krem z pieczonej dyni, spaetzle, ciastko z pestek dyni*

DANIE GŁÓWNE

*Stek z kalafiora, mus z bakłażana, mięta,
dressing chilli, sałatka z ziół i orzechów*

DESER

*Klasyczne tiramisu, sambuca, kakao,
owoce sezonowe, sorbet*



Menu setowe

MENU I

109 zł/os.

WERSJA MIĘSNA

PRZYSTAWKA

Carpaccio wołowe, migdały, pesto, rukola, ser pecorino

DANIE GŁÓWNE

*Tagliata wołowa, sezonowe warzywa z grilla,
zielony pieprz, balsamico*

DESER

Fondant czekoladowy, kwaśna śmietana, lody domowe

WERSJA Z RYBĄ

PRZYSTAWKA

*Bruschetta z pomidorkami cherry na trzy sposoby,
ser mozzarella di bufala, dressing bazyliowy*

DANIE GŁÓWNE

*Polędwica z dorsza, risotto alla puttanesca,
sałatka z pomidorów i małży*

DESER

*Klasyczne tiramisu, kakao, sambuca,
owoce sezonowe, sorbet*



Menu setowe

MENU I

109 zł/os.

WERSJA WEGETARIAŃSKA

PRZYSTAWKA

*Cicchetti z polenty, pesto z czerwonych pomidorów,
pesto bazyliowe, tapenada oliwkowa*

DANIE GŁÓWNE

Parmigiana, pomidory, ser mozzarella

DESER

Fondant czekoladowy, konfitura śliwkowa, domowe lody

*W stołach kosze domowego pieczywa,
oliwa, ocet balsamiczny*



Menu setowe

MENU II

129 zł/os.

AMOUSE BOUCHE

Arancini z ogonami a la rzymscy rzeźnicy,
alioli bazyliowe

Arancini z serem mozzarella di bufala i szafranem,
sos arrabiata

PRZYSTAWKA

Crostini z mini tatarem wołowym, kapary, szalotka,
domowe pikle, podsuszane pomidory, żółtko

Placki z mąki kukurydzianej, oliwki, młody szpinak,
demi glace wege

ZUPA

Zupa ze słodkich cebuli z tropei, grzanka z serem pecorino
Krem z pieczonej dyni, spaetzle, ciastko z pestek dyni

DANIE GŁÓWNE

Pieczony Kurczak nadziewany szalwią i czarnymi
oliwkami, pancetta, caponata, jus drobiowy

Łosoś pieczony w papilocie, risotto z koprem włoskim,
chilli, cytryną confit

WARZYWA

Sezonowe warzywa z grilla

Pieczone ziemniaki z rozmarynem

DESER

Tiramisu, owoce leśne

Pączki z ricotty, konfitura śliwkowa, lody rumowe



Menu setowe

MENU III

149 zł/os.

AMOUSE BOUCHE

Kroket z golonki wieprzowej pieczonej w piwie,
alioli szczypiorkowe
Mini tatar z pomidorów, gorczyca, kapary, sos diavola

PRZYSTAWKA

Leśne grzyby w czerwonym winie i pomidorach,
grzanka czosnkowa
Krem z pieczonego selera, karmelizowany topinambur

ZUPA

Bulion z pieczonej kaczki, tortellini, parmezan
Krem z pieczonej dyni, spaetzle, ciastko z pestek dyni

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kaczki, bataty, figa, piklowana dynia,
chipsy z pasternaku, jus kaczy
Gulasz z dzika, zielony groszek, ziemniaki, smażona polenta
Dorsz w potrawce z cieciorke i omułków,
kapusta włoska, smażona szalwia

WARZYWA

Grillowane warzywa, dressing bazyliowy
Sałatka z pieczonych ziemniaków
i słodkiej cebuli, pesto pistacjowe
Sałaty ogrodowe z winegretem, pomidorki cherry

DESER

Fondant czekoladowy, kwaśna śmietana, domowe lody
Tiramisu, owoce leśne



a'Bracciate

PASTA & WINE

