


# ME NU



  
KONFEDERACKA  
RESTO BAR

*Happiness in every spoon.*


## ZUPY

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

## PRZYSTAWKI | SAŁATKI

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

## DOMOWE MAKARONY

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

# ME NU

|||  
KONFEDERACKA  
RESTO BAR

---

## DANIA GŁÓWNE

---

- All we need is...*
-  **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, pickle
- KOTLET SCHABOWY** 49  
ziemniaki z masłem klarowanym i koperkiem, kapusta zasmażana | mizeria
- ZRAZ WOŁOWY Z BOCZKIEM I OGÓRKIEM KISZONYM** 56  
puree ziemniaczane, duszone pieczarki w sosie, czerwona kapusta z żurawiną i czerwonym winem
- 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 kielbasą
- 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

---

## DESERY

---

- CIASTO DOMOWE** 20

# ME NU



Everyone loves the

## PIZZA\*

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

Espresso	8
Espresso macchiato	9
Espresso doppio	11
Espresso tonic z syropem z kwiatu bzu	19
Orange espresso	21
Americano	10
Kawa z mlekiem	11
Flat white	14
Cappuccino	13
Latte macchiato	13
Babyccino	4
Dodatkowe espresso	3
*mleko owsiane	2

### HERBATA

300 ml | 600 ml

<b>ZIMOWA</b>	<b>20   25</b>
pomarańcza z goździkami, anyż, mięta, czerwona porzeczka, imbir	
<b>CZARNA</b>	<b>14   19</b>
Earl grey blue	
Yunnan golden tipped organic	
<b>OWOCOWA</b>	<b>14   19</b>
Rooibos	
Owocowa niespodzianka	
<b>ZIELONA</b>	<b>14   19</b>
Duch poranka	



*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