



## **CONCORDIA TASTE, GODZ. 20.00**

**Wyobraźcie sobie: kolorowe ulice, roztańczone kluby, dźwięk rozlewanego rumu, dym cygar, tropikalną Hawanę i południowe słońce...**

Czujecie bużującą energię? W końcu Kuba to wyspa gorąca! Pełna kontrastów, barw, temperamentu. I takie będą nasze Andrzejki!

Najpierw przywitamy Was tropikalnym welcome drinkiem, a potem wciągniemy na parkiet.

Do rytmu salsy rozbudują Was instruktorzy, a potem w gorący nastrój wprowadzą Was DJ'skie sety!

Jak tylko zgłódniejecie, zadba o Was zespół naszych kucharzy, który przygotuje inspirowane Kubą, egzotyczne menu. Nie zabraknie też niespodzianek!

Wróżymy więc rewelacyjny wieczór i zapraszamy do wspólnej zabawy!

**BILETY: 130 zł (przedsprzedaż) | 150 zł (cena regularna)**

W cenie: welcome drink, wyśmienite menu, DJ'skie sety i pokaz salsy!

## **ANDRZEJKOWE MENU**

### **Aperitif**

Canei Frizzante

### **Przystawki:**

Tortilla z kurczakiem i sosem chimichurri

Empanadas w filo z wieprzowiną, ryżem i fasolą

Sałatka z kalmarów i avocado

Tortilla z szarpaną wołowiną na ostro

Krewetki zimnolubne na puree z ananasa pieczonego w soli

Pikantna mozzarella w sakiewce z ananasa V

Pastelitos - ciasteczka ze słodko – pikantnym farszem

### **Zupy:**

Sopa de Ajo - krem z gotowanego czosnku V

Ajiaco - mięsny bulion z warzywami

### **Dania główne:**

Długo duszona szarpana wołowina w pomidorach, z czosnkiem papryką i oliwkami  
Kurczak w pikantnym sosie z ananasem  
Pieczona wieprzowina z karmelizowanymi pomarańczami  
Morszczuk w pomidorowym sosie z kaparami, oliwką i pomidorami  
Chilli sin carne z ryżem i czerwoną fasolą V

### **Dodatki:**

Ragout z batatów, czerwonej cebuli, papryki i pomidorów  
Arroz Congri - ryż po kubańsku z fasolą  
Pieczone ziemniaki z czosnkiem, kminem i oregano  
Pikantne kubańskie warzywa

### **Desery:**

Churros  
Cygara z filo i masy czekoladowej z rumem  
Deser kokosowy z mango  
Carpaccio z ananasa z sosem z zielonego pieprzu i miodu

### **Dania serwowane po północy:**

Zupa Krem z kukurydzy z chilli V  
Gulasz wieprzowy z ananasem, papryką, czerwoną cebulą

### **Andrzejkowe ceny barowe:**

#### **Napoje 200 | 750 ml**

Sok 100%	6 zł   20 zł
Coca Cola	6 zł   20 zł
Fanta	6 zł   20 zł
Sprite	6 zł   20 zł
Tonic	6 zł   20 zł
Cisowianka	--   15 zł

#### **Kawa Nespresso**

Espresso	10 zł
Americano	10 zł
Cappucino	10 zł

#### **Herbata**

SMITH'S  
o rodzaj zapytaj obsługę 10 zł

#### **Wino**

	<b>125   750ml</b>
Enterizo Macabeo   D.O.P Utiel-Requena   Hiszpania	<b>12 zł   65 zł</b>
Enterizo Bobal – Tempranillo   D.O.P Utiel-Requena   Hiszpania	<b>12 zł   65 zł</b>

Canei Frizzante 15 zł | 75 zł

Ponte Prosecco Treviso | Veneto, Włochy 12 zł | 65 zł

### **Wina białe**

Finca Bacara|Yeya|Jumilla, Hiszpania butelka 115 zł

Aromatyczne i odurzające, atakuje zapachem gęstego miodu, kandyzowanych śródziemnomorskich cytrusów i owocowego suszu. Szczep: Moscatel i chardonnay.

3 Wooly Sheep |Sauvignon Blanc | Marlborough, Nowa Zelandia butelka 125 zł

Pachnący liśćmi pomidora, zieloną papryką i trawą cytrynową, nowozelandzki klasyk. Kwintesencja orzeźwienia! Szczep: Sauvignon blanc.

### **Wina czerwone**

Luccarelli|Campo Marino Primitivo di Manduria | Apulia, Włochy butelka 115 zł

Wina z Mandurii są gęste, esencjonalne i pełne mocy. Smakują domowymi powidłami, korzennymi przyprawami i słodką wanilią. Dla miłośników dobrze zbudowanych i ekstraktywnych czerwieni! Szczep: Primitivo.

Baron de Ley | ‚Club Privado‘ | Rioja, Hiszpania butelka 125 zł

Potężne, pełne wrażeń wino zbudowane na ultra owocowym szczepie tempranillo. Nuty truskawkowej konfitury, szlachetnego drewna i wygrzanych w słońcu kamieni. Niezapomniane! Szczep: Tempranillo

**Szampan** 750 ml

Champagne G.H. Mumm Demi Sec | Szampania, Francja 390 zł

Świeży, złocisty szampan o musujących, żywo rosnących w kieliszku bąbelkach. Charakteryzują go wyczuwalne aromaty cytryny, grejpfruta, białej brzoskwini i moreli oraz długi, utrzymujący się finisz z nutami wanilii, miodu i karmelu. Szczepy: Pinot noir, chardonnay

### **Koktajle kubańskie**

Cuba Libre 20 zł

Daiquiri 25 zł

Mohito 25 zł

### **Koktajlowe klasyki**

Whisky Sour 20 zł

Wódka Sour 20 zł

Caipirinha 20 zł

Negroni 25 zł

Aperol Spritz 25 zł

Pinacolada 25 zł

**Wódka 40 | 500 | 700 | 1750 ml**

Wyborowa 8 zł | 95 zł | 125 zł | -

Absolut 10 zł | 125 zł | 145 zł | -

Ostoya 12 zł | 135 zł | 165 zł | 290 zł

**Whisky 40 | 700 ml**

Ballentine's 14 zł | 180 zł

Jameson 16 zł | 210 zł

Chivas Regal 18 zł | 290 zł

**Single malt 40 / 700 ml**

The Glenlivet 12YO 21 / 330

The Glenlivet 18YO 31 / 490

**Rum 40 | 700 ml**

Havana Club Especial 13 zł | 190 zł

Havana Club Añejo 3 Años 15 zł | 210 zł

Havana Club Añejo 7 Años 17 zł | 240 zł

**Gin**

Seagram's Extra Dry 10 zł | 190 zł

Beefeater London 14 zł | 230 zł

**Wermut 100 | 1000ml**

Martini 14 zł | 160 zł

**Szampan 750 ml**

Mumm Demi Sec 390 zł