

Restauracja Paradise

Zaprasza

Od 12⁰⁰ do 21⁰⁰

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.

Przystawki

1. *Wątróbka drobiowa z kurkami, groszkiem cukrowym i słodkim sosem, serwowana z rukolą i grzankami*

200 g 20 zł

2. *Oscypek w cieście kłatafi podany z musem cumberland na bazie żurawiny i chrzanu*

100 g/100g 20 zł

3. *Tatar po polsku – serwowany w sezonie zimowym*

100g/70g 30 zł

Zupy

~300ml~

1. *Złocisty rosół z perliczką z makaronem 12 zł*

2. *Krem czosnkowy z grzankami i drobiowym mięsem 15 zł*

3. *Pierozki mięsne w barszczu lub rosole 16 zł*

4. *Krem chrzanowy z gałką puree i plastrem boczku 15 zł*

5. *Żurek staropolski na borowikach*

400 ml/50 g 18 zł

6. *Kwaśnica na wędzonce z żeberkiem*

400 ml/100 g 18 zł

Dania z cielęciny

- 1. Swojski gulasz cielęcy w sosie koperkowym podany z paluszkami ziemniaczanymi i czerwoną kapustą
200g/180g 32 zł*

Dania z wieprzowiny

- 1. Stek wieprzowy z kością, podany z pieczonymi ziemniakami na musie buraczanym w asyście boczku, oscypką i białej kapusty
250g/150g/150g 40 zł*
- 2. Marynowane żeberka pieczone do miękkości w sosie barbecue, podawane z ziemniakami opiekany
250 g/200 g 36 zł*
- 3. Tradycyjny kotlet schabowy
150 g 17 zł*
- 4. Tradycyjne placki ziemniaczane serwowane z gulaszem wieprzowym i surówkami
200 g/300 g 36 zł*
- 5. Połędwiczka wieprzowa na sosie borowikowym z puree ziemniaczanym z dodatkiem prażonej cebuli
(połędwiczka przygotowana metodą sous vide)
150 g/200 g 40 zł*

Dania z wołowiny

1. *Stek wołowy na fasolce szparagowej, z masłem ziołowym i ziemniaczkami crispers*
260 g/100 g /100 g 60 zł

Dania z drobiu

1. *Delikatna pierś z kurczaka podana na indyjskim sosie garamasala (sos na bazie pomidorów, czosnku, mleka kokosowego) (filet przygotowany metodą sous vide)*
150 g/ 130 g 20 zł
2. *Filet z kurczaka w chrupiącej panierce*
150 g 17 zł
3. *Filet z grilla zapiekany ze szpinakiem i oscypkiem podany z ryżem*
150g/100g 37 zł
4. *Gyros drobiowy zapiekany z serem w zestawie z frytkami i surówką z białej kapusty podawany z dwoma sosami czosnkowym i pikantnym*
200 g/150 g/100 g 30 zł

Ryby

1. *Pstrąg smażony*
wg 100 g 12 zł
2. *Filet z łososia podany na szpinaku duszonym w śmietanie*
150 g/100 g 40 zł

Makarony

- 1. Penne ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym
350 g 23 zł*
- 2. Tagiatelle z łososiem, cebulką, czosnkiem i papryką w sosie śmietanowym
400 g 28 zł*

Sałatki

- 1. Sałatka z panierowanym oscypkiem i polędwiczką
(mix sałat, polędwiczka, bekon, grzanka, ogórek, pomidor, czerwona cebula, sos winegret)
30 zł*
- 2. Sałatka z chrupiącym kurczakiem, soczystą sałatą i dipem miodowo majonezowym
(mix sałat, kurczak panierowany, oliwki zielone, ogórek konserwowy)
28 zł*
- 3. Sałatka Szefa Kuchni
(mix sałat, kurczak grillowany, bekon, czerwona cebula, pomidor, ogórek kiszony, sos czosnkowy)
28 zł*
- 4. Sałatka z kaczką
(mix sałat, filet z kaczki sous vide, burak pieczony, ser mozzarella, pomarańcza, truskawki, orzechy, dip żurawinowo pomarańczowy)
33 zł*

Dania mączne

1. *Pierogi z mięsem i okrasą*
10szt. 25 zł
2. *Pierogi ruskie*
10szt. 18 zł
3. *Pierogi Hrabiny Tyszkiewiczowej z kurkami i szynką*
10szt. 25 zł
4. *Półmisek Szefa z sosem borowikowym*
(mix pierogów ruskie/mięso)
20szt. 40 zł
5. *Pierogi z serem i szpinakiem*
10szt. 19 zł

Dla dzieci

1. *Pomidorowa z makaronem*
350ml 10 zł
2. *Makaron z sosem bolognese*
150 g/100 g 17 zł
3. *Zestaw dziecięcy: paluszki z kurczaką z frytkami i surówką z marchewką 100g/200g* 18 zł
4. *Pierozki z jagodami*
6 szt. 15 zł

Desery

1. *Brownie z malinami na gorąco podany z gałką lodów waniliowych i nutką bitej śmietany*
150 g 18 zł

2. *Naleśnik z musem truskawkowym w asyście lodów i bitej śmietany*
1szt. 15 zł

3. *Sernik na ciepło z konfiturą wiśniową i sosem adwokатовym*
150 g 14 zł

4. *Szarlotka na ciepło z sosem karmelowym i lodami waniliowymi*
150 g 16 zł

5. *Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną*
300 ml 20 zł

6. *Suflet czekoladowy z puree z mango i frużeliną jagodową*
150 g 19 zł

Dodatki do dań

<i>1. Ziemniaki opiekane z sosem czosnkowym</i>	<i>200 g</i>	<i>8zł</i>
<i>2. Frytki</i>	<i>200 g</i>	<i>8zł</i>
<i>3. Ryż</i>	<i>200 g</i>	<i>7zł</i>
<i>4. Puree ziemniaczane</i>	<i>200 g</i>	<i>5zł</i>
<i>5. Ziemniaki gotowane</i>	<i>200 g</i>	<i>5zł</i>
<i>6. Warzywa gotowane</i>	<i>200 g</i>	<i>10zł</i>
<i>7. Kapusta zasmażana</i>	<i>200 g</i>	<i>9zł</i>
<i>8. Surówka z białej kapusty</i>	<i>200 g</i>	<i>8zł</i>
<i>9. Surówka z buraczków z cebulką</i>	<i>200 g</i>	<i>8zł</i>
<i>10. Surówka z marchewką i pomarańczą</i>	<i>200 g</i>	<i>8zł</i>
<i>11. Szpinak na maśle</i>	<i>200 g</i>	<i>10zł</i>
<i>12. Zestaw surówek</i>	<i>300 g</i>	<i>10zł</i>
<i>13. Sos borowikowy</i>	<i>150 ml</i>	<i>10zł</i>
<i>14. Sos czosnkowy</i>	<i>50 ml</i>	<i>2zł</i>