


ME NU





Happiness in every spoon.


ZUPY

ZUPA RYBNA Z POMIDORAMI, KOPREM WŁOSKIM I SZAFRANEM	28
łosoś, dorsz, makrela, por, cebula, seler naciowy, marchew, wywar rybny	
ROSÓŁ Z KOŁDUNAMI MAKARONEM	24
pierogi z mięsem wołowym i czosnkiem, marchewka, natka pietruszki dodatkowa porcja kołdunów 9 zł	
 BARSZCZ CZERWONY Z KISZONYCH BURAKÓW Z USZKAMI GRZYBOWYMI	24
dodatkowa porcja uszek 9 zł	

PRZYSTAWKI | SAŁATKI

ROSTI Z KREWETKAMI	41
trzy rodzaje krewetek, rosti cukiniowo-dyniowe, sos aglio e olio, białe wino, masło, okra, pomidory koktajlowe	
TATAR Z ŁOSOSIA	39
świeży łosoś, czerwona cebula, oliwki, oliwa, natka pietruszki, zielony pieprz, masło, grzanki	
CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ	37
parmezan, sos majo, kapary, rukola, oliwa, mielony czarny pieprz, pieczywo	
 PIECZONA DYNIA Z WĘDZONYM TWAROGIEM	42
pieczone pomidory, pasta Tahini, labneh, okra, pestki granatu, świeża mięta, sezam	
SAŁATKA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM LUB SEREM HALLOUMI	42
sałata rzymska, papryka, kukurydza, grzanki, bekon, sos majo, parmezan  lub ser HALLOUMI	

DOMOWE MAKARONY


KOPYTKA Z GRZYBAMI	44
kurki, podgrzybek, bocznik, szalotka, śmietana, rozmaryn, parmezan, natka pietruszki	
KOPYTKA ZE SZPINAKIEM I GORGONZOLĄ	43
białe wino, świeży szpinak, parmezan, gorgonzola, śmietana	
LINGUINE Z KREWETKAMI	54
trzy rodzaje krewetek, białe wino, szalotka, czosnek, pomidory koktajlowe, okra, chilli, natka pietruszki	
 PIEROGI Z BOBEM I SMAŻONYMI KURKAMI	34
bób, ziemniaki gotowane, świeży koperek, czosnek, masło klarowane, świeże kurki	
KREPLACHY Z PIECZONYM MOSTKIEM WOŁOWYM	39
pierogi faszerowane mięsem wołowym i pieczoną cebulą, bulion drobiowy, natka pietruszki	

ME NU



DANIA GŁÓWNE

 **PIECZONE BATATY Z ZIELONĄ FASOLKĄ SZPARAGOWĄ I SMAŻONYM SEREM HALLOUMI** 44
suszone pomidory, okra, czosnek, masło, mięta

 **GRILLOWANY BAKŁAŻAN Z KOZIM SEREM** 44
pasta Tahini, miód Manuka, ocet jabłkowy, sos Hoisin, oliwa, prażony sezam, pita, świeże zioła

NOWOJORSKA KANAPKA Z PASTRAMI 42
chleb żytni na zakwasie, z wolno pieczonym mostkiem wołowym, sos majo, sos serowy, świeże zioła, pikle

MACZANKA KONFEDERACKA 49
peklowana i wędzona, wolno gotowana karkówka z duszonymi pieczarkami, krakowska pszenna weka, surówka Coleslaw, świeże zioła z oliwą lubczykową, pieczone pomidorki koktajlowe

PIERŚ Z KURCZAKA Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ 52
ziemniaczany gratin, fasolka szparagowa, majerankowy demi glace, świeże zioła

FILET Z DORSZA 55
rosti cukiniowo-dyniowe, leczo ze świeżych warzyw z białą kiełbasą

GRILLOWANA MAKRELA 52
pieczona dynia, batat, fasolka szparagowa, okra, pomidorki koktajlowe, dżem chilli, mięta

PIECZONA POŁÓWKA Z KURCZAKA 56
pieczone ziemniaki, okra, świeży czosnek, tymianek, rozmaryn

MULE W BIAŁYM WINIE lub W SOSIE POMIDOROWYM 52
białe wino, czosnek, pomidorki koktajlowe, natka pietruszki, szalotka, pieczywo

LUNCH DNIA | podajemy od 12 -17 | 34

DESERY

CIASTO DOMOWE 20



All we need is...

ME NU

III
KONFEDERACKA
RESTO BAR

Everyone loves the

PIZZA*

 MARINARA	34
pomidory, świeża bazylija, czosnek, oliwa	
MARGHERITA	38
pomidory, mozzarella Fior di Latte, świeża bazylija, oliwa, parmezan	
CAPRICIOSA	42
pomidory, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, blanszowane pieczarki, oliwki, czerwona cebula, oliwa	
GRUSZKA	44
sos śmietanowy, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, gruszka, szpinak, orzechy włoskie	
TRIO GRZYBOWE	44
pomidory, mozzarella Fior di Latte, bocznik, kurka, pieczarka, świeży rozmaryn, czerwona cebula	
SALAMI MILANO	44
pomidory, mozzarella Fior di Latte, salami Milano, czerwona cebula	
SALAMI SPIANATA PICCANTE	46
pomidory, mozzarella Fior di Latte, spianata Piccante, papryczki Jalapeño, ricotta	
SEROWA	46
sos śmietanowy, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, ricotta, ser kozi, orzechy włoskie, pieprz młotkowany, parmezan	
PARMA	48
pomidory, mozzarella Fior di Latte, szynka parmeńska, rukola, oliwa, parmezan	
 FOCACCIA	20
parmezan, rozmaryn, oliwa	
DODATEK	
MIĘSNY WARZYWNY SEROWY	10 9 9

CHRUPIACA AUTORSKA PIZZA

DECYDUJĄC SIĘ NA PIZZĘ W NASZYM MENU WIEDZIELIŚMY, ŻE NIE CHCEMY BYĆ KOLEJNĄ RESTAURACJĄ, SERWUJACĄ PIZZĘ NEAPOLITAŃSKĄ, DLATEGO ZDECYDOWALIŚMY SIĘ NA AUTORSKI PRZEPIS DZIĘKI KTÓREMU PIZZA MA CIENKIE I CHRUPIĄCE CIASTO, KTÓRE FERMENTUJE MINIMUM 30 h. UŻYWAMY WŁOSKICH SKŁADNIKÓW NAJLEPSZEJ JAKOŚCI, KTÓRE UZUPEŁNIAMY POLSKIMI, SEZONOWYMI SKŁADNIKAMI.

***Nasza pizza jest przygotowana w jednym rozmiarze 32 cm**

ME NU



NAPOJE GORĄCE

KAWA		HERBATA	300 ml 600 ml
Espresso	8	ZIMOWA	20 25
Espresso macchiato	9	pomarańcza z goździkami, anyż, mięta, czerwona porzeczka, imbir	
Espresso doppio	11	CZARNA	14 19
Espresso tonic z syropem z kwiatu bzu	19	Earl grey blue	
Orange espresso	21	Yunnan golden tipped organic	
Americano	10	OWOCOWA	14 19
Kawa z mlekiem	11	Rooibos	
Flat white	14	Owocowa niespodzianka	
Cappuccino	13	ZIELONA	14 19
Latte macchiato	13	Duch poranka	
Babyccino	4		
Dodatkowe espresso	3		
*mleko owsiane	2		

But first, coffee.

NAPOJE ZIMNE

WODA			
Butelka wody	gazowana, niegazowana	0,70 l	15
Woda Kinga Pienińska	gazowana, niegazowana	0,33 l	8
SOKI			
Sok ze świeżych owoców	pomarańcza, grapefruit, mix	0,30 l	16
Sok Cappy	pomarańcza, jabłko	0,25 l	9
Coca Cola Cola Zero Fanta Sprite Tonic		0,25 l	10
LEMONIADA	cytrynowa owocowa	0,35 l	14
KOKTAJLE		0,35 l	18
Z JARMUŻEM	jarmuż, banan, jabłko, kiwi, sok z cytryny		
Z TRUSKAWKĄ	truskawka, banan, pomarańcza		
Z MANGO	mango, pomarańcza, banan, sok z cytryny, jagody Goi		



WYKAZ SKŁADNIKÓW WSZYSTKICH POTRAW
Z UWZGLĘDNIENIEM ALERGENÓW I GRAMATURAMI POTRAW
ZNAJDUJE SIĘ U MENAGERA.

CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT.
½ PORCJI KOSZTUJE 60% CENY.

CZAS OCZEKIWANIA NA DANIA GORĄCE WYNOSI OKOŁO 30 MINUT.

SERWIS NASZYCH GOŚCI NIE JEST DOLICZONY DO RACHUNKU.
JEŻELI JEST WAS 6 LUB WIĘCEJ OSÓB, DOLICZAMY 10% DO RACHUNKU.

MENU OBOWIĄZUJE OD 1.10.2024 R.

WSZYSTKIE DANIA PRZYGOTOWUJEMY W OPARCIU O WŁASNE RECEPTURY.

***LEGENDA**

MIÓD MANUKA jest produktem naturalnym powstającym z kwiatów krzewów manuki rosnących w Australii i Nowej Zelandii.

SOS HOISIN słodko-pikantny sos na bazie śliwek, bardzo często wykorzystywany w kuchni Koreańskiej.

MOZZARELLA FIOR DI LATTE (kwiat mleka) mozzarella przygotowywana z wysokiej jakości mleko krowiego o delikatnym smaku i białym kolorze

LABNEH – lekki ser produkowany z jogurtu greckiego

 danie wegetariańskie

FACEBOOK RESTOBARKONFEDERACKA
INSTAGRAM KONFEDERACKA_RESTO BAR
WWW KONFEDERACKARESTO BAR.PL