

RESTAURACJA POD KUDŁATYM BARANEM

LIVE COOKING

W naszej nowej Sali Widokowej odkryjesz popularny sposób przygotowywania posiłków na stalowej płycie podgrzewanej od spodu – znany z kuchni japońskiej. To wyjątkowe widowisko, w którym mistrzowie kuchni tworzą potrawy na oczach gości. Dynamiczne ruchy noża, precyzyjne krojenie składników, a nawet efektowne płomienie ognia sprawiają, że jedzenie staje się niezapomnianym przeżyciem

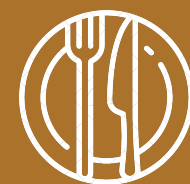


Witaj w naszej restauracji

Umiejscowionej w sercu Brennej i z sercem na talerzu.

Serwujemy dania regionalne i tradycyjne, a także wyjątkowe akcenty kuchni śródziemnomorskiej.

Dziś zapraszamy Cię na niezapomnianą podróż „od kuchni” – gdzie na żywo przygotujemy dla Ciebie, Twoich bliskich i przyjaciół wyjątkową kulinarną ucztę, pełną smaku i dobrej energii.



RESTAURACJA POD KUDŁATYM BARANEM

“PIERWSZY RAZ”

- Warzywa grillowane
- Ryż smażony z jajkiem i sezamem
- Filet z kurczaka marynowany w sosie teryaki
- Udziec jagnięcy
- Ananas flambirowany brandy
- Lampka wina



99 zł / osoba

RESTAURACJA POD KUDŁATYM BARANEM

“SMAKI MORZA”

- Warzywa grillowane
- Ryż smażony z jajkiem i sezamem
- Stek z tuńczyka
- Łosoś w marynacie sojowo - imbirowej
- Krewetki tygrysie z masłem czosnkowym
- Banan panierowany w panko
- Lampka wina

139 zł / osoba



RESTAURACJA POD KUDŁATYM BARANEM

“MIĘSOŻERCA”

- Warzywa grillowane
- Ryż smażony z jajkiem i sezamem
- Filet z kurczaka marynowany w sosie teryaki
- Rostbef wołowy Tataki
- Udziec jagnięcy
- Pomidorki Chimichurri
- Płonące jabłko z cynamonem i cukrem
- Lampka wina

189 zł / osoba



RESTAURACJA POD KUDŁATYM BARANEM

“ALL INCLUSIVE”

- Warzywa grillowane
- Ryż smażony z jajkiem i sezamem
- Filet z kurczaka marynowany w sosie teryaki
- Rostbef wołowy tataki
- Udziec jagnięcy
- Pomidorki Chimichuri
- Łosoś w marynacie sojowo - imbirowej
- Krewetki tygrysie z masłem czosnkowym 2 szt
- Płonące jabłko z cynamonem
- Wino, piwo Żywiec bez limitu
- Woda, sok bez limitu

249zł / osoba



RESTAURACJA POD KUDŁATYM BARANEM

REZERWACJA

Zapytania i rezerwacje (z wyprzedzeniem co najmniej dwóch dni) na wieczorne sesje Live Cooking dla od 6 do 10 osób przyjmujemy na adres email: marketing@kotarz.com oraz telefonicznie na numer 698632055.

