



# MENU KOMUNIJNE

Pianka  
2.0



# MENU STANDARD

159zł/os



## PRZEKĄSKI

### PIERŚ Z KACZKI SOUS VIDE W GLAZURZE TERIYAKI

*rukola/truskawka/Grana Padano*

### SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM

*sos na bazie anchois/chrupiące ziołowe  
grzanki/Grana Padano*

### ŚLEDŹ MATIAS

*sałatka ziemniaczana z gorczycą/sos  
tatarski/czerwona cebula/koper*

### NAGETSY Z KURCZAKA W CHRUPIĄCEJ PANIERCE PANKO

*spice aioli*

## DESER

### PLATER CIAST

*mix domowych wypieków*

## ZUPA DO WYBORU

### ROSÓŁ Z TRZECH RODZAJÓW MIĘSA

*domowy ręcznie krojony makaron  
blanszowana marchewka/natka*

### ZUPA KREM Z PIECZONEJ PAPRYKI I POMIDORÓW

*chrupiące ziołowe grzanki/Grana  
Padano/oliwa truflowa*

## DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

### SCHABOWY

*puree ziemniaczane aromatyzowane gorczycą  
mizeria z ogórka i pomidora*

### POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE

*pieczone ziemniaki w ziołach/blanszowane  
warzywa/sos pieczarkowy*

### STEK Z KALAFIORA Z JAJKIEM SADZONYM

*pieczone ziemniaki/ sezonowe sałaty z  
warzywami i dresingiem miodowym*



# MENU PREMIUM

199zł/os



## PRZEKĄSKI

### TATAR WOŁOWY Z SEZONOWANEJ POLĘDWICY

*marynowane rydze/korniszon/szalotka  
jajko przepiórcze/musztarda francuska*

### PIERŚ Z KACZKI SOUS VIDE W GLAZURZE TERIYAKI

*rukola/truskawka/Grana Padano*

### SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM

*sos na bazie anchois/chrupiące ziołowe  
grzanki/Grana Padano*

### ŚLEDŹ DZIEWICZY NA PUREE Z PIECZONYCH JABŁEK I CHRZANU

*karmelizowane buraczki w occie  
balsamicznym/wasabi/oliwa  
aromatyzowana werbeną cytrynową*

### NAGETSY Z KURCZAKA W CHRUPIĄCEJ PANIERCE PANKO

*spice aioli*

### SAŁATKA Z PIECZONYCH BURAKÓW BABY

*grillowany kozi ser/karmelizowane  
orzechy nerkowca/pomidorki  
cherry/dressing miodowy*

### WYSELEKCJONOWANE WĘDLINY I SERY ZAGRODOWE

*musztarda porzeczkowa/  
miód/pikle/owoce/orzechy włoskie*

## ZUPA DO WYBORU

### ROSÓŁ Z TRZECH RODZAJÓW MIĘSA

*domowy ręcznie krojony makaron  
blanszowana marchewka/natka*

### ZUPA KREM Z PIECZONEJ PAPRYKI I POMIDORÓW

*chrupiące ziołowe grzanki/Grana  
Padano/oliwa truflowa*

### ZUPA KREM Z BIAŁYCH UWĘDZONYCH SZAPRAGÓW

*oliwa truflowa/orzeszki pinii/chrupiące grzanki  
czosnkowe*

## DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

### SCHABOWY

*puree ziemniaczane aromatyzowane gorczycą  
mizeria z ogórka i pomidora*

### ŁOSOŚ PIECZONA W ZIOŁACH

*grillowane warzywa/ziemniaki grattin ze  
szpinakiem/zielone pesto*

### PIERŚ Z KACZKI SOUS VIDE

*pieczone ziemniaki w ziołach/kapusta modra z  
czarną porzeczką/sos śliwkowy na bazie trawy  
żubrowej*

### STEK Z KALAFIORA Z JAJKIEM SADZONYM

*pieczone ziemniaki/ sezonowe sałaty z  
warzywami i dresingiem miodowym*

## DESER

### PLATER CIAST

*mix domowych wypieków*

### DESER LODOWY Z SEZONOWYMI OWOCAM



Pianka  
2.0



# REZERWACJE

A.NAZIEBLO@PIANKAZTANKA.PL

TEL. 22 827 30 03  
TEL. +48 572 320 203

