

menu

(rzeczownik) radość

tajny składnik każdego dania; to również odkrycie dodatkowego schowka w żołądku zarezerwowanego wyłącznie na deser

Codziennie na naszej tablicy znajdziecie radosne specjalności szefa kuchni, o szczegóły prosimy dopytać obsługę.

przystawki

Tatar z polędwicy wołowej 53,- ●

Polędwica wołowa / pikle / szalotka / kapary / żółtko sous-vide / musztarda francuska / olej pietruszkowy / siano z pora / domowe pieczywo

Wytrawna chałka 39,- ●

Chałka / wątróbka drobiowa / czerwona cebula / porzeczka / masło / tymianek

Krewetki po marynarsku 57,- ●

Krewetki tygrysie / chili / czosnek / pietruszka / masło / wino białe / focaccia

Grzyby z rusztu 45,- ●

Grzyby sezonowe / hummus / skyr / kruszon serowy / prażone ziarna / oliwa chili / domowe pieczywo

sałatki

Sałatka Cezar z kurczakiem 47,-

Salata rzymska / sos cezar / parmezan / pomidory koktajlowe / focaccia

Sałatka Cezar z krewetkami 53,-

Salata rzymska / sos cezar / parmezan / pomidory koktajlowe / focaccia

Sałatka z kozim serem 49,-

Ser kozii pleśniowy / chrupiący boczniak / mieszane salaty / karmelizowana gruszka / pomidor koktajlowy / piklowana dynia / granat / sos vinaigrette

zupy

Żurek z grzybami 27,-

Biała kielbasa / boczek / borowiki / zakwas / majeranek / domowe pieczywo

Zupa borowikowa 32,- ●

Borowiki / warzywa korzeniowe / tymianek / kwaśna śmietana / domowe pieczywo

Krem z batata 26,-

Mus sweet chili-limonka / olej z tajskiej bazylii / focaccia

● Szef kuchni poleca.

● Dania pikantne.

● Dania wegetariańskie lub dostępne w wersji wegetariańskiej.

Znajdź Radość na social mediach :)



dania główne

Vege bowl 47,- ●

Chrupiący boczniak / tofu unagi / kasza kus kus / fasola edamame / kalaflor / kielki fasoli mung / pak choy / avocado / pomidory koktajlowe / prażone ziarna

Dynia faszerowana 55,- ●

Kasza bulgur / tofu / szpinak / suszone pomidory / brokuł / sos jogurtowy / prażone pesti dyni

Schab z kością 57,- ●

Puree ziemniaczane / panko / sos z pieczeni / kapusta zasmażana / grillowane pieczarki / cytryna

Pierś z kaczki 69,- ●

Arancini borowikowe / buraki zasmażane / chutney z pigwy / karmelizowana gruszka / sos demi glace

Pierogi z kaczką 47,-

Zurawina / sos chrzanowy / preparowana gryka / puder chili

Polędwiczki wieprzowe sous-vide 49,-

Polędwiczka wieprzowa / krokiet ziemniaczany / boczek / kalaflor / puree z buraka / sos kurkowy

Filet z łososia 63,-

Puree dyniowe / kardamon / czarna soczewica / cieciora / piklowana cebula / kaper włoski / brokuł / olej pietruszkowy

Fish & Chips 45,-

Filet z okonia / frytki belgijskie / groszek / sos tatarski / palona cytryna



nasze steki

Polędwica wołowa 89,- / Stek z antrykotu wołowego 129,-

Mus cebulowy / palona cebula z serem / batat hasselback / grillowane warzywa / sos demi glace

*Steki wołowe serwujemy w następujących stopniach wysmażenia: blue / rare / medium rare / medium / medium well / well done.

Spędź wspianą czas z przyjaciółmi, rodziną lub współpracownikami. Zorganizujemy dla Ciebie wesele, komunię, urodziny, baby shower, catering lub imprezę firmową.

Tel: + 48 883 700 619 Mail: manager@restauracjaradosc.pl www.restauracjaradosc.pl

RA:DOŚĆ
KUCHNIA OSOBISTA

burgery

Burger Classic 55,-

Bulka brioche / wołowina / cheddar / boczek / piklowana czerwona cebula / ogórek piklowany / pomidor / salata lalo / sos autorski / coleslaw / frytki belgijskie / sos koktajlowy

Burger Oklahoma 57,-

Bulka brioche / wołowina / cheddar / karmelizowana cebula / pikle / majonez / ketchup / coleslaw / frytki belgijskie / sos koktajlowy

Burger Vege 52,-

Bulka brioche / kotlet z batata / cheddar / karmelizowana cebula / ogórek piklowany / pomidor / salata lalo / sos autorski / coleslaw / frytki / sos koktajlowy

Burger z serem camembert 53,-

Bulka brioche / panierowany ser camembert / zurawina / boczniaki / rukola / frytki z batata

*Burgery serwujemy w jednym stopniu wysmażenia.

*Istnieje możliwość wybrania burgerów z opcją beyond meat.

brief

- Nie dzielimy rachunków powyżej 8 osób. Do rachunków powyżej 10 osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% kwoty rachunku.
- Dla grup powyżej 12 osób podajemy skrócone menu.
- Ostateczne zamówienia przyjmowane są 30 min przed zamknięciem restauracji. Desery wydajemy do samego końca.
- Wszystkie nasze dania przyrządzane są ze świeżych składników, więc czas oczekiwania może się wydłużyć.
- O wszelkich alergiach i nietolerancjach pokarmowych prosimy poinformować naszą obsługę, wykaz alergenów dostępny u obsługi.

makarony

Fettuccine z owocami morza 53,- ●

Fettuccine / krewetki / mule / chili / czosnek / białe wino / natka pietruszki / sos maślany

Garganelli z sosem serowym 47,-

Garganelli / gorgonzola / karmelizowana gruszka / szpinak / orzechy włoskie

Makaron udon: ●

Warzywa julienne / pak choy / kielki fasoli mung / orzechy arachidowe / limonka / kolendra

• z wołowiną 55,- • z krewetkami 59,- • z tofu 49,-

desery

Suflet czekoladowy 29,- ●

Sos malinowy / ziemia jadalna / owoce sezonowe / lody waniliowe

Sernik baskijski 27,- ●●

Coulis owocowe / zielony mech / owoce sezonowe

Crepes Suzette 25,- ●

Naleśniki / konfitura pomarańczowa / lody waniliowe / owoce sezonowe / chips z mięty

Deska serów i wędlin 79,-

Brie / blue / bursztyn / prosciutto crudo / serrano / salami / krakersy / owoce / konfitura z czerwonej cebuli

Zeskanuj kod QR i pobierz nasze autorskie e-booki: Naturalna Siła Afrodyzjaków i Kuchnia Polska-Ukraińska.

