

Restauracja Paradise

Zaprasza

Od 12⁰⁰ do 22⁰⁰

Organizacja imprez okolicznościowych, bankietów, szkoleń

Polecamy dania na szczególne zamówienia.

Wszystkie nasze dania przyrządzane są w momencie zamówienia od podstaw "a'la minute". Jeżeli dysponują Państwo ograniczonym czasem, proszę nas poinformować, a pomożemy wybrać odpowiednie potrawy.

All dishes are prepared a'la minute after ordering. If your time is limited we will help you select the most suitable dishes.

Szef Kuchni poleca:

- 1. Krem czosnkowy z grzankami
250 ml 9zł*
- 2. Carpaccio z polędwicy wołowej z tartym oscypkiem
i kaparami
100 g 26zł*
- 3. Aromatyzowany filec z kaczki z pyzą ziemniaczaną,
buraczkami i ciemnym sosem
(Pierś przygotowana metodą sous vide)
150 g / 300 g 45zł*
- 4. Parfait jogurtowe z coulissem malinowym
12zł*

A może coś na zimno?

1. Tatar po polsku
100 g/ 70 g 22zł

2. Śledzik słodko – pikantny z pikłami
100 g/70 g 10zł

Trochę cieplej

1. Wątróbka drobiowa z kurkami, groszkiem cukrowym i
słodkim sosem
200 g 15zł

2. Kaszanka z grzanką, cebulką i ogórkiem kiszonym
200 g 12zł

Zupy

~300ml~

1. Złocisty rosół z perliczki z makaronem 8zł

2. Barszcz czerwony z krokietkiem 9zł

3. Zupa chrzanowa z bekonem 9zł

4. Pierożki mięsne w barszczu lub rosolu 9zł

5. Zupa kokosowa z łososiem w otulinie z boczku
aromatyzowana limonką 15zł

6. Żurek staropolski na borowikach
400 ml/50 g 10zł

7. Kwaśnica na wędzonce z żeberkiem
400 ml/100 g 15zł

Dania z jagnięciny i cielęciny

- 1. Jagnięcina duszona w sosie słodko – kwaśnym podana z kus kusem
300 g 35zł*
- 2. Krucha i delikatna cielęcina w sosie koperkowym z dodatkiem chrzanu
140 g 25zł*
- 3. Swojski gulasz cielęcy ze śmietaną, pyzami i buraczkami na zimno
200 g/150 g 22zł*

Dania z wołowiny

- 1. Stek wołowy z plasterkiem wędzonego sera i pieczonym pomidorem
150 g 45zł*
- 2. Stek Szefa Kuchni z jajkiem sadzonym i plasterkiem boczku
150 g 47zł*
- 3. Stek wołowy z masłem ziołowym i fasolką szparagową
150 g 45zł*

Dania z wieprzowiny

1. *Marynowane żeberka pieczone do miękkości z kapusta zasmażaną*
200 g/150 g 25zł
2. *Schabowy panierowany*
150 g 12zł
3. *Połudwiczka wieprzowa podawana z zapiekanką Beskidzką*
(połudwiczka przygotowana metodą sous vide)
150 g/ 200 g 30zł
4. *Tradycyjne placki ziemniaczane serwowane z gulaszem i surówką*
z białej kapusty
200 g/300 g 20zł
5. *Połudwiczka wieprzowa podawana na plackach ziemniaczanych*
z sosem grzybowym
(połudwiczka przygotowana metodą sous vide)
150 g/200 g 28zł

Dania z drobiu

1. *Delikatna pierś z kurczaką podana na rydzach smażonych na*
maśle
(filet przygotowany metodą sous vide)
150 g/ 100 g 28zł
2. *Filet z kurczaką w chrupiącej panierce*
150 g 11zł
3. *Pierś z kurczaką podawana na warzywach z remuladą*
(filet przygotowany metodą sous vide)
150 g/ 100 g 20zł
4. *Masłem sikający devolay w chrupiącej panierce*
150g 12zł

Ryby

1. *Pstrąg smażony*
wg 100 g 8zł

2. *Filet z łososa podany na szpinaku duszonym w śmietanie*
150 g/100 g 35zł

3. *Delikatny filet z miruny podany na warzywach*
(filet przygotowany metodą *sous vide*)
150 g/100 g 22zł

Makarony

1. *Tagiatelle z rydzami i groszkiem cukrowym*
400 g 18zł

2. *Pappardelle alla carbonara*
350 g 19zł

3. *Tagiatelle z łososiem, cebulką, czosnkiem i papryką w sosie śmietanowym*
400 g 18zł

Sałatki

1. *Sałatką z panierowanym oscypkiem*
(mix sałat, polędwiczka, bekon, grzanka, ogórek, pomidor, czerwona cebula, sos winegret)
21zł

2. *Sałatką z chrupiącym kurczakiem, soczystą sałatą i dipem miodowo – majonezowym*
(mix sałat, kurczak panierowany, oliwki zielone, ogórek konserwowy)
18zł

3. *Sałatką z łososiem*
(mix sałat, łosoś, jajko, brokuł, sos czosnkowo – koperkowy)
19zł

4. *Sałatką Szefa Kuchni*
(mix sałat, kurczak grillowany, bekon, czerwona cebula, pomidor, ogórek kiszony, sos czosnkowy)
18zł

Dania mączne

1. *Pierogi z mięsem i okrasą*
10szt. 15zł

2. *Pierogi ruskie*
10szt. 12zł

3. *Pierogi Hrabiny Tyszkiewiczowej z kurkami i szynką*
10szt. 20zł

4. *Półmisek Szefa z sosem grzybowym*
(mix pierogów: z kapustą, mięsem, ruskie)
20szt. 30zł

Dla dzieci

1. Pomidorowa z ryżem lub makaronem
350ml 8zł
2. Makaron z sosem bolognese
200 g/150 g 14zł
3. Paluszki z kurczaką
120 g 10zł
4. Pierozki z jagodami
6szt. 8zł
5. Naleśnik z czekoladą, bananami i bitą śmietaną
1szt. 9zł

Desery

1. Naleśniki z musem truskawkowym w asyście lodów i bitej śmietany
2szt. 12zł
2. Lody z chrupiącej panierce podane na musie malinowym
80 g 10zł
3. Lody z owocami i bitą śmietaną
200 g 12zł
4. Sernik czekoladowy z konfiturą wiśniową
150 g 10zł
5. Szarlotka na ciepło z sosem karmelowym i lodami waniliowymi
150 g 10zł

Dodatki do dań

<i>1. Ziemniaki opiekane z sosem czosnkowym</i>	<i>200 g</i>	<i>5zł</i>
<i>2. Frytki</i>	<i>200 g</i>	<i>6zł</i>
<i>3. Ryż</i>	<i>150 g</i>	<i>5zł</i>
<i>4. Puree ziemniaczane</i>	<i>200 g</i>	<i>4zł</i>
<i>5. Ziemniaki gotowane</i>	<i>200 g</i>	<i>4zł</i>
<i>6. Kasza gryczana</i>	<i>200 g</i>	<i>6zł</i>
<i>7. Warzywa gotowane</i>	<i>200 g</i>	<i>8zł</i>
<i>8. Kapusta zasmażana</i>	<i>200 g</i>	<i>8zł</i>
<i>9. Fasolka szparagowa klasycznie</i>	<i>200 g</i>	<i>8zł</i>
<i>10. Kalafior polany masłem z bułką tartą</i>	<i>200 g</i>	<i>8zł</i>
<i>11. Surówką z białej kapusty</i>	<i>150 g</i>	<i>7zł</i>
<i>12. Surówką z buraczków z cebulką</i>	<i>150 g</i>	<i>7zł</i>
<i>13. Surówką z marchewką i pomarańczą</i>	<i>150 g</i>	<i>7zł</i>
<i>14. Mizeria</i>	<i>150 g</i>	<i>10zł</i>
<i>15. Szpinak na maśle</i>	<i>200 g</i>	<i>10zł</i>
<i>16. Zestaw surówek</i>	<i>300 g</i>	<i>10zł</i>
<i>17. Placki ziemniaczane</i>	<i>3szt.</i>	<i>12zł</i>
<i>18. Sos grzybowy</i>	<i>150 ml</i>	<i>8zł</i>
<i>19. Sos czosnkowy</i>	<i>50 ml</i>	<i>2zł</i>