



Przystań Tu

BISTRO & WINE

Menu w formie paterowe 120 zł/os** (od 12 osób)

Przystawki serwowane na środek stołu (trzy do wyboru):

Brandade z dorsza - sałatka z dorsza i ziemniaków, piklowany ogórek, chipsy z ziemniaka;
Rillettes z kaczyczych nóg z powidłami śliwkowymi ;
Hummus z oliwą kolendrową;
Sałatka z kozim serem, jagodami i orzechami;
Sałatka z szynką parmeńską, oliwkami, pomidorami koktajlowymi.

Zupy (jedna do wyboru, taka sama dla wszystkich Gości):

Krem z marchwi z orzechami nerkowca;
Chowder rybny;
Krem z pomidorów z olejem bazyliowym
Domowy rosół z makaronem.

Dania główne serwowane na środek stołu (trzy do wyboru):

Schab wieprzowy ze śliwką;
Pierś z kurczaka z grzybami;
Udko z kaczki z czerwoną kapustą;
Łosoś z pieczonym porem;
Panierowany dorsz z sosem tatarskim;
Policzki wołowe z warzywami korzennymi;
Rostbef wołowy ze szpinakiem i pieczarkami.

Dodatki do dań głównych (dwa do wyboru):

Pieczone ziemniaki;
Puree ziemniaczane;
Kopytka;
Gniecione ziemniaki z oliwkami i suszonymi pomidorami;
Kasza gryczana z boczkiem.

Sosy (jeden do wyboru):

Sos pieczeniowy;
Sos musztardowy;
Sos grzybowy;
Sos śliwkowy.

Desery (dwa do wyboru):

Sernik z owocami;
Ciasto czekoladowe z kremem z białej czekolady;
Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone;
Pana Cotta cytrusowa.

** do ostatecznej ceny kolacji/obiadu, zostanie doliczony serwis w wysokości 10% wartości rachunku.



Przystań Tu

BISTRO & WINE

Menu bufetowe

170zł/os

Minimalny ostateczny rachunek przy wynajmie restauracji na wyłączność musi wynieść 9 tys.**

Bufet zimny (pięć do wyboru):

Deska wędlin;

Deska serów;

Rillettes z kaczyczych nóg z powidłami śliwkowymi;

Brandade z dorsza- sałatka z dorsza i ziemniaków;

Pasztet wieprzowy z żurawiną;

Mix sałat z sosem winegret;

Sałatka cezar;

Sałatka z komosą ryżową i wędzonym twarogiem;

Grillowane warzywa z pesto;

Hummus z ciecierzycy z oliwą kolendrową;

Tortilla z kurczakiem;

Tortilla z łososiem i serkiem koperkowym.

Finger-food (cztery do wyboru):

Łosoś z żelem z limonki, kompresowany ogórek;

Wołowina z sezamem i sosem teryaki

Indyk z brokułami i majonezem truflowym;

Paluszki warzywne z majonezem ziołowym;

Marynowany tuńczyk w sosie tajskim;

Dorsz z konfitura pomidorową;

Krewetki z salsa z ananasa i chilli.

Bufet ciepły (cztery do wyboru):

Dorsz z sosem koperkowym;

Łosoś z pieczonym porem;

Kurczak z velute grzybowym;

Policzki wieprzowe z kasza pęczak;

Udka z kaczki z pieczonym jabłkiem i śliwką;

Schab po burgundzku;

Karkówka w korzennej marynacie z sosem pieczeniowym;

Ciecierzycy w sosie curry z mlekiem kokosowym i warzywami.



Przystać Tu

BISTRO & WINE

Dodatki do bufetu (trzy do wyboru):

Puree ziemniaczane;
Blanszowane warzywa;
Pieczone ziemniaki z czosnkiem i ziołami;
Gnocchi z palonym masłem;
Kasza pęczak z warzywami;
Kasza bulgur z oliwkami, kolendra i pomidorem;
Ryż z warzywami.

Zupa serwowana w kociołku (jedna do wyboru):

Bulion z pieczonej kaczki z cynamonem
Zupa tajska z krewetkami i mlekiem kokosowym
Krem z marchwi
Krem z pomidorów
Zupa gulaszowa

Desery (trzy do wyboru):

Sernik z owocami;
Ciasto czekoladowe z kremem z białej czekolady;
Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone;
Pana Cotta cytrusowa.



Przystań Tu

BISTRO & WINE

** do ostatecznej ceny kolacji/obiadu, zostanie doliczony serwis w wysokości 10% wartości rachunku.

DODATKOWO DO KAŻDEJ Z OFERT PROPONUJEMY ZIMNĄ PŁYTĘ PO KOLACJI:

50zł/os (pięć do wyboru):

Deska wędlin;

Deska serów;

Pieczycwo z masłem smakowym;

Mix sałat z sosem winegret;

Sałatka cesar;

Tortilla z kurczakiem;

Tortilla z łososiem i serkiem koperkowym;

Rillettes z kaczycb nóg z powidłami śliwkowymi;

Hummus z oliwą kolendrową;

Brandade z dorsza - sałatka z dorsza i ziemniaków, piklowany ogórek, chipsy z ziemniaka;

Sałatka z kozim serem, pomarańczą i orzechami;

Pikle.



Przystań Tu

BISTRO & WINE

NAPOJE:

Woda gazowana/niegazowana – 1litr – 12zł

Sok owocowy – 1 litr – 16zł

Kawa americano (z mlekiem lub bez)– 10zł

Herbata – 10 zł

Wyborowa 0,7 – 110zł

Jack Daniels 0,7 – 180zł

KARTA WIN:

Małe butelki – 0,375.

2016 Dourthe N1 Blanc, AOC Bordeaux Blanc, Francja 37,5 cl **61 zł**
🍷 *Sauvignon Blanc*

2015 Dourthe N1 Rouge, AOC Bordeaux, Francja 37,5 cl **61 zł**
🍷 *Merlot, Cabernet Sauvignon*

Wina białe:

2017 Lucarelli Bianco, Puglia, Włochy 15 cl / 75 cl **15 zł / 71 zł**
🍷 *Malvasia, Chardonnay*

2017 Ellenzer Goldbaumchen, Riesling Kabinet 15 cl / 75 cl **17 zł / 79 zł**
🍷 *Riesling*

2017 Connoisseur Le Cheval Marin IGP Cotes de Gascogne 15 cl / 75 cl **18 zł / 85 zł**
🍷 *Colombard, Sauvignon Blanc, Gros Manseng*



2016 Dourthe N1 Blanc, AOC Bordeaux Blanc, Francja 15 cl / 75 cl **23 zł / 108 zł**
🍷 *Sauvignon Blanc*

2017 Delheim Chenin Blanc, Stellenbosch, RPA 75 cl **90 zł**
🍷 *Chenin Blanc*


2017 Lapostolle Chardonnay, Cassablanca Valley, Chile 75 cl **97 zł**
🍷 *Chardonnay*


2017 Alois Lageder Sudirol Alto Adige, Pinot Grigio, Włochy 75 cl **103 zł**
🍷 *Pinot Grigio*



Przystań Tu
BISTRO & WINE


| | | |
|--|---------------|----------------------|
| 2017 Vermentino Aia Vecchia, Toskania  <i>Vermentino</i> | 75 cl | 105 zł |
| 2017 Haus Klosterberg, Markus Molitor. Mosel, Niemcy  <i>Riesling</i> | 75 cl | 110 zł |
| 2016 Shelly Bay, Sauvignon Blanc, Allan Family, Nowa Zelandia  <i>Sauvignon Blanc</i> | 75 cl | 115 zł |
| 2014 Ca'Momi, Chardonnay, Kalifornia, USA  <i>Chardonnay</i> | 75 cl | 135 zł |
| 2016 Chablis AOC, Francja  <i>Chardonnay</i> | 75 cl | 185 zł |
| 2016 Pouilly Fuisse, Chanson, Francja  <i>Chardonnay</i> | 75 cl | 197 zł |
| 2015 Chateau La Garde Blanc, AOC Pessac-Leognan, Francja  <i>Sauvignon Blanc, Semillon</i> | 75 cl | 258 zł |
| Wina czerwone: | | |
| 2017 Lucarelli Primitivo, Puglia, Włochy  <i>Primitivo di Manduria</i> | 15 cl / 75 cl | 15 zł / 71 zł |
| 2017 Pago de Cirsus Oak Aged, Navarra, Hiszpania  <i>Tempranillo, Syrah, Merlot</i> | 15 cl / 75 cl | 18 zł / 89 zł |
| 2015 Dourthe N1 Rouge, AOC Bordeaux, Francja  <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i> | 15 cl / 75 cl | 23zł / 108 zł |
| 2017 Famiglia Bianchi Malbec, Mendoza, Argetyna  <i>Malbec</i> | 75 cl | 105 zł |
| 2017 Campo Marina, Primitivo, Puglia, Włochy  <i>Primitivo di Manduria</i> | 75 cl | 110 zł |
| 2015 Lagone IGT, Toskania, Włochy  <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> | 75 cl | 115 zł |
| 2014 Ca'Momi, Merlot, Kalifornia, USA  <i>Merlot</i> | 75 cl | 135 zł |


Przystań Tu
BISTRO & WINE


2016 Cuvee Aleksandr, Pinot Noir, Casablanca Valley, Chile 75 cl **166 zł**
 *Pinot Noir*

2011 Diane de Belgrave, AOC Haut-Medoc, Francja 75 cl **188zł**
 *Merlot, Cabernet Sauvignon*

2012 Heritage de le Bescq, AOC Saint Estephe, Francja 75 cl **217 zł**
 *Merlot, Cabernet Sauvignon*

2016 Enzo Bianchi, Cabernet Sauvignon, Argentyna 75 cl **254 zł**
 *Cabernet Sauvignon*

Szampany:

NV G.H.Mumm Cordon Rouge - Champagne AOC, France 75cl **215 zł**
 *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

Veuve Cliquot Ponsardin Rich 75cl **296 zł**
 *Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay*

Ruinart Blanc de Blancs 75cl **535 zł**
 *Chardonnay*

Ruinart Rose 75cl **535 zł**
 *Pinot Noir, Chardonnay*

Moet&Chandon Ice Imperial Magnum 150cl **825 zł**
 *Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay*

Wina musujące:

Cavalier Blanc Brut, Alzacja, Francja 15 cl / 75 cl **12 zł / 55 zł**
 *Chardonnay*

Prosecco DOC Belstar Spumante, Veneto, Włochy 75cl **89zł**

Montelvini Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry 75cl **112zł**

Wina słodkie:

2017 Araldica, Moscato d'Asti, Włochy 15 cl / 75 cl **18 zł / 75 zł**