

# CASABLANCA

## RESTAURACJA

### NAPOJE SEZONOWE

**LEMONIADA CYTRYNOWA** (*syrop cytrynowy/ plasterki cytryny/ mięta/ woda*) / 16ZŁ

**WITAMINOWY SHOT POMARAŃCZOWO-IMBIROWY 0,04l / 7 ZŁ**  
(*świeży imbir /jabłko/ sok z cytryny / sok z pomarańczy / kurkuma / pieprz / miód*)

**MROŻONA HERBATA JAŚMINOWA / 17ZŁ**  
(*herbata jaśminowa/ plasterki pomarańczy/ syrop waniliowy*)

**KAWA MROŻONA** (*kawa/ lody waniliowe/ mleko/ bita śmietana*) / 19ZŁ

**CZEKOLADA MROŻONA** (*czekolada/ mleko/ bita śmietana*) / 15 ZŁ

**VIRGIN MOJITO** (*tonic Kinley mojito / mięta / limonka / brązowy cukier / lód*) / 14 ZŁ

**PIWNE VIRGIN MOJITO/ 17ZŁ**

(*Lech free, limonka, mięta, syrop marakuja, cukier trzcinowy*)

**WITAMINOWE KOKTAJLE 0,4l / 25 ZŁ**

**PIETRUSZKOWY** (*pietruszka / jabłko / pomarańcza / sok z cytryny*)

**EGZOTYCZNY** (*pomarańcza / limonka / mango / mięta*)

**POMARAŃCZOWY OSTRY**(*pomarańcza / mango / świeży imbir / kurkuma*)

**ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI 0,4L / 20 ZŁ**

pomarańczowy / grejpfrutowy /  
marchewkowy / jabłkowy

\*W weekendy wymiany dodatków w daniach są niestety niemożliwe,  
przepraszamy i zapewniamy, że Szef Kuchni proponuje dobrze skomponowane dania

\*Przy stolikach powyżej 6 osób restauracja zastrzega sobie możliwość odmowy podziału rachunku

\*W związku ze zmianami przepisów podatkowych od 01.01.2020r. o fakturę Vat należy poprosić obsługę  
przed wydrukowaniem paragonu fiskalnego.

\*Menu ze składnikami potraw i zawierające się w nich alergeny znajduje się u obsługi.

## PRZYSTAWKI

### GRZANKI Z KARCZOCHAMI / 28 ZŁ

grzanki (3szt)/ karczochy/ suszone pomidory/ rukola/  
parmezan/ pesto bazyliowe

### CARPACCIO Z BURAKÓW / 42 ZŁ

burak / grillowany kozi ser / dressing malinowy  
/ rukola / maliny/ słonecznik

### TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / 49 ZŁ

połędwica wołowa/ oliwa truflowa/ porzeczka/ cebula/ ogórek/ pieczarka/ żółtko

### RISOTTO BOROWIKOWE / 41 ZŁ

arborio/ borowik/ kozi ser/ liofilizowana malina/ trufła/ chips z jarmużu

## ZUPY

### ROSÓŁ DROBIOWY / 19 ZŁ

bulion drobiowy/ lane kluski/ marchew/ kurczak

### ZUPA RYBNA / 28 ZŁ

bulion drobiowy/ mule/ sandacz/ pomidory/ curry/ mleko kokosowe/ imbir/ kaffir/ kolendra

## SALATY

### SALATA Z WĄTRÓBKĄ / 41 ZŁ

wątróbka drobiowa/ wędzony boczek/ gruszka/ winogrona/  
pomarańcza/ prażone płatki migdałów/ sos winegret

### SALATA Z SEREM HALLOUMI / 48 ZŁ

grillowany ser halloumi/ avocado/ granat/ ananas/  
bezowe orzechy/ dressing mango

## DANIA GŁÓWNE

### SZPINAKOWE TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM / 39 ZŁ

tagliatelle / kurczak / sos z suszonych pomidorów / cukinia / parmezan  
(opcja wegetariańska/ 35 ZŁ)

### CZARNE TAGLIOLINI Z OWOCAMI MORZA / 57 ZŁ

czarne tagliolini/ małe/ krewetki/ cukinia/ pomidorki cherry/ białe wino/ masło

### WĄTRÓBKĄ DROBIOWĄ / 43 ZŁ

wątróbka drobiowa / rosti ziemniaczane / kurki / groszek cukrowy / szalotka/ zielony pieprz /  
czerwone wino / demi glace / kompresowane jabłko

### POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W BOCZKU / 52 ZŁ

połędwiczka wieprzowa / boczek / gotowany ziemniak / szpinak  
/ grillowana pietruszka / borowik / demi glace

### PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO / 51 ZŁ

piers z kurczaka / palony ziemniak / puree z pietruszki i jabłka / brokuł / marchew skorzonera /  
groszek cukrowy / demi glace

### BURGER WOŁOWY / 45ZŁ

100% wołowina (200g)/ wędzony boczek/ konfitura z czerwonej cebuli/ ser lazur/ ogórek konserwowy/ sałata/  
pomidor/ bułka maślana/ sos sambal/ frytki

### FILET Z SANDACZA / 65 ZŁ

sandacz / sos z szyjek rakowych / czarny ryż / fasolka szparagowa / prażony sezam

### **DODATKI**

Salata z vinegree / 15Zł  
Mizeria / 15Zł  
Pieczone ziemniaki / 14Zł  
Frytki 14/ Zł  
Placki rosti (2szt) / 14 Zł  
Czarny ryż / 16Zł  
Gotowane warzywa / 17Zł

### **DESERY**

#### **BEZA PAVLOVA / 27 ZŁ**

Beza / mascarpone / bita śmietana / świeże owoce

#### **PTYŚ / 26 ZŁ**

ptyś / chantilly waniliowe / mus egzotyczny / puder z białej czekolady

#### **SZARLOTKA / 24 ZŁ**

szarlotka / lody waniliowe / sos owocowy / bita śmietana

#### **NALEŚNIKI Z MALINAMI / 25 ZŁ**

Naleśniki / maliny / sos waniliowy

#### **FONDANT CZEKOLADOWY / 27 ZŁ**

fondant czekoladowy / crumble orzechowe / lody pistacjowe  
\*czas oczekiwania 18 minut – deser wypiekany w piecu

### **NAPOJE ZIMNE**

Kropla Beskidu N/G 0,33l i Kropla Delice 0,33l / 8 Zł  
Kropla Beskidu N/G 0,75l i Kropla Delice 0,75l / 15 Zł  
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, 0,25l / 10 Zł  
Kinley Tonic / Bitter Rose / Bitter Lemon/ Virgin Mojito 0,25l / 10 Zł  
Fuzetea brzoskwiniowa, cytrynowa 0,25l / 10 Zł  
Soki Cappy 0,25l / 10 Zł  
(pomarańcza, grejpfrut, czarna porzeczka, jabłko, pomidor)  
Burn 0,25l / 14Zł  
Redbull 0,25l / 18 Zł

### **NAPOJE GORĄCE**

#### **KAWY**

Kawa czarna lub biała/ 11 Zł  
Espresso / 10 Zł  
Espresso Doppio / 15 Zł  
Espresso Macchiato / 12 Zł  
Cappuccino / 13 Zł  
Flat White / 17 Zł  
Caffe Latte / 18 Zł  
Latte Macchiato / 17 Zł  
Irish Coffee / 21 Zł (*Jameson Irish Whiskey / kawa czarna / brązowy cukier / śmietanka*)  
Kawa z likierem Bailey's / 21 Zł (*kawa czarna / 30ml Bailey's / bita śmietana*)  
Kawa z likierem Frangelico / 21 Zł (*kawa czarna, 30ml Frangelico, bita śmietana*)

#### **SYROPY MONIN 40ml / 5 ZŁ**

waniliowy / karmelowy / brzoskwiniowy / kokosowy /  
imbirowy / migdałowy

## HERBATY ALTHAUS / 12 ZŁ

czarna/ earl grey/ zielona/ zielona jaśminowa/ biała/ owocowa o aromacie wiśni,  
porzeczek z kawałkami suszonego banana/ ziołowa z aromatem cytrusów/ owocowa z aromatem borówek, czarnej  
porzeczek, jeżyn, kwiatów róży, hibiskusa oraz bzu czarnego/ owocowa z guaraną i pomarańczą/ miętowa

## ALKOHOLE:

### PIWO

#### REGIONALNE PIWO Z BROWARU WARMIA

Nalewak: Pils, Pszeniczne 0,5l / 11ZŁ 0,3l / 9ZŁ

#### PIWO Z BROWARU KORMORAN 0,5l / 15ZŁ

Świeże / Rewolucje Warmińskie / Śliwka w Piwie  
Kormoran 1 na 100 (1%) / Radler Gorzka Pomarańcza  
(0,5%)

Żywiec 0,5l / 12 ZŁ

Heineken 0,5l / 12 ZŁ

Lech free, 0,33l , Lech free limonka / 10 ZŁ

Cydr Lubelski 0,3l, Cydr Lubelski Miodowy 0,3l / 10 ZŁ

### WINO

#### **WINO BEZALKOHOLOWE 150ml/ 15ZŁ BIAŁE LUB CZERWONE**

#### **WINO DOMOWE: Casablanca**

Sauvignon Blanc lub Cabernet Sauvignon

150ml / 16ZŁ; 750ml / 75 ZŁ

#### **Białe, czerwone, różowe**

kieliszek 150ml / 16 ZŁ karafka 500ml/ 50zł

#### **Prosecco**

kieliszek 150ml / 20 ZŁ

#### **WÓDKI 40ml / butelka**

Wódka Nemiroff De Luxe 10ZŁ / 0,5l 110ZŁ

Finlandia 10ZŁ / 0,5l 120ZŁ

Żubrówka Czarna 10ZŁ / 0,5l 120ZŁ

Baczewski 14ZŁ / 0,5l 160ZŁ

Absolut 12ZŁ / 0,7l 160ZŁ

Belvedere 16ZŁ / 0,7l 260ZŁ

Potocki 18 ZŁ / 0,7l 290 ZŁ

### APERITIF

Martini 100ml / 16 ZŁ

Bianco / Extra Dry / Rosso

Campari 40ml / 16 ZŁ

### GIN 40ml

Bulldog Gin / 16 ZŁ

Finsbury / 14 ZŁ

Bombay Sapphire / 16 ZŁ

### RUM 40ml

Bacardi Carta Blanca, Carta Negra / 14 ZŁ

Bacardi Carta Oro / 16 ZŁ

### TEQUILA 40ml

Tequila ESPOLON Blanco / 18 ZŁ

Tequila ESPOLON Reposado / 20 ZŁ

Tequila Sierra / 18ZŁ

### WHISKY 40ml

Ballantine's / 16ZŁ

Chivas Regal 12 YO / 20 ZŁ Chivas Regal 18 YO / 30 ZŁ

Glenfiddich 12 YO / 25 ZŁ Glenfiddich 15 YO / 30 ZŁ

### WHISKEY & BOURBON 40ml

Jim Beam / 16 ZŁ

Jack Daniel's / 18 ZŁ

Jameson / 16 ZŁ

### COGNAC & BRANDY 40ml

Metaxa 5\* / 20 ZŁ Metaxa 7\* / 22 ZŁ Metaxa 12\* / 25 ZŁ

Hennesy VS / 25 ZŁ

### LIKIERY 40ml

Jagermeister, Passoa, Malibu / 15 ZŁ

Bailey's, Bols Frangelico / 16 ZŁ

Kahlua/ 15ZŁ

Zachęcamy do zakupu naszych gotowych dań PREMIUM  
CASABLANCA W SŁOIKU  
- w ofercie zupy, dania główne, dodatki,  
sosy, strefa odporności  
- bez konserwantów i ulepszaczy  
- pasteryzowane

ZAPROŚ CASABLANCA DO SWOJEGO DOMU  
\*SŁOIKI MOŻEMY RÓWNIEŻ ZAPAKOWAĆ JAKO  
#jadalnyprezent

**ZUPY:**

Zupa rybna 900ml / 39zł  
Bulion drobiowy 900ml / 25zł  
Zupa sezonowa 900ml / 35zł

**DANIA OBIADOWE:**

Gołąbki z cielęciną  
w sosie pomidorowym / ok. 500g / 45zł  
Policzki wieprzowe ok. 500g / 37zł  
Zrazy wołowe z boczkiem  
i ogórkiem konserwowym  
w sosie własnym ok. 500g / 46zł  
Sos boloński ok. 500g/ 32zł

**DODATKI:**

Zasmażane buraczki ok. 500g / 18zł  
Kluski śląskie ok. 500g / 20zł

**SOSY:**

wszystkie 200ml / 19 zł

Sos z szyjek rakowych  
Sos z suszonych pomidorów  
Sos borowikowy  
Dressing mango, Sos winegret

Smalec 200ml / 13zł

Rillettes z kaczki / 200g 25zł

Tołpyga w zalewie octowej z cebulą / ok. 450g 39zł

Chutney z dyni / 200g 18zł

**STREFA ODPORONOŚCI:**

Cytryny w syropie imbirowym 200ml / 15zł

Shoty witaminowe 300ml / 15zł

Syrop cytrynowo-imbirowy / 200ml 15zł

Szczegóły oferty na stronie: [www.wynosy.casablanca.olsztyn.pl/](http://www.wynosy.casablanca.olsztyn.pl/)

\*\*\*\*\*

Nasza restauracja to idealne miejsce do zorganizowania wszelkich przyjęć okolicznościowych, uroczystych obiadów oraz konferencji. Do Państwa dyspozycji mamy sześć sal, w których mogą Państwo zorganizować zarówno spotkania rodzinne jak i biznesowe. Każda z tych sali jest wyjątkowa i ma swój niepowtarzalny klimat. Zapewniamy piękny wystrój, wygodne fotele oraz zawsze świeże kompozycje kwiatowe. Nasza miła i profesjonalna załoga zapewni wyśmienite dania oraz najwyższą jakość obsługi. Menu ustalamy z gośćmi indywidualnie, tak aby wyjść na przeciw ich wszystkim oczekiwaniom.

Zachęcamy do oglądania wszystkich sal na żywo.

Istnieje możliwość wynajmu sal pod sesje fotograficzne, wernisaże, wystawy, koncerty.

W sprawie rezerwacji na wszelkie pytania odpowie manager restauracji .

tel. 887 817 000, [restauracja@casablanca.olsztyn.pl](mailto:restauracja@casablanca.olsztyn.pl)