



# TRIO

RESTAURACJA





## Nasze Trio

DANIA DLA DWOJGA

### TRIO MIĘSNE POLSKIE

Schabowy, rolady wołowe, filet z kurczaka zgrilla,  
kluski śląskie, ziemniaczki w całości z koperkiem,  
trzy rodzaje surówek, sos pieczeniowy

- 65,00 zł -

### TRIO AMERYKAŃSKIE

Żebro wołowe, skrzydełka bufalo, antrykot wołowy,  
sałatka ziemniaczana choris, ziemniaczki pieczone,  
groszek duszony na maśle, kolba kukurydzy, dip BBQ

- 85,00 zł -

### TRIO ŚRÓDZIEMNOMORSKIE

Filet z dorsza, filet z pstrąga, kalmary, krewetki  
dziki ryż, polenta z warzywami,  
mix sałat, sos kaparowy

- 75,00 zł -

## MENU POLSKIE

### Przystawki

1. Pierogi nadziewane pstrągiem,  
kapustą kiszoną w sosie paprykowym

Propozycja wina: Finca Condessa Luna Blanco Hiszpania

- 12 zł -

2. Tatar wołowy klasyczny  
z kremowym żółtkiem i dodatkami

Propozycja wina: Bianco Toscana Włochy.

- 21 zł -

3. Wątróbka drobiowa w sosie kurkowym  
na domowym chlebie

Propozycja wina: Torrantica Primitivo Puglia, Włochy

- 14 zł -

### Zupy

4. Flaczki z imbirem i pomidorami

- 10 zł -

5. Kurkowa z chipsami z ziemniaka

- 11 zł -

6. Żur na zakwasie domowym  
z jajkiem i kielbasą zapiekany w cieście

- 12 zł -

RESTAURACJA

## MENU POLSKIE

### Dania główne

7. Pierś kaczka lub udko kacze  
w soku z jabłka z kluskami śląskimi,  
kapustą czerwoną z figami i sosem pieczeniowym

Propozycja wina: Tenute Rossetti Rosso Toscana

- 30 zł -

8. Schaby w panierce na puree ziemniaczanym  
i kiszonymi ogórkami

Propozycja wina: Torrantica Primitivo Puglia, Włochy

- 29 zł -

9. Rolady śląskie z kluskami,  
konfiturą z kapusty i sosem pieczeniowym

Propozycja wina: Tres Ojos Tempranillo Hiszpania

- 36 zł -

10. Polędwiczka wieprzowa w panierce z chleba  
w sosie musztardowym z pieczonymi ziemniakami  
z boczkiem i cebulką

Propozycja wina: Tres Ojos Tempranillo Hiszpania

- 32 zł -

### Desery:

Zerknij w witrynę i wybierz  
spośród naszych domowych deserów

## MENU AMERYKAŃSKIE

### Przystawka

#### 1. Skrzydełka Buffalo z dipem czosnkowym

Propozycja wina: Alma Andina Chardonnay Mendoza, Argentyna

- 12 zł -

### Zupa

#### 2. Krem z kukurydzy

z mlekiem kokosowym imbirem i chilli

- 9 zł -

### Dania główne

#### 3. Żebro wołowe w sosie własnym

z puree ziemniaczanym i duszonym groszkiem

Propozycja wina: Las Condes Cabernet Sauvignon Central Valley, Chile

- 31 zł -

#### 4. Antrykot wołowy z kolbą kukurydzy

z sosem bbq i sałatką ziemniaczaną

Propozycja wina: Las Condes Cabernet Sauvignon Central Valley, Chile

- 46 zł -

#### 5. Sałata Cobba z grillowaną pierśią kurczaka i avocado

Propozycja wina: Las Condes Chardonnay Central Valley Chile

- 22 zł -

### Desery:

Zerknij w witrynę i wybierz  
spośród naszych domowych deserów

## MENU ŚRÓDZIEMNOMORSKIE

### Przystawka

1. Carpaccio z ośmiornicy z salsą ogórkową

Propozycja wina: Tenute Rossetti Bianco Toscana

- 14 zł -

2. Ravioli z musem z wątróbki w sosie winnym

Propozycja wina: Torrantica Primitivo Puglia, Włochy

- 14 zł -

### Zupa

3. Z owocami morza, ośmiornicą, krewetkami i mule  
na mleku kokosowym

- 20 zł -

### Dania Główne

4. Szaszłyk z krewetek, sałatka z kalmarami,  
dzikim ryżem i winegretem z prosecco

Propozycja wina: Torleanzi Prosecco

- 26 zł -

5. Dorsz z ziołową kruszonką,  
puree ziemniaczanym w sosie z białego wina

Propozycja wina: Torrantica Chardonnay Puglia

- 32 zł -

6. Filet dorady z kremową polentą  
i warzywami w sosie kaparowym

Propozycja wina: Tenute Rossetti Bianco Toscana

- 32 zł -

## MENU ŚRÓDZIEMNOMORSKIE

### Makarony

7. Spaghetti z tranem kałamarnic  
z owocami morza z białym winem

Propozycja wina: Tenute Rossetti Bianco Toscana

- 28 zł -

8. Tagliatelle zielony z kurczakiem, szpinakiem i ricottą

Propozycja wina: Torrantica Chardonnay Puglia

- 26 zł -

9. Papardelle z łososiem wędzonym  
w sosie pomidorowym i kaparami

Propozycja wina: Las Condes Chardonnay Central Valley Chile

- 28 zł -

### Desery:

Zerknij w witrynę i wybierz  
spośród naszych domowych deserów

TRIO  
RESTAURACJA

## NAPOJE ZIMNE

Pepsi 0,20 ml

7Up 0,20 ml

Schweppes 0,20 ml

Mirinda 0,20 ml

- 4,00 zł -

Lipton 0,20 ml:

- brzoskwinia

- cytryna

- zielona herbata

- 4,00 zł -

Górska Natura 0,33 ml

- 3,00 zł -

Soki Toma 0,20 ml:

- pomarańczowy

- grejpfrutowy

- jabłkowy

- czarna porzeczka

- 4,00 zł -

Dzbanek soku 1l

- 12,00 zł -

Dzbanek wody z mientą 1l

- 7,00 zł -

Lemoniada domowa 0,33 ml

- 8,00 zł -

## KARTA PIW

### PIWA BECZKOWE



Kozel Leżak lub Tyskie

- 0,5l - 7,00 zł -

- 0,3l - 6,00 zł -

### PIWA BUTELKOWE



Pilsner Urquell

- 0,5l - 8,00 zł -



Książęce IPA

- 0,5l - 8,00 zł -



Książęce Czerwony Lager

- 0,5l - 8,00 zł -



Książęce Złote Pszeniczne

- 0,5l - 8,00 zł -



Kozel Cerny

- 0,5l - 7,00 zł -



Lech Premium

- 0,5l - 7,00 zł -



Tyskie Gronie

- 0,5l - 7,00 zł -

### PIWA BEZALKOHOLOWE

Lech Free



Lech Free Pomelo&Grapefruit

Lech Free Granat&Acai

Lech Free Limonka

- 0,33l 7,00 zł -

## KARTA WIN



### Spumante Brut Coralba - 39,00 zł -

Kraj: Włochy

Wino o delikatnej słomkowej barwie.

W nosie lekkie nuty jabłkowe wymieszane z mandarynką.

Na podniebieniu przyjemnie musujące z wyczuwalną słodyczą i smakami dojrzałych owoców moreli oraz pomarańczy.



### Finca Condessa Luna Airen - 39,00 zł -

Kraj: Hiszpania Szcep: Airen Apelacja: Jumilla

Słomkowy kolor. W nosie, kwiatowy z nutą białych owoców i dzikich ziół.

Świeże na podniebieniu, bardzo owocowe, smaczne z dużą kwasowością, która zapewnia doskonałą ekspresję i wytrwałość.



### Finca Condessa Luna Monastrel Tempranillo - 39,00 zł -

Kraj: Hiszpania Szcep: Monastrell, Tempranillo Apelacja: Jumilla

Intensywny wiśniowy kolor. W nosie wyczuwalne aromaty dojrzałych owoców.

Bardzo dobra struktura na podniebieniu, świeże, owocowe, żywe i zrównoważone z typowymi nutami winogron Monastrell.



### Tres Ojos Tempranillo - 49,00 zł -

Kraj: Hiszpania Szcep: Tempranillo Apelacja: DO Calatayud

Czerwone wino ze szczipu Tempranillo. Intensywny, czerwony, purpurowy kolor.

Aromaty czarnych owoców, wiśni i lukrecji z subtelnymi nutami mineralnymi.

W ustach szeroka gama owoców, poprzez czerwone porzeczki, czereśnie i wiśnie, aż do czarnych owoców leśnych. Finisz przyjemny, owocowy.



### Alma Andina Chardonnay - 65,00 zł -

Kraj: Argentyna Szcep: Chardonnay Region: Mendoza

Barwa żółto-słomkowa. W nosie aromaty jabłka oraz cytrusów.

Na podniebieniu wyczuwalna kwasowość z odzwierciedleniem nut zapachowych.



### Las Condes Chardonnay - 65,00 zł -

Kraj: Chile Szcep: Chardonnay Region: D. O. Valle Central

Białe wino o żółtym zabarwieniu.

W aromatach intensywne nuty tropikalne oraz lekko waniliowe.

W ustach pełne o solidnej budowie lecz dalej pozostaje świeże.

Wyczuwalne tropikalne smaki mieszają się z miękkimi nutami dębu.



### Las Condes Cabernet Sauvignon - 65,00 zł -

Kraj: Chile Szcep: Cabernet sauvignon Region: D. O. Valle Central  
Czerwone wino o soczystej barwie.  
Aromaty czerwonej porzeczki oraz lukrecji.  
W smaku aksamitne z silnie wyczuwalnymi jeżynami oraz porzeczkowymi.



### Tenute Rossetti Bianco Toscana IGT - 49,00 zł -

Kraj: Włochy Szcep: Malvasia, Trebbiano, Chardonnay Apelacja: Toscana IGT  
Delikatny, słomkowy kolor i subtelne aromaty owoców cytrusowych, miodu  
i świeżo skoszonej trawy. Smak wina jest podkreślony przez kwasowość,  
która przyjemnie orzeźwia.



### Torrentica Chardonnay - 60,00 zł -

Kraj: Włochy Szcep: Chardonnay Apelacja: IGP Salento  
Jasno żółta barwa, z zielonymi refleksami.  
W aromatach ułożone o delikatnych nutach tropikalnych.  
W smaku pełne, lekko kwasowe z nutami cytrusów oraz ananasa.  
Jedzenie: delikatne sałatki, owoce morza



### Tenute Rossetti Rosso Toscana IGT - 50,00 zł -

Kraj: Włochy Szcep: Sangiovese, Merlot Apelacja: Toscana IGT  
Żywa, rubinowa barwa. Owocowy aromat,  
skoncentrowany na soczystych wiśniach. Świeże w smaku.



### Torrentica Primitivo - 50,00 zł -

Kraj: Włochy Szcep: Primitivo Apelacja: IGP Salento  
Barwa intensywnie czerwona. W bukietcie wyczuwamy  
charakterystyczne dla szczepu Primitivo słodkie jeżyny i suszone śliwki.  
Nos wypełniony czerwonymi owocami. Przyjemne i skoncentrowane.

### Cuatro Gatos Macabeo BIB karafka 0.5l. - 35,00 zł -



Kraj: Hiszpania Szcep: Macabeo Apelacja: Valdepenas  
Wino białe o słomkowej barwie. W nosie wyczuwalne nuty cytrusów i trawy.  
W smaku delikatnie kwasowe z nutą słodczy o owocowych charakterze.  
Wiodącą nutą smakową będą młode owoce cytrusowe. Na finiszu lekka goryczka  
kojarzona ze smakiem skórki grejpfruta.  
Doskonale nadaje się do swobodnego popijania jak i do delikatnych potraw.

### Cuatro Gatos Garnacha BIB karafka 0.5l. - 35,00 zł -



Kraj: Hiszpania Szcep: Garnacha Apelacja: Valdepenas  
Wino czerwone z jasnofioletowym odcieniem.  
W aromatach wyczuwalne nuty młodych czerwonych owoców,  
takich jak wiśnie i czereśnie. Na podniebieniu miękkie i soczyste z wyraźnym  
akcentem wiśniowym. Idealnie nadaje się do wędlin oraz lekkich dań mięsnych.

trio.opole.pl - wszelkie prawa zastrzeżone