

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:

Zupa

Krem dyniowy z grzankami posypyany parmezanem
250 ml 10 zł

Przystawki

*Pieczone plastry wołowe serwowane na zimno, podane
z sosami vinegrette i pieczonego buraka*
100 g 26 zł

Rydze smażone na maśle w asyście cebuli i pietruszki
180g 30 zł

Danie główne

*Aromatyzowany filet z kaczki z gnocchi, dyniowym
ciemnym sosem i pieczonym burakiem*
(Pierś przygotowana metodą sous vide)
150 g / 300 g 48 zł

Deser

*Pudding Chia z syropem z agawy podany z nutką musu
truskawkowego i marakui*
12 zł

Przystawki

- 1. Tatar po polsku – serwowany sezonowo
100 g/ 70 g 22zł*
- 2. Wątróbka drobiowa z kurkami, groszkiem cukrowym i
słodkim sosem, serwowana z rukolą i grzankami
200 g 15zł*
- 3. Pierożki ravioli orkiszowe z gęsiną podane z żurawiną
150 g 17zł*

Zupy

~300ml~

- 1. Złocisty rosół z perliczką z makaronem 8zł*
- 2. Krem czosnkowy z grzankami i drobiowym mięsem 10zł*
- 3. Pierożki mięsne w barszczu lub rosole 10zł*

~400ml~

- 4. Żurek staropolski na borowikach
400 ml/50 g 12zł*
- 5. Kwaśnica na wędzonce z żeberkiem
400 ml/100 g 15zł*

Dania z wołowiny

1. *Stek wołowy z jarmużem na mixie grzybowym serwowany z frytkami belgijskimi*
150 g/200g 55zł
2. *Policzki wołowe w sosie własnym*
150 g 17zł

Cielęcina

Swojski gulasz cielęcy w sosie koperkowym z ziemniakami puree i burakami na zimno 500 g 25 zł

Dania z wieprzowiny

1. *Marynowane żeberka pieczone do miękkości w sosie barbecue podawane z ziemniakami opiekаныmi z sosem czosnkowym*
180 g/200 g 25zł
2. *Schabowy panierowany*
150 g 12zł
3. *Pieczona karkówka serwowana z kaszanką i kapustą zasmażaną*
150 g/ 200 g 35zł
4. *Tradycyjne placki ziemniaczane serwowane z gulaszem, surówką z białej kapusty i surówką z marchewki*
200 g/300 g 22 zł
5. *Poładwiczka wieprzowa na leśnym runie z puree ziemniaczanym z prażoną cebulą*
(poładwiczka przygotowana metodą sous vide)
150 g/200 g 30zł

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. *Sakiewką drobiowa nadziewana salami i serkiem topionym*

(filet przygotowany metodą sous vide)

150g 15zł

Ryby

1. *Pstrąg smażony*

wg 100 g 8zł

2. *Filet z łososia podany na szpinaku duszonym w śmietanie*

150 g/100 g 35zł

Makarony

1. *Tagiatelle z rydzami i groszkiem cukrowym podsmażane na maśle*

400 g 18zł

2. *Penne ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym*

350 g 19zł

3. *Tagiatelle z łososiem, cebulką, czosnkiem i papryką w sosie śmietanowym*

400 g 18zł

Sałatki

1. Sałatka z panierowanym oscypkiem

(mix sałat, polędwiczka, bekon, grzanka, ogórek, pomidor, czerwona cebula, sos winegret)

23 zł

2. Sałatka z chrupiącym kurczakiem, soczystą sałatą i dipem miodowo – majonezowym

(mix sałat, kurczak panierowany, oliwki zielone, ogórek konserwowy)

18zł

3. Sałatka Szefa Kuchni

(mix sałat, kurczak grillowany, bekon, czerwona cebula, pomidor, ogórek kiszony, sos czosnkowy)

18zł

4. Chrupiące warzywa panierowane

(mix warzyw na ciepło: marchew, fasolka, cukinia, papryka. Sos jogurtowy)

18 zł

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 makaronem
350ml 8zł*
- 2. Makaron z sosem bolognese
200 g/150 g 14zł*
- 3. Zestaw dziecięcy: paluszki z kurczaka z frytkami i surówką z
marchewki 100g/200g 15 zł*

Desery

- 1. Naleśnik z musem truskawkowym w asyście lodów i bitej śmietany
1szt. 10zł*
- 2. Deser lodowy - owoce leśne
180 ml 15 zł*
- 3. Deser lodowy - kokosowy
150 ml 13 zł*
- 4. Deser lodowy – orzechowy
150 ml 15 zł*
- 5. Deser lodowy – Creme brulee
150 ml 13 zł*
- 6. Sernik na ciepło z konfiturą wiśniową i sosem adwokatowym
150 g 10zł*
- 7. Szarlotka na ciepło z sosem karmelowym i lodami waniliowymi
150 g 10zł*
- 8. Lody waniliowe z zabawką dla dzieci 70 ml 13 zł*

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. Warzywa gotowane</i>	<i>200 g</i>	<i>8zł</i>
<i>7. Kapusta zasmażana</i>	<i>200 g</i>	<i>8zł</i>
<i>8. Surówka z białej kapusty</i>	<i>200 g</i>	<i>7zł</i>
<i>9. Surówka z buraczków z cebulką</i>	<i>200 g</i>	<i>7zł</i>
<i>10. Surówka z marchewką i pomarańczą</i>	<i>200 g</i>	<i>7zł</i>
<i>11. Mizeria</i>	<i>200 g</i>	<i>10zł</i>
<i>12. Szpinak na maśle</i>	<i>200 g</i>	<i>10zł</i>
<i>13. Zestaw surówek</i>	<i>300 g</i>	<i>10zł</i>
<i>14. Sos grzybowy</i>	<i>150 ml</i>	<i>8zł</i>
<i>15. Sos czosnkowy</i>	<i>50 ml</i>	<i>2zł</i>