

The MENU

*Witamy w naszej restauracji!
Cieszymy się, że wybraliście to miejsce do celebrowania
wspólnych chwil. Tworzymy dania pełne pasji i smaku
z najwyższej jakości składników.*

*Szef Kuchni Dawid Kołodziej wraz ze swoją załogą zaprasza
i życzy **Smacznego!***

*Bądź z nami na bieżąco!
Zeskanuj kod QR
i dołącz do nas w mediach społecznościowych.*



 [Euforia Restaurant & Bar](#)
[@salaeforiacatering](#)



[@euforia_restaurantbar](#) 

TATARY

Tatar wołowy 54 zł
ogórek konserwowy, szalotka, cebula perłowa, musztarda starofrancuska, sardynka, pieczarka marynowana, kurka, emulsja z żółtka, majonez z lubczyku, ubijane masło z solą Maldon, pieczywo


Tatar z jelenia 58 zł
pieczarka marynowana, ogórek konserwowy, szalotka, majonez szczypiorkowy, emulsja z żółtka, marynowany borowik, żel z żurawiny, ubijane masło z solą Maldon, pieczywo



Tatar z koniny 51 zł
koniszon, kapary, szalotka, anchois, cebula perłowa, żółtko, emulsja truflowa, prażona cebula, ubijane masło z solą Maldon, pieczywo


Tatar z tuńczyka 52 zł
guacamole, pomidory concassé, szalotka, ponzu, wakame, sezam, oliwa kolendrowa, pieczywo

Tatar lubi wódkę, kieliszek Finlandii w cenie 12 zł

SHOKUPAN

Krewetki  46 zł
emulsja winno-maślana, puree z mango, pomidor koktajlowy, młody szpinak, szalotka, czosnek, chilli, migdały, natka pietruszki


Burrata   41 zł
chutney z pomidorów, rukola, majonez szczypiorkowy, kruszona pistacja, redukcja balsamiczno-malinowa


Kurczak  39 zł
chrupiący kurczak po koreańsku, sezam, nerkowce, kielki fasoli mung, szczypiorek, ogórek kompresowany w mirinie, majonez gochujang, oliwa kolendrowa


SALATKI

Camembert zapiekany w miodzie   46 zł
liście sałat, winogrono, pomidor koktajlowy, płatki rzodkiewki, ogórek zielony, truskawki, granat, płatki migdałów, konfitura z żurawiny, winegret miodowo-pomarańczowy, pieczywo


Sałatka à la Cezar 47 zł
kurczak sous vide, prażony boczek, sałata rzymska baby, sałata lodowa, pomidor cherry, zapiekane grzanki w oliwie czosnkowej, Grana Padano D.O.P., autorski sos cezarski

Ubijana feta i arbuz  41 zł
liście sałat, rukola, mięta, pistacje, pomidor koktajlowy, ogórek zielony, oliwki czarne, chrupka żytnia, winegret malinowy

 Danie bezglutenowe

 Danie wegetariańskie

 Danie zawierające orzechy



 Pełna lista alergenów dostępna na życzenie klienta

ZUPY

- Krem z pasternaku i białej czekolady**    29 zł
marynowana gruszka, granat, płatki migdałów, oliwa chilli, oliwa ziołowa
- Krem z pomidorów i peperonaty**   27 zł
mini mozzarella, suszony pomidor, oliwa bazyliowa
- Tom Yum Kai**  31 zł
kurczak, boczniak, mleko kokosowe, chilli, oliwa kolendrowa


- Barszcz czerwony** 14 zł/28 zł
do wyboru solo lub z uszkami mięsnymi


PIEROGI

- Pierogi ruskie**  36 zł
okrasa, kwaśna śmietana, szczypiorek, prażynka
- Pierogi z mięsem** 37 zł
okrasa, marynowana żurawina, szczypiorek, prażona cebulka
- Pierogi ze szpinakiem**  38 zł
okrasa, dip czosnkowy, szczypiorek, oliwa ziołowa


MAKARONY

- Udon z kurczakiem**  48 zł
hoisin, pak-choy, seler naciowy, marchew, groszek cukrowy, por, orzechy ziemne, sezam, palona limonka
- Rigatoni z burrata**   49 zł
chutney pomidorowy, liście szpinaku, rukola, orzechy nerkowca, oliwa ziołowa
- Ravioli z zielonymi szparagami i mascarpone**   49 zł
kremowy sos mascarpone, orzech laskowy, pomidor koktajlowy, groszek cukrowy, parmezan, rukola
- Gnocchi faszerowane mozzarellą i pomidorami**   47 zł
pesto ziołowo-bazyliowe, liście młodego szpinaku, pomidor koktajlowy, rukola, orzeszki ziemne, parmezan
- Tagliolini sepia z krewetkami** 53 zł
czosnek, szalotka, natka pietruszki, chilli, wino, masło, oliwa, rukola, pomidor cherry

 Danie bezglutenowe

 Danie wegetariańskie

 Danie zawierające orzechy

 Pełna lista alergenów dostępna na życzenie klienta

DANIA GŁÓWNE

Filet z kurczaka 54 zł

gnocchi z batata, mus z brokoła, kukurydza baby, pomidor koktajlowy, prażynki, demi-glace z nutą cytrusową

Grillowany łosoś  74 zł


czarna soczewica, zielona cieciora, groszek cukrowy, mus z salsefii, chips z jarmużu, sos z bergamotki

Pierś z kaczki 75 zł

kluska śląska, pak choi, smażone brzoskwinie, hibiskus, mus ze słonecznika bulwiastego, chips ziemniaczany, demi-glace pomarańczowe

Polędwiczka wieprzowa 61 zł

gratin savoyard, boczniak, dziki brokuł, żel z jabłka, ekspandowany orkisz, demi-glace tymiankowe

Tomahawk wieprzowy  76 zł

konfitowane ziemniaki w ziołach, żel z rabarbaru, grillowana sałata rzymska, salsa verde

Żeberko wieprzowe 71 zł

glazura bbq, szczypiorek, prażona cebula, pieczony ziemniak z gzikiem, colesław

Risotto    49 zł

groszek cukrowy, cukinia, grillowany dziki brokuł, szpinak, rukola, parmezan, orzechy ziemne, olej lniany

Stek z polędwicy wołowej 200 g 135 zł

palone ziemniaki, chimichurri, masło ziołowe, sól Maldon, demi-glace z zielonym pieprzem

Stek z rostbefu 300 g 148 zł

palone ziemniaki, chimichurri, masło ziołowe, sól Maldon, demi-glace z zielonym pieprzem

Mięso sezonowane na sucho przez 45 dni, z polskiej wołowiny klasy premium, starannie przygotowane w dojrzewalni Beef Atelier.

Stek z antrykotu 350 g 153 zł

palone ziemniaki, chimichurri, masło ziołowe, sól Maldon, demi-glace z zielonym pieprzem

Mięso sezonowane na sucho przez 45 dni, z polskiej wołowiny klasy premium, starannie przygotowane w dojrzewalni Beef Atelier.



Danie bezglutenowe



Danie wegetariańskie



Danie zawierające orzechy



Pełna lista alergenów dostępna na życzenie klienta

BURGERY

Burger Vege  48 zł

kotlet z kalafiora, maślana brioche, cheddar, sałata, pomidor, ogórek kiszony, sos koktajlowy, frytki

Cheeseburger Euforia 49 zł

wołowina 200g, maślana brioche, cheddar, mimolette, nachos serowe, sałata, pomidor, jalapeño, sos serowy, frytki

Burger wołowy *do wyboru sos bbq lub classic mayo* 49 zł

wołowina 200g, maślana brioche, ser cheddar, bekon, sałata, pomidor, ogórek kiszony, frytki

Grand chicken burger 48 zł

chrupiące podudzie z kurczaka, bułka z sezamem, bekon, mimolette, czerwona cebula z sumakiem, piklowany ogórek, sos kentucky, frytki

DESERY

Crème brûlée waniliowy  24 zł

karmelizowany cukier, świeże owoce

Tiramisu  31 zł

kawa, mascarpone, kahlua, koniak, savoiardy, kakao, orzech laskowy

Fondant czekoladowy  35 zł

sos malinowy, kadayif, lody waniliowe

Beza  34 zł

waniliowy krem chantilly, konfitura truskawkowa, sorbet truskawkowy, bita śmietana, puder z róży



Danie bezglutenowe



Danie wegetariańskie



Danie zawierające orzechy



Pełna lista alergenów dostępna na życzenie klienta



MENU

Dziecięce



„Jak u Babci”

rosół z makaronem

17 zł

„Czerwony Elixir Super MOCY”

zupa pomidorowa z makaronem

17 zł

„Pierozki Małego Łasucha”

pierogi z serem na słodko, sos malinowy

28 zł

„KURCZE PIECZONE”

stripsy z kurczaka, frytki, surówka z marchewki, ketchup

31 zł

„MINI BURGER”

strips, maślane brioche, sałata, pomidor, ogórek, sos koktajlowy, frytki, ketchup

29 zł

„Lodowe Marzenie”

3 gałki lodów, bita śmietana, sos malinowy, słodka posypka

28 zł

„Czekoladowe szaleństwo”

pancakes, nutella, bita śmietana, pianki marshmallow, słodka posypka

27 zł



Danie bezglutenowe



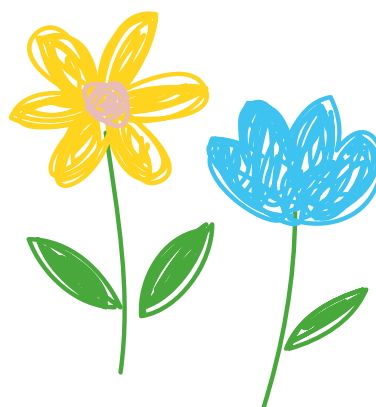
Danie wegetariańskie



Danie zawierające orzechy



Pełna lista alergenów dostępna na życzenie klienta



PRZEKĄSKI

Oferta obowiązuje od godziny 17:00

Nachosy z serem cheddar 28 zł
sos bbq, sos czosnkowy, guacamole

Frytki z batata 27 zł
mayo kentucky, szczypiorek, parmezan, sól Maldon,

Frytki stekowe 27 zł
sos koktajlowy, prażona cebulka, parmezan, sól Maldon

Talerzyk przekąsek 51 zł
frytki, krążki cebulowe, stripsy z kurczaka, sos bbq, sos czosnkowy, guacamole



Danie bezglutenowe



Danie zawierające orzechy



Danie wegetariańskie



Pełna lista alergenów dostępna na życzenie klienta

Euforia Restaurant & Bar

to miejsce, gdzie elegancja łączy się ze smakiem.

Przestrzeń na wyjątkowe spotkania!

Przyjęcia okolicznościowe

Oferujemy organizację imprez okolicznościowych m.in.:

- Chrzcziny
- Komunie
- Urodziny
- Rocznice ślubu
- Jubileusze
- Zaręczyny
- Inne

Dla Firm

Zróznicowane spotkania związane z działalnością biznesową:

- Przyjęcia firmowe
- Spotkania integracyjne/firmowe
- Jubileusze
- Kolacje wigilijne

Inne, zgodnie z indywidualnymi wymaganiami.

Potrzebujesz dodatkowych informacji?

Skontaktuj się z nami, a dostosujemy ofertę do Twoich indywidualnych potrzeb!


Tel. 607 962 481 lub 609 111 559

i Przebywanie na terenie restauracji Euforia Restaurant & Bar jest równoznaczne z akceptacją warunków zawartych w regulaminie restauracji, dostępnym do wglądu na barze.

The Bar

MENU

KAWA

Espresso	11 zł
Espresso doppio	15 zł
Americano	14 zł
Kawa biała	15 zł
Cappuccino	16 zł
Flat white	18 zł
Latte macchiato	18 zł
Kawa mrożona	29 zł
<i>kawa, lody waniliowe, sos czekoladowy, bita śmietana, posypka KitKat</i>	
Irish Coffee <i>delikatnie wytrawny</i> 	34 zł
<i>kawa, Whiskey Jameson, cukier trzcinowy, bita śmietana</i>	
<i>Możliwość wymiany na mleko owsiane.</i>	+ 2 zł

HERBATA

Herbata Sir William's	16 zł
<i>zapytaj obsługę o rodzaje</i>	
Herbata mrożona	26 zł
<i>herbata Sir William's Lady White, cząstki limonki, cukier trzcinowy, kostki lodu, owoce sezonowe, mięta, miód, syrop brzoskwiniowy</i>	

NAPOJE

Napój gazowany 0,25l 11 zł

coca-cola, coca-cola zero, fanta, sprite, kinley tonic, kinley pink aromatic berry

Red Bull 0,3l 17 zł

Sok Cappy 0,25l 11 zł

pomarańcza, jabłko, multiwitamina

Sok świeżo wyciskany 0,3l 23 zł

pomarańcza, grejpfrut, mix

Woda mineralna 0,3l 9 zł

niegazowana, gazowana

Karafka wody sodowej 1l 17 zł

niegazowana, gazowana

Szklanka wody sodowej 0,3l 7 zł

niegazowana, gazowana

LEMONIADY

Klasyczna 0,45l/1l 21 zł/31 zł

świeżo wyciskana cytryna, syrop cukrowy, świeża mięta, woda niegazowana

Smakowa 0,45l/1l 22 zł/33 zł

zapytaj obsługę o dostępne smaki

Ogórkowa 0,45l/1l 27 zł

świeży ogórek zielony, świeżo wyciskana cytryna, liście świeżej mięty, sok jabłkowy, miód

SMOOTHIE

Brzoskwinia z liczi 0,45l 27 zł

brzoskwinia, liczi, sok z cytryny

Green power 0,45l 27 zł

banan, szpinak, sok z cytryny, sok ze świeżej pomarańczy

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Mojito klasyczne, marakuja, truskawka *mocno orzeźwiający* 29 zł
limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana

Aperol Spritz *słodko-wytrawny* 29 zł
syrop orange spritz, woda gazowana, pomarańcza, sok ze świeżo wyciskanej pomarańczy

Pornstar Martini *tropikalno-orzeźwiający* 34 zł
pulpa z marakui, syrop cukrowy, sok z cytryny, syrop waniliowy, Prosecco 0%

KOKTAJLE KLASYCZNE

Mojito klasyczne, marakuja, truskawka *mocno orzeźwiający* ●●●○ 34 zł
limonka, cukier trzcinowy, mięta, Rum, woda gazowana

Aperol Spritz *delikatnie wytrawny* ●●●○ 36 zł
Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza

Whisky Sour *słodko-kwaśny* ●●●○ 39 zł
Whisky, angostura bitters, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko

Negroni *subtelnie wytrawny* ●●●● 32 zł
Campari, Vermouth, Gin

Long Island Iced Tea *mocno orzeźwiający* ●●●● 37 zł
Tequila, Rum, wódka, Gin, Cointreau, sok z cytryny, coca-cola

Pornstar Martini *tropikalno-orzeźwiający* ●●●○ 37 zł
pulpa z marakui, syrop cukrowy, sok z cytryny, wódka waniliowa, Prosecco

KOKTAJLE AUTORSKIE

Pink Pony Club *owocowo-słodki* ●●●○ 37 zł
Beefeater Pink Strawberry, Martini Fiero, pulpa truskawkowa, sok z cytryny, białko

Lavender Spritz *kwiatowo-orzeźwiający* ●●●○ 37 zł
gin lawendowy, crème de violette, prosecco, syrop lawendowy, Kinley Purple, sok z cytryny

Summer Euforia *kwiatowo-owocowy* ●●●○ 37 zł
likier z kwiatu czarnego bzu, limonka, Prosecco, woda gazowana

Hibiscus Gin Sour *słodko-kwaśny* ●●●○ 37 zł
Tatratea Hibiscus & Red Tea, napar z hibiskusa, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko

●●●○ słaby

●●●● średnio mocny

●●●○ mocny

●●●● bardzo mocny

PIWA LANE

Tyskie 0,3l/0,5l 14 zł/18 zł

Peroni 0,3l/0,5l 17 zł/20 zł

PIWA BUTELKOWE

Książęce 0,5l 18 zł
złote pszeniczne

Pilsner Urquell 0,5l 19 zł

Litovel cytrynowy 0,5l 18 zł

PIWA REGIONALNE

Szczyrzycki Browar Cystersów „Gryf” Klasztorne

Generał 0,5l 21 zł

Malina 0,5l 21 zł

Lager CYSTERSÓW 0,5l 21 zł

IPA 0,5l 21 zł

PIWA BEZALKOHOLOWE

Książęce 0,5l 18 zł
złote pszeniczne

Lech Free 0,5l 16 zł
lager, limonka z miętą, mango

WINA

GEORGIAN VALLEYS



150 ml/ 750 ml

Pirosmani Red Semi-Sweet GRUZJA

23 zł/82 zł

czerwone półsłodkie o charakterystycznym smaku czerwonych owoców takich jak wiśnia, jeżyna, czerwona porzeczka

Pirosmani White Semi-Sweet GRUZJA

23 zł/82 zł

białe półsłodkie o delikatnym, słodkim smaku z akcentem aromatów pigwy i moreli

Sachino White Semi-Dry GRUZJA

23 zł/82 zł

białe półwytrawne, delikatnie słodkie z wyczuwalnymi aromatami kwiatów, jabłek i pigwy



150 ml/ 750 ml

Ogni Giorno Chardonnay WŁOCHY

23 zł/89 zł

białe półwytrawne, aromat cytrusów, zielonych jabłek, gruszek i delikatnych nut kwiatowych

Ogni Giorno Merlot WŁOCHY

23 zł/89 zł

czerwone półwytrawne, aromat dojrzałych wiśni, śliwek i delikatnych nut przypraw

Faustino VII Sauvignon Blanc HISZPANIA

25 zł/91 zł

białe wytrawne, subtelne aromaty ziół i nut kwiatów

Michel Schneider Riesling Trocken NIEMCY

25 zł/91 zł

białe wytrawne, aromat owocowy (cytryna i jabłko)

Duca Di Saragnano Puglia Primitivo WŁOCHY

27 zł/99 zł

czerwone wytrawne, aromat czarnych owoców, nut kwiatowych i słodkich przypraw



150 ml/ 500 ml

Wino Domu

16 zł/51 zł

białe wytrawne/ czerwone wytrawne



750 ml

Campillo Blanco Barrel HISZPANIA

131 zł

białe wytrawne, owocowy charakter, białe owoce (gruszka i jabłko)

Grande Alberone Primitivo Puglia WŁOCHY

139 zł

czerwone wytrawne, aromatyczny bukiet z wyczuwalnymi nutami dojrzałych owoców i wiśni

Charme De Loire Sauvignon FRANCJA

151 zł

białe wytrawne, aromat kandyzowanych cytrusów, jabłka, gruszki, żółte śliwki oraz kwiatów

Faustino Gran Reserva Rioja HISZPANIA

171 zł

czerwone wytrawne, słodki aromat owoców z delikatnym ziołowym i drzewnym akcentem

ALKOHOLE



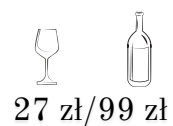
Wyborowa 40 ml/0,5l	15 zł/110 zł
Finlandia 40 ml/0,5l	17 zł/120 zł
Chopin Łagodna <i>korzenna gorzka</i> 40 ml/0,5l	17 zł/120 zł
Chopin Rye 40 ml/0,7l	22 zł/210 zł
Chopin Blended Gold 0,7l	-/280 zł
Belvedere 40 ml/0,7l	28 zł/320 zł
Bombay Sapphire 40 ml	18 zł/ -
Jagermeister 40 ml/0,5l	18 zł/180 zł
Lemon Tree Cytrynówka 40 ml	15 zł / -
Jack Daniel's 40 ml/0,7l/1l	18 zł/260 zł/300 zł
Ballantine's 40 ml/0,7l	15 zł/170 zł
Jameson 40 ml/0,7l	16 zł/230 zł
Woodford Reserve 40 ml/0,7l	28 zł/320 zł
Glenmorangie 40 ml/0,7l	28 zł/320 zł
Chivas 40 ml/0,7l	24 zł/280 zł
Hennessy VS 40 ml/0,7l	32 zł/370 zł
Hennessy V.S.O.P 0,7l	-/450 zł
Olmeca Blanco 40 ml/0,7l	19 zł/280 zł
Olmeca Gold 40 ml/0,7l	19 zł/280 zł

Chopin Prosecco DOC 150ml/750 ml

wino musujące

Moet & Chandon Imperial 750 ml

szampan



27 zł/99 zł



320 zł