

Pod LATARNIAMI

MULTITAP & FOOD

podlatarniami.eatbu.com

ul. Ruska 3, Wrocław



OFERTA

rezerwacyjna

spis treści

Dla wygody – wszystko, co ważne, zebraliśmy w jednym miejscu. Dzięki temu łatwo znajdziesz to, co Cię interesuje: od propozycji dań, desek do dzielenia się, przez napoje, po szczegóły rezerwacji.



Kliknij w tytuł, a przeniesie Cię do wybranego działu

Działy:

- 💡 [Regulamin rezerwacji](#)
- 💡 [Menu - zestawy od przystawki do deseru](#)
- 💡 [Do wspólnego biesiadowania i dzielenia się](#)
- 💡 [Sety napoi - tych z i bez alkoholu](#)
- 💡 [Strefa koktajli dostępnych w wybranych setach](#)
- 💡 [Podsumowanie](#)



kilka zasad

Aby wszystko przebiegło gładko, jasno i przyjemnie – dla Ciebie i dla nas – zebraliśmy najważniejsze informacje dotyczące rezerwacji. Znajdziesz tu warunki, terminy i zasady, dzięki którym łatwo zaplanujesz swój pobyt u nas.



Regulamin rezerwacji

W linku powyżej jest dostępny pełny regulamin rezerwacji.

Skrót:

- 💡 Rezerwacja ważna jest 15 minut od umówionej godziny.
- 💡 Rezerwacje grupowe wymagają przedpłaty.
- 💡 Przedpłatę należy uiścić min. 48h przed rezerwacją na podane konto lub w lokalu
- 💡 Brak wpłaty lub potwierdzenia = brak rezerwacji.
- 💡 Zadek jest rozliczany przy rachunku, ale nie zwracany w przypadku nieobecności.
- 💡 Przy grupach powyżej 10 osób zalecamy wcześniejsze wybranie dań.
- 💡 Rachunek jest wspólny, a na koniec doliczamy serwis 10%.
- 💡 Rezerwacja = akceptacja regulaminu.



menu no.1

Wyjątkowe połączenie klasyki i smaku – dania obiadowe inspirowane tradycyjną kuchnią polską. Przyrządzane z dbałością o każdy detal, z lokalnych składników, według receptur, które budzą wspomnienia domowego ciepła, ale w nowoczesnej odsłonie.



Przystawka:

(do wyboru dla wszystkich jedna)

- 💡 pierogi ruskie i z mięsem z duszoną na maśle cebulką po 3 pierogi na osobę - podane w stół na półmiskach
- 💡 żurek dolnośląski z pieczoną białą kiełbasą, na naszym zakwasie z jajkiem i majerankiem

Danie główne:

- 💡 tradycyjny schabowy marynowany wcześniej w mleku i cebuli podany z maślanym puree ziemniaczanym ze szczypiorkiem i mizerią z ogórków gruntowych, rzodkiewki i maślanki
- 💡 kurczak inspirowany domową kuchnią - z majerankiem, czosnkiem i chrupiącą skórką, ziemniaki hasselback z serem rubin oraz konfitowane marchewki baby z tymiankiem
- 💡 gołąbki z kaszą bulgur i grzybami portobello w pomidorowym sosie podane na maślanym puree ziemniaczanym

Deser:

- 💡 ciasto biszkoptowe z rabarbarem i truskawkami z kruszonką

Cena za osobę: 88zł

menu no.2

Autorska interpretacja klasycznych smaków – dania, w których spotyka się serce kuchni polskiej z nowoczesnymi akcentami inspirowanymi kuchnią świata. To harmonijne połączenie znanych aromatów i nowych tekstur, które zaskakuje i zachwyca przy każdym kęsie.



Przystawka:

(do wyboru dla wszystkich jedna)

- 💡 tatar w dwóch odsłonach podany w formie kanapek - z bawety wołowej po polsku (ogórek kiszony, cebulka, grzybki, musztarda) i z ligawy wołowej na styl japoński (z marynowanym różowym imbirem, palonym porem, sosem sriracha)
- 💡 zupa Minestrone z fasolką szparagową, brokułem, cukinią, pesto zielonym i grzanką z Grana Padano

Danie główne:

- 💡 filet z kurczaka w cieście kokosowym podany z kremowym sosem z szafranu i szalotki, wczesne ziemniaki podsmażane na maśle z estragonem, surówka z młodej kapusty włoskiej, kalarepy i jabłek z olejem z nasion dyni i lnu
- 💡 wolno pieczone żeberka wieprzowe w glazurze z miodu pitnego i musztardy parczewskiej podane ze smażonym ryżem w stylu kubańskim - z czarną fasolą, czosnkiem i papryką oraz sałatą lollo bianco, pomidorem malinowym i papryczkami mignon
- 💡 domowe kopytka ziemniaczane w kremowym sosie z sezonowych grzybów leśnych na redukcji z białego wina z tymiankiem, tarty ser rubin i kruszony ser raciborski

Deser:

- 💡 ciasto kokosowe - z ciemnym i jasnym biszkoptem, przełożone kremem

Cena za osobę: 94zł

menu no.3

To menu to małżeństwo z rozsądku... i odrobiny szaleństwa. Polska kuchnia spotyka egzotykę w nieoczywistych połączeniach, które zaskakują, bawią i wciągają. Śledź z mango? Pyzy z kimchi? U nas wszystko jest możliwe – i pyszne, choć na pierwszy rzut oka nie powinno być.



Przystawka:

(do wyboru dla wszystkich jedna)

- 💡 gzik zagramaniczny - smash potatoes, czyli gniecione ziemniaczki podane z twarogiem ze słowacką bryndzą podane z siekanym ogórkiem, rzodkiewką i oliwą szczypiorkową
- 💡 dzikie tacos - szarpana dziczyzna z marynowaną cebulą, musem z awokado, salsą z zielonych pomidorów i mango, pikle, creme fraiche
- 💡 pomidorowa z sushi... ale tak naprawdę to z japońskim ryżem i wodorostami - ciut ostra, bo z 'ndują
- 💡 podhalański ramen - z szarpanym żeberkiem wieprzowym, nudlami, szczypiorkiem, jajkiem na twardo, chrzanem i serem raciborskim

Danie główne:

- 💡 bowl z Tonkatsu, czyli polędwiczką wieprzową najpierw marynowaną, a później panierowaną w panko podany z imbirowym sosem teriyaki, kaszą bulgur, ananasem, grzybami shimeji, kukurydzą baby, wakame z palonym porem, prażoną cebulką i szczypiorkiem
- 💡 panierowany w płatkach kukurydzianych Cordon Bleu z hiszpańskim chorizo i serem szwajcarskim z dziurami, podsmażane na maśle szałwiowym domowe kopytka, blanszowane dzikie brokuły i kalafior z prażonym sezamem
- 💡 bułeczki bao z jackfrutem alla gyros, groszkiem cukrowym, sosem ranczerskim, mini papryczkami pepperoni, liśćmi jarmużu, kasztanami wodnymi i pomidorami Rosamunda

Deser:

- 💡 ciasto lawendowe z gruszką - mus gruszkowy, warstwa śmietankowa, lawendowy krem z dodatkiem żółtych nagietków

Cena za osobę: 144zł

💡 Do dzielenia, bo odwiedzacie
nas całą paczką!



deska no.1 wędliny i sery

Cena za dechę: 144zł

Na tej desce spotykają się sery i wędliny, które normalnie by się nawet nie przywitały. Polski rubin z francuskim brie, włoska szynka z jałowcową kiełbą – krótko mówiąc: stół pełen charakterów. Ty wybierasz, z kim dziś usiądziesz.



Serki:

- 💡 rubin i bursztyn - dwa dojrzewające polskie sery o głębokim, szlachetnym smaku i kremowej teksturze
- 💡 brie i camembert - delikatne, kremowe sery z Francji o aksamitnej strukturze i subtelnym, maślanym aromacie

Mięcho:

- 💡 jałowcowa i chorizo - dwie kiełbasy, a także różne - jedna całkowicie ziołowa i leśna, druga lekko pikantna
- 💡 prosciutto i salami - klasyczne włoskie wędliny, dojrzewające subtelnie i powoli

Dodatki:

- 💡 konfitury, trochę owoców, orzechy i wypieki



polecamy
dla 3-4 osób

deska no.2_{american style}

Cena za dechę: 209zł

Prawdziwa uczta w amerykańskim stylu – pełna dymu, chrupkości i konkretności. Soczysta, sycąca i stworzona do dzielenia się... albo i nie. Idealna na głód większy niż apetyt i ekipę, która wie, co dobre.



Mięcho:

- 💡 BBQ wings - skrzydełka z kurczaka w glazurze bourbon BBQ
- 💡 chicken strips - panierowane w panko połówki z kurczaka
- 💡 pork ribs - wolno pieczone żeberka wieprzowe w glazurze bourbon BBQ

Reszta:

- 💡 skin-on fries - frytki ze skórą, grubo ciachane i podwójnie smażone
- 💡 colesław - siekana czerwona kapusta z marchewką, porem i majonezem
- 💡 sosisy - wybrane sosy, żeby nie było zbyt sucho



polecamy
dla 3-4 osób

deska no.3_{ver. WEGE}

Cena za dechę: 209zł

Pełna smaku, koloru i tekstur – bez grama mięsa, ale z maksymalnym efektem. Roślinna uczta, która zadowoli nie tylko wegetarian. Idealna do dzielenia się i odkrywania, jak różnorodna może być kuchnia bez kompromisów.



Kąski:

- 💡 BBQ wings - różyczki kalafiora w glazurze bourbon BBQ
- 💡 panierowane warzywa - cukinia i papryka w panko lub w cieście
- 💡 pieczary - panierowane, bo takie lubimy

Więcej:

- 💡 nachos - kukurydziane nachosy z posypką serową - dla chrupkości!
- 💡 hummus - przez nas robiony, klasycznie z tahini podany ze świeżym ogórkiem i marchewką
- 💡 ziemniaczki... - TAK! w formie naszych grubo ciachanych frytek ze skórą



pieczywo, sosiki i limonki



polecamy
dla 3-4 osób

💡 Talerz pełen,
czas napełnić kieliszek!



open bar

Mamy wszystko, co trzeba, żeby rozpocząć wieczór z rozmachem albo go przedłużyć do rana. Klasyki i zaskoczenia – u nas polewa się stylowo. Mieszmamy z wyobraźnią, podajemy z rozmachem

oferty open bar do 3h trwania wydarzenia



Na spokojnie:

- 💡 woda gazowana i niegazowana w karafkach
- 💡 lemoniada w karafkach
- 💡 herbata czarna oraz kawa czarna i biała

Cena: 20zł/os.

Bardziej klasycznie:

- 💡 wszystko co w pakiecie "Na spokojnie"
- 💡 soki owocowe: pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka
- 💡 napoje gazowane: coca cola, coca cola zero, sprite, tonik Kinley

Cena: 40zł/os.



oferty open bar są ważne do 3h trwania wydarzenia

open bar

Mamy wszystko, co trzeba, żeby rozpocząć wieczór z rozmachem albo go przedłużyć do rana. Klasyki i zaskoczenia – u nas polewa się stylowo. Mieszmamy z wyobraźnią, podajemy z rozmachem.

oferty open bar do 3h trwania wydarzenia



Na luzie:

- 💡 wszystko co w ofercie "Bardziej klasycznie"
- 💡 piwo lane z browaru Zwierzyńiec
- 💡 wino domowe białe/czerwone/musujące
- 💡 piwo bezalkoholowe Perła 0%

Cena: 100zł/os.

Na rozkręcenie:

- 💡 wszystko co w pakiecie "Na luzie"
- 💡 5 wybranych koktajli z listy
- 💡 jedna whisky do wyboru: Jim Beam White Bourbon lub Dewar's 8 Carribean Smooth
- 💡 jedna wódka do wyboru: Finlandia lub Stumbras Young Potato
- rum: Bacardi Carta Blanca i Carta Oro
- gin: Bombay Sapphire
- tequila: Cazcabel Tequila Blanco

Cena: 170zł/os.



oferty open bar są ważne do 3h trwania wydarzenia

open bar

Mamy wszystko, co trzeba, żeby rozpocząć wieczór z rozmachem albo go przedłużyć do rana. Klasyki i zaskoczenia – u nas polewa się stylowo. Mieszmamy z wyobraźnią, podajemy z rozmachem.

oferty open bar do 3h trwania wydarzenia



Wieczór jest młody:

- 💡 wszystko co w ofercie "Na rozkręcenie"
 - whisky: Dewar's 12, Jack Daniel's
 - wódka: Stumbras Premium Organic
- 💡 rum: Bacardi spiced, Bacardi 4yo
- wódki smakowe: Stumbras cherry, Stumbras lemon
- 💡 piwa kraftowe z kranu
- 💡 piwa bezalkoholowe kraftowe
- 💡 10 wybranych koktajli z listy
- 💡 Three Cent: Ginger Beer, Grejpfrut Soda

Cena: 240zł/os.



To nasze propozycje, ale jeśli macie konkretne potrzeby, ulubione smaki lub własną wizję – chętnie się dogadamy.

Jesteśmy otwarci na modyfikacje, rozszerzenia i indywidualne ustalenia – tak, żeby wszystko pasowało idealnie do Waszego spotkania.



oferty open bar są ważne do 3h trwania wydarzenia

Lista koktajli

Są dobrze znane i są takie, których jeszcze nie próbowaliście. Mieszmamy z pomysłem, bawimy się smakami i serwujemy koktajle, które wchodzą gładko – czy to na start, w przerwie, czy na zakończenie wieczoru.



Klasyki:

- | | | |
|---|---|---------------------------|
| 💡 | Cuba Libre
rum, cząstki limonki, coca cola | słodki |
| 💡 | Daiquiri
rum, sok z limonki, syrop cukrowy | kwaśny |
| 💡 | Barman
wódka, sweet&sour, cytryna, soda | kwaśny, rześki |
| 💡 | Cosmopolitan
wódka, triple sec, sok żurawinowy, sour | kwaśno-wytrawny |
| 💡 | Aperitivo spritz
aperitivo, wino musujące, soda, pomarańcza | słodko-gorzki |
| 💡 | Espresso martini
wódka, likier kawowy, espresso, sweet | kawowo-słodki |
| 💡 | Gimlet
gin, sok z limonki, syrop cukrowy | kwaśny, rześki |
| 💡 | Gin&Tonic
gin, tonik, limonka | wytrawny, gorzki |
| 💡 | Hugo spritz
wino musujące, likier czarny bez, limonka, soda, mięta | kwiatowy, musujący |
| 💡 | Margarita
tequila, triple sec, limonka | kwaśno-wytrawny |
| 💡 | Martini Fiero&tonic
Martini Fiero, tonik, pomarańcza | wytrawno-słodki |
| 💡 | Mojito
rum biały, mięta, limonka, cukier trzcinowy, soda | rześki |
| 💡 | Negroni
gin, wermut, bitter pomarańczowy | wytrawno-gorzki |

koktajle dostępne przy wybraniu danego setu

Lista koktajli

Są dobrze znane i są takie, których jeszcze nie próbowaliście. Mieszmamy z pomysłem, bawimy się smakami i serwujemy koktajle, które wchodzą gładko – czy to na start, w przerwie, czy na zakończenie wieczoru.

Klasyki:

- 💡 Paloma **cytrusowy, rześki**
tequila, soda grejpfrutowa, sweet&sour
- 💡 Peachtree Spritz **lekko rześki**
likier peachtree, wino musujące, brzoskwinia
- 💡 Pornstar Martini **tropikalny**
wódka waniliowa, likier Passoa, marakuja, sweet&sour
- 💡 Sex on the beach **letniaczek, słodki**
wódka, syrop brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy
- 💡 Tequila Sunrise **słodzik**
tequila, sok pomarańczowy, grenadina

Bezalkoholowe:

- 💡 Freestar Martini **tropikalny**
syrop waniliowy, sok ananasowy, puree marakuja, sweet&sour
- 💡 Zero Collins **rześki, lekki**
gin zero, sok z limonki, sweet, soda
- 💡 Aperitivo Spritz zero **słodko-gorzki**
aperitivo zero, wino musujące zero, pomarańcze, soda
- 💡 Mohit0% **orzeźwiający**
rum zero, mięta, limonka, cukier trzcinowy, soda



koktajle dostępne przy wybraniu danego setu



Pod LATARNIAMI

MULTITAP & FOOD



Kontakt:

latarniewroclaw@gmail.com

572-268-215

Adres:

ul. Ruska 3, Wrocław

podlatarniami.eatbu.com



[pod_latarniami](https://www.instagram.com/pod_latarniami)

