Restauracja & KoktajlBar

Witamy w naszej restauracji!

Nasza kuchnia to wyjątkowa kuchnia fusion – czerpiąca inspiracje z wielu krajów. Tworzymy miejsce, gdzie różnorodne smaki świata spotykają się i łączą w harmonijną całość – wszystko przygotowane z pasją i z najlepszych składników.

Nasze dania przygotowujemy od podstaw, dbając o ich najwyższą jakość i szczegóły – dlatego czas oczekiwania może wynosić ponad 30 minut.

Dziękujemy za cierpliwość i życzymy smacznego!

Oto kilka ważnych informacji:

Rezerwacja stolika

*Pamiętaj, że Twoja rezerwacja stolika jest na **dwie godziny**.*
Jeśli chciałbyś zostać u nas dłużej, zapytaj obsługę, czy stolik nie jest później zarezerwowany.

*Rezerwacja jest ważna przez **15 minut** od ustalonej godziny - po upływie tego czasu stolik zostaje zwolniony.*

Faktura VAT

Jeśli potrzebujesz fakturę VAT lub paragon z numerem NIP – poinformuj obsługę wcześniej!
Po zamknięciu rachunku nie mamy możliwości wystawienia faktury..
Zgodnie z art. 106e ust. 5 pkt 3 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług
Zgodnie z art. 106b ust. 5-7 ustawy

Podział rachunku

Jeśli chcesz podzielić rachunek lub rozliczyć go VOUCHEREM poinformuj o tym obsługę przed rozliczeniem zamówienia.

Imprezy okolicznościowe

Zapraszamy do organizacji imprez okolicznościowych w naszej restauracji.
Piętro wyżej znajduje się sala bankietowa, która pomieści 100 osób.

Jeśli planujesz zorganizować:
-Chrzciny -Urodziny -Komunie -Bierzmowanie -Imprezę firmową -Wesele -Spotkanie rodzinne -Szkolenie -Bankiet -Spotkanie ze znajomymi -Wieczór kawalerski bądź panieński

Zadzwoń i zapytaj w wolny termin!

607 777 525

Wi-Fi: w@s
hasło: 12345678Q

www.warsztatsmakow.pl

Przystawki:

Tatar wołowy — 49 ,-
Wołowina 110 g, grzybki marynowane, musztarda francuska, cebula, pieczywo, ogórek konserwowy, chipotle mayo, żółtko.

Alergeny: gluten, nabiał, gorczyca, seler, jaja, soja.

Wingsy z frytkami

BBQ Louisiana — 34 ,-
6 szt. soczystych skrzydełek w dymnym sosie BBQ z delikatnie pikantną nutą.

Alergeny: gluten, soja, gorczyca.

Teriyaki — 34 ,-
6 szt. soczystych skrzydełek glazurowanych sosem teriyaki o słodko-słonym smaku.

Alergeny: gluten, soja, sezam.

Sriracha — 34 ,-
6 szt. soczystych skrzydełek w pikantnym sosie sriracha.

Alergeny: soja, gluten.

Frytki z batatów Buffalo blue cheese — 28 ,-
200g chrupiących frytek z batatów w pikantnym sosie Buffalo z dipem serowym.

Alergeny: nabiał, jaja, gluten, gorczyca.

Frytki z sosem serowym — 24 ,-
200g klasycznych frytek z sosem cheddar i szczypiorkiem.

Alergen: nabiał.

Podpłomyk z masłem — 19 ,-
8 kawałków pieczywa z masłem czosnkowym.

Alergeny: gluten, nabiał.

Podpłomyk serowy z czosnkiem i ziołami — 24 ,-
8 kawałków pieczywka z serem Fior di latte, rozmarynem, bazylią, czosnkiem, oregano i chili.

Alergen: gluten, nabiał.

danie wegetariańskie

Sałatki

Cezar z Kurczakiem — 43 ,-
Filet z kurczaka (150 g), mix sałat, sos cezar, pomidorki koktajlowe, ogórek, cebula czerwona, Grana Padano, speck, pieczywo własnego wypieku.

Alergeny: gluten, nabiał, ryby, soja, gorczyca, jaja.

Cezar z Krewetkami — 49 ,-
Krewetki Torpedo – 8 szt., mix sałat, sos cezar, pomidorki koktajlowe, ogórek, cebula czerwona, Grana Padano, speck, pieczywo własnego wypieku.

Alergeny: skorupiaki, gluten, nabiał, ryby, soja, gorczyca, jaja.

Sałatka z krokietem z kurczaka, burakiem i sosem chrzanowym — 37 ,-
5 soczystych mini krokietów z kurczaka, gotowane buraki, mix sałat, jajko, marynowane kurki, ogórek kiszony, sos chrzanowo – musztardowy, pieczywo.

Alergeny: gluten, nabiał, gorczyca, jaja.

Sałatka sezonowa zapytaj obsługę o jej rodzaj i dostępność — 42 ,-

Zupy

Kwaśnica — 25 ,-
Tradycyjna kwaśnica z pieczonym żeberkiem i pieczywem.
Alergeny: gluten, gorczyca, seler.

Krem z białych warzyw — 23 ,-
Aksamitny krem w aromacie oliwy truflowej z rukolą, grzankami i Grana Padano.
Alergeny: gluten, nabiał.

Rosół z makaronem dostępny tylko w niedzielę. — 21 ,-
Tradycyjny, długo gotowany bulion drobiowo-wołowy z warzywami, podawany z makaronem.

Alergeny: gluten, jaja, seler.

Makarony

Pappardelle z kurczakiem i szpinakiem — 39 ,-
Makaron z kurczakiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym.

Alergeny: gluten, jaja, nabiał.

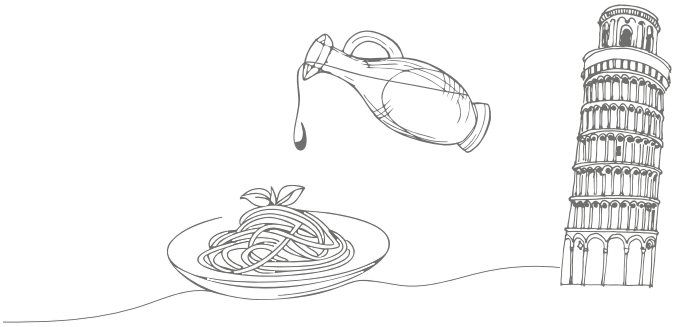
Tagliatelle z burratą — 43 ,-
Makaron z czerwonym pesto, rukolą, orzeszkami piniowymi, burratą i Grana Padano.

Alergeny: gluten, nabiał, jaja, orzechy.

Gnocchi z polędwiczką w sosie grzybowo-mascarpone — 45 ,-
Włoskie gnocchi z plastrami polędwiczki wieprzowej (140g) w aromatycznym sosie z grzybów leśnych z dodatkiem mascarpone i świeżych ziół.

Alergeny: gluten, nabiał, jaja.

Le paste italiane sono alla base di molti piatti e tradizioni, dai pasti quotidiani ai piatti festivi, e la loro



(gramatura mięsa podana przed obróbką cieplną)

Dania główne:

Schabowy Warsztatowy z odrobiną sosu grzybowego — *45 ,-*
Panierowany kotlet (220 g), frytki, do wyboru: coleslaw lub mizeria.

Alergeny: gluten, nabiał, jajka.

Golonko pieczone — *59 ,-*
Podane z puree ziemniaczanym, kapusta zasmażana, chrzan, sałątka z ogórków kiszonych z musztardą francuską.

Alergeny: gorczyca, nabiał, seler.

Placki po węgiersku — *49 ,-*
Placki ziemniaczane z gulaszem wołowym, piklowane chilli, crème fraiche, ogórki kiszone.

Alergeny: gluten, nabiał, seler, jaja.

Policzki wołowe z sosem bordelaise — *63 ,-*
Wolno pieczone policzki wołowe (180g), glazurowana marchewka, brokuł Bimi, ziemniaki puree.

Alergeny: gluten, nabiał, gorczyca, seler.

Kofta Drobiowa z ryżem — *39 ,-*
200g szaszłyków drobiowych z autorskimi przyprawami, sos tzatziki, mini mix sałat, sos mayo sriracha.

Alergeny: gluten, nabiał, gorczyca, jaja.

Kofta Wołowa z frytkami — *49 ,-*
200g szaszłyków wołowych, piklowana kapusta, sałatka z pomidorów, sos czosnkowy.

Alergeny: nabiał, soja, seler, gorczyca, sezam, jaja.

Shoarma z kurczakiem — *41 ,-*
160 g ciętego kurczaka ze smażoną cebulą i pieczarkami, frytki, pikle, libański sos Toum, sałatka z pomidorów, podpłomyk czosnkowy.

Alergeny: nabiał, soja, seler. gluten, gorczyca.

Shoarma z wieprzowiną — *45 ,-*
180g marynowanej polędwiczki wieprzowej, ziemniaki pieczone z zatarem, piklowana kapusta, tzatziki, mix sałat, podpłomyk czosnkowy, sos mayo-sriracha.

Alergeny: gluten, nabiał, gorczyca. sezam.

Shoarma z wołowiną — *53 ,-*
160 g wołowiny, frytki, hummus, cebula z sumakiem, sos harissa, mini mix sałat, podpłomyk czosnkowy, sos czosnkowy.

Alergeny: nabiał, seler, gorczyca. gluten, soja, jaja, sezam.

Fish & Chips — *45 ,-*
Ryba w cieście piwnym 170g, frytki, sos tatarski, puree z groszku.

Alergeny: ryby, gluten, nabiał, jaja.

Dorsz na puree z pietruszki — *69 ,-*
160 g dorsza zawijanego w specku, grillowany por, pieczone ziemniaki, sos musztardowy.

Alergeny: ryby, gorczyca, nabiał.

Panuozzo

Chrupiący pierożek z ciasta pizzowego

Panuozzo z Tartufo — 42 ,-
Szynka Cotto, ser fior di latte, krem truflowy, pieczarki, Grana Padano, rukola.

Alergeny: gluten, nabiał, jaja.

Panuozzo Kebson — 42 ,-
Cięty kurczak grillowany 160g, pomidor, ogórek, cebula czerwona, coleslaw, sos czosnkowy, sos mayo - sriracha.

Alergeny: gluten, nabiał, gorczyca, jaja.

Panuozzo farmerskie — 42 ,-
Grillowany filet z kurczaka (150 g), chrupiący bekon, cheddar, sałata rzymska, pomidor, ogórek kiszony, sos czosnkowo-ziołowy.

Alergeny: gluten, mleko, jaja, gorczyca.

Burgery:

Zbójnicki — 51 ,-
Wołowina 200g, placek ziemniaczany, oscypek, żurawina, cebula karmelizowana, rukola, sos chrzanowy.

Alergeny: gluten, nabiał, gorczyca, jaja.

Kurczak w miodzie — 43 ,-
Soczyste udko z kurczaka panierowane, colesław, pikle, pikantny miód, sos czosnkowy.

Alergeny: gluten, gorczyca, jaja, nabiał.

Ser - bekon — 49 ,-
Wołowina 200g, cheddar, boczek, sałata, pikle, pomidor, cebula, sos autorski.

Alergeny: gluten, gorczyca, nabiał, jaja.

Smash Ring — 49 ,-
2x 100g wołowina, podwójny cheddar, pikle, onion ring, sałata, sos autorski, chipotle mayo.

Alergeny: gluten, gorczyca, nabiał, jaja.

Smash Meksyk — 49 ,-
2x 100g wołowina, cheddar, jalapeno, pikle, cebula, chipsy z tortilli, jalapeno mayo, sos autorski.

Alergeny: gluten, nabiał, gorczyca jaja.

Nasze burgery to 200 g wyselekcjonowanej wołowiny, rzemieślnicze bułki i autorskie sosy.
Smażymy je tak, jak lubisz - od podstaw, według naszej receptury!

Desery:

Waniliowa chmurka 25 ,-
Krem waniliowy, sos z owoców leśnych, świeże owoce.

Alergeny: gluten, nabiał, orzechy.

Fondant czekoladowy 29 ,-
Sos malinowy, lody waniliowe.

Alergeny: jaja, orzechy, nabiał.

Owoce pod kruszonką 27 ,-
Śliwka, gruszka, sos malinowy, lody waniliowe.

Alergeny: gluten, nabiał, jaja, orzechy.

Puchary lodowe z bitą śmietana i dodatkami:

1. **Owocowe smaki z pistacją** / Lody pistacja, truskawka, sorbet malina, polewa malinowa, owoce. 29 ,-
2. **Orzeszek w czekoladzie** / Lody wanilia, czekolada, orzech laskowy, polewa czekoladowa, posypka orzechowa. 27 ,-

Alergeny: orzechy, nabiał, kakao, gluten w dekoracji.

Kompozycja własna z wyżej wymienionych smaków
1 gałka lodów 10 ,-

Dodatki: bita śmietana, polewa czekoladowa lub malinowa, owoce lub posypka owocowa 7 ,-

Pochwal się wizytą w naszej restauracji

i oznacz nas na Instagramie !
@warsztat_smakow_restauracja

Dodatki

Sosy/Dipy:

Sos czosnkowy	4 ,-
Mayo Sriracha	4 ,-
Majonez	4 ,-
Sos Chipotle Mayo	4 ,-
Kwaśna śmietana	4 ,-
Tzatziki	8 ,-
Ketchup	4 ,-
Zestaw 3 sosów (wyżej wymienionych)	10 ,-

Dodatki warzywne:

Colesław	6 ,-
Mix sałat	6 ,-
Pikle/ ogórek konserwowy	4 ,-
Ogórek kiszony	5 ,-
Sałatka pomidorowa	6 ,-
Mizeria	8 ,-

Dodatki:

Frytki	11 ,-
Frytki z batatów	17 ,-
Puree ziemniaczane	8 ,-
Ryż	7 ,-
Focaccia / pieczywo	5 ,-

Pizza

32 cm

1. **Margherita** — 32 ,-
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, bazylia.

2. **Capricciosa de lux** — 42 ,-
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, bazylia, szynka cotto, smażone na maśle pieczarki, speck.

3. **Pepperoni** — 39 ,-
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami pepperoni, bazylia.

4. **Napoli** — 41 ,-
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, bazylia, salame Napoli.

5. **Mascarpone** — 46 ,-
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, czerwona cebula, salame Napoli, mascarpone, rozmaryn, szczypiorek.

6. **Rucola** — 48 ,-
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, rukola, szynka parmeńska, pomidorki koktajlowe, parmezan.

7. **Verde vita** — 43 ,-
Fior di latte, kurczak, suszone pomidory, szpinak, Grana Padano.

8. **Pera e Gorgonzola** — 49 ,-
Fior di latte, gorgonzola, gruszka, speck, rukola, oliwa, miód, orzechy włoskie.

Alergeny: gluten, mleko, orzechy.

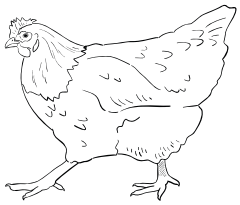
9. **Farmerska** — 45 ,-
Sos pomidorowy, fior di latte, szynka cotto, pieczarki, boczek, cebula, kukurydza, oregano.

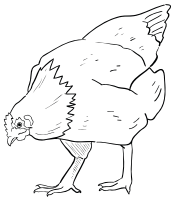
10. **Góralska z kurczakiem** — 49 ,-
Sos pomidorowy, fior di latte, kurczak, oscypek, boczek, cebula, żurawina.

11. **Hawajska** — 39 ,-
Sos pomidorowy, fior di latte, szynka cotto, ananas, oregano.

12. **Czosnkowa** — 43 ,-
Oliwa czosnkowa, fior di latte, kurczak, pieczarki, cebula, szczypiorek.

Alergeny: gluten, mleko.





*Dajemy naszemu ciastu **18 godzin** na odpoczynek, abyś Ty nie musiał tego robić po jedzeniu. Wybierz pizzę, która jest lekka dla żołądka!*