

WINA BIAŁE

1. PINOT GRIGIO BAGNASCO 12%
WŁOCHY półwytrawne
150 ml - 22,- butelka - 65,-
2. JUNTOS SAUVIGNON BLANC
BIO&VEGAN 12% HISZPANIA wytrawne
150 ml - 22,- butelka - 65,-
3. RIESLING BAGNASCO 12% WŁOCHY
półwytrawne butelka - 68,-
4. WANUI SAUVIGNON BLANC 12% NEW
ZELAND wytrawne butelka - 85,-
5. FLEISCHER GEWUSTRAMINER 13%
FRANCJA wytrawne butelka - 110,-
6. KARAFKA BIANCO 11,5% WŁOCHY
wytrawne 750 ml - 35,-

WINA CZERWONE

1. JUNTOS TEMPRANILLO 13%
HISZPANIA wytrawne
150 ml - 22,- butelka - 65,-
2. SANGUA DI GIUDA CPS 7% WŁOCHY
półstodkie 150 ml - 22,- butelka - 67,-
3. PRIMITIVO PATU 14,5% WŁOCHY
półwytrawne 150 ml - 24,- butelka - 70,-
4. NERO d'AVOLA WŁOCHY wytrawne 12%
butelka 70,-
5. CHATEAU BEAUPORTAIL
PECHARMANT 2019 14% FRANCJA
wytrawne butelka - 85,-
6. KARAFKA ROSSO 11,5% WŁOCHY
wytrawne 750 ml - 35,-

WINA MUSUJĄCE NA KIELISZKI

1. PROSECCO BIANCO 11%
WŁOCHY 200 ml 22,-
2. MOSCATOGIALLO TREVENEZIE 11%
WŁOCHY 200 ml 25,-

WINA PROSECCO

1. VALDOBBIADENE PROSECCO 11,5%
WŁOCHY 750 ml 100,-
2. PROSECCO CORNARO DOC 11%
WŁOCHY 750 ml 70,-

1. AMARONE DOCG 2019 16% WŁOCHY
wytrawne czerwone, butelka 220,-
2. CHABLI 12,5% FRANCJA wytrawne
białe, butelka 180,-



ALKOHOLE (ZAWARTOŚĆ ALKOHOŁU 40%)

WÓDKI:

1. CHOPIN 40ml/0,5l..... 13/ 150,-
2. BACZEWSKI 40ml/0,5l.....12/ 130,-
3. FINLANDIA 40ml/0,5l 11/ 105,-
4. WYBOROWA 40ml/0,5l.....8/ 80,-

WHISKY:

1. JAMESON 40ml/ 0,7l.....15,-/ 190,-
2. JACK DANIEL'S 40ml/0,7l17,-/ 210,-
3. MONKEY SHOULDER 40ml/0,7l20,-/ 260,-

PIWO

PIWO LANE (KEG) zawartość alkoholu 5%

1. Pilsner Urquell 0,3l/ 0,5l9/ 15,-
2. Książęce Złote Pszeniczne 0,3/ 0,5l8/13,-
3. Książęce Zielony Lager 0,3/ 0,5l 8/ 13,-

PIWA BUTELKOWE

1. Książęce IPA 0,5l zaw. alk. 5,4%13,-
2. Kozel Lezak 0,5l zaw. alk. 4,6%.....13,-
3. Kozel Czarny 0,5l zaw. alk. 3%13,-
4. Kozel Biały 0,5l zaw. alk. 3,5%.....12,-

DRINKI

1. MOHITO ORIGINAL/ TRUSKAWKA/ ARBUZ..25,-
(rum - 50ml, syrop cukrowy - 20ml, limonka, mięta, woda gazowana, Sprite, lód, mus truskawkowy lub arburowy)
2. APEROL SPRITZ 30,-
(Prosecco - 75ml, Aperol - 100ml, plaster pomarańczy, woda gazowana)
3. LIMONCELLO SPRITZ30,-
(Prosecco - 150ml, Limoncello 40ml, Aperol-75ml, plastry limonki, cytryny, pomarańczy, woda gazowana, lód)
4. HUGO SPRITZ 25,-
(Prosecco-100ml, limonka, syrop z kwiatu czarnego bzu)
5. LONG ISLAND ICED TEA32,-
(wódka-20ml, gin-20ml, rum-20ml, tequila-20ml, Cointreau-20ml, limonka, cytryna, cola40ml)
6. GIN & TONIC25,-
(Gin Lubuski - 40 ml, Kinley Tonic water - 80ml)
7. STRAWBERRY FROZEN MARGARITA28,-
(rum-50ml, tequila 50ml, mus truskawka, grenadyna)
8. POMSTAR MARTINI30,-
(wódka Absolut Vanila 100 ml pulpa marakuja, Prosecco 50 ml)
9. KOMPOZYCJA BARMANA30,-
10. KOMPOZYCJA BARMANA BEZALKOHOLOWA20,-

Szafran restaurant

NAPOJE KAWA HERBATA WINO ALKOHOLE PIWO

KAWA

1. ESPRESSO 40ml / DOPPIO 80ml 10/ 14,-
2. AMERICANO 160ml/ DOUBLE 200ml.....11/ 13,-
3. CAFE LATTE 300ml.....15,-
4. CAPPUCINO 200ml 14,-
5. FLAT WHITE 400ml 15,-
6. FRAPPE 350ml 22,-
7. TONIC ESPRESSO doppio espresso, tonic Kinley 200 ml... 16,-
8. ICE LATTE mleko, espresso, kostki lodu 16,-

*syropy smakowe:

stony karmel/ czekolada/ mango/ malina 3,-

HERBATA

1. HERBATY RICHMONT W DZBANKU 450ml15,-

Ceylon gold/ English breakfast (czarna); Earl grey blue (czarna)

Gunpowder green (zielona); Green jasmin (zielona / jaśminowa)

Peppermint green (zielona / miętowa)

White pearl of Fujian (biała / owocowa)

Forest fruits (owocowa)

Peach lemon (owocowa / brzoskwińowa)

Mango maui (owocowa / mango)

Melon mint (owocowa / melon)

2. HERBATY RICHMONT ICE 22,-

Melon Mint, Peppermint Green, Mango Maui, Forrest Fruits

PIWO 0%

IZAWARTOŚĆ ALKOHOLU 0%

1. Lech Free 0,5l10,-
2. Lech Smoczy Owoc 0,5l 10,-
3. Lech Limonka/Mięta 0,5l 10,-
4. Lech Arbuz/Mięta 0,5l 10,-
5. Lech Fit low sugar Grapefruit 0,5l 10,-
6. Lech Yuzu & Pomelo 0,5l 10,-

NAPOJE

NAPOJE 0,3l:

COCA-COLA 10,-

FANTA 10,-

SPRITE 10,-

SOK CAPPY  10,-

(pomarańcza, jabłko, multiwitamina, czarna porzeczka)

KINLEY TONIC 10,-

NAPOJE W DZBANKU 1l 30,-

(Coca-cola, Cappy pomarańcza/jabłko, Kinley Tonic)

WODA GAZOWANA 0,5l/ 1l 8,-/ 17,-

WODA NIEGAZOWANA 0,5l/ 1l 8,-/ 15,-

LEMONIADY SEZONOWE:

POMARAŃCZA / CYTRYNA

MOHITO

TRUSKAWKA / ARBUZ

Szklanka 330ml14,-

Karafka 1 l 30,-

Karafka 1,7 l 40,-

OD WTORKU DO NIEDZIELI KUCHNIA PRACUJE DO GODZINY 21.00
W PIĄTKI I SOBOTY DO 22.00



Powyżej 5 osób
doliczamy serwis
w wysokości 7%

Z góry dziękujemy za wyznawanie zasady
„JEDEN STOLIK, JEDEN PARAGON”

PRZYSTAWKI

1. MEKSKAŃSKIE NACHOS

Kurczak 38 zł.....Krewetki 43 złWołowina 43 zł
Nachos, ser cheddar, fasolka, kukurydza, papryka

2. MIX HUMMUS35 zł

Pasta z ciecior, pasta tahini, oliwa, kminek, hummus z buraka, hummus z awokado, orientalna pita

3. LABNEH ARABI Z DOLMĄ36 zł

Kremowy serek arabski, mięta, czarnuszka, liść winogron faszerowany ryżem, owoc granatu, sok z granatu

4. TATAR WOŁOWY55 zł

Siekana połówka wołowa, dodatki wg autorskiego przepisu Szefa Kuchni, rukola, pomidorki koktajlowe, kapary, sos musztarda-miód

5. WOŁOWINA SEZONOWANA.....55 zł

Grillowane szparagi, wołowina sezonowana, rukola, ser parmezan płatki, sos musztarda-miód, grzanki

6. MEZE NA ZIMNO.....45 zł

6 szt orientalnych zimnych sezonowych przystawek, pita arabska

7. MIX PANKO55 zł

Panierowane w panko krewetki i kalmary, sos mango-chilli, mix sałat, nachos

8. MEKSYKAŃSKIE TACO 3 szt

Falafel 50 zł Kurczak 52 zł Krewetki 55 zł

Pieczona tortilla, meksykański farsz (mix papryki, cebula czerwona, fasolka, kukurydza, groszek zielony), sos serowy

9. SKRZYDEŁKA BBQ45 zł

Grillowane skrzydełka z kurczaka (0,5kg), marynata: BBQ, czarnuszka, miód, liść sałaty, nachos

10. KREWETKI PROSECCO55 zł

Krewetki, kalmar, mule redukowane na maśle z Prosecco, nutka chilli, grzanki

ZUPY

1. KREM PIECZARKOWY 25 zł

Krem z grillowanymi pieczarkami, śmietana, kostka grankowa

2. KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW 28 zł

Pieczone pomidory, pieczona cebula, ser feta, kostka grankowa

3. ZUPA PARYKA PIECZONA 30 zł

Pieczona papryka, pieczone pomidory, mozzarella, śmietana, chipsy

4. ZUPA TOM YOUM 35 zł

Krewetki, mleko kokosowe, pasta TOM YUM, grzybki shimeji, pomidorki, kielki

SAŁATKI

1. SHRIMPS MANGO-CHILLI 50 zł

Grillowane krewetki, awokado, mango, mix sałat, sos chilli-mango, grzanki

2. SAŁATKA SZAFFRAN 47 zł

Karmelizowany arbuz i cytryna, grillowany halloumi, rukola, dressing miód-limonka, orzechy

3. BURRATA SALAD 38 zł

Grillowany batat, grillowany burak, mix sałat, ser burata, sos musztarda-miód

4. CHICKEN HALLOUMI SALAD 42zł

Grillowany kurczak, grillowany ser halloumi,mix sałat, chrupiąca pita, pomidorki, dressing musztarda-miód, pulpa mango

RISOTTO

1. CHICKEN BURRATA48 zł

Grillowana pierś z kurczaka, ryż arborio, białe wino, ser burrata

2. BAZYLIA FRUTTI DI MARE49 zł

Mix owoców morza (krewetki, kalmary, mule, małże vongole), ryż arborio pasta bazyliowa, wino białe, ser parmezan

3. KURKOWE 47 zł

Grillowane grzyby - kurki, ryż arborio, białe wino, parmezan

DANIA SOUS – VIDE

1. KACZKA SOUS-VIDE..... 52 zł

Pierś z kaczki przygotowana metodą sous-vide, mus morela-brzoskwinia, puree ziemniaczane, karmelizowane buraki i brzoskwinia

2. KURCZAK ZAPIEKANY 50 zł

Pierś z kurczaka przygotowana metodą sous-vide, zapiekana ze szpinakiem, pomidory suszone, ser mozzarella, pieczone ziemniaki, mix sałat

3. POLICZKI RED WINE 55 zł

Policzki wołowe w sosie własnym z zredukowanym czerwonym winem, przygotowane metodą sous-vide, puree ziemniaczane, dodatki

4. MEDALIONY Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 70 zł

Grillowana połówka wołowa, sos śmietanowo grzybowy, puree ziemniaczane, grillowane warzywa sezonowe

5. WHISKY RIB 65 zł

żeberko wołowe przygotowane metodą sous-vide, marynata BBQ whisky,puree ziemniaczane, mix sałat

MAKARONY

1. FUSILLI FRUTTI DI MARE 48 zł

Makaron fusilli, mix owoców morza, sos szafranowy, pomidorki koktajlowe, rukola

2. MAKARON QUATTRO FORMAGGI 48 zł

Białe tagliatelle, grillowana pierś z kurczaka, brokuł, mix serów mozzarella, gouda, parmezan, ser pleśniowy

3. TAGLIATELLE AL GAMBARI 50 zł

Bazyliowe tagliatelle, grillowane krewetki, kapary, pomidorki koktajlowe, bazylia, śmietana

4. CANNELLONIVEGE 42 zł WOŁOWINA 45 zł

Makaron cannelloni faszerowany szpinakiem i serem (VEGE), mięso mielone w sosie pomidorowym (wołowina), zapiekane w sosie beszamel, ser mozzarella

5. GNOCCHI BURATA48 zł

Grillowana pierś z kurczaka, gnocchi burakowe, ser burata

6. GNOCCHI DI POLLO48 zł

włoskie klusieczki, grillowany kurczak, pomidorki, szpinak, parmezan

7. LASAGNEVEGE 48 złWOŁOWINA 48 zł

Mięso wołowe lub farsz z zielonych warzyw, beszamel, mozzarella, makaron

DANIA Z GRILLA

1. URFA NA SZPADZIE58 zł

Grillowane mięso do wyboru: pierś z kurczaka, mielone mięso wołowo- jagnięce,indyk, tortilla z sosem pomidorowym i mozzarellą, mix past orientalnych

2. MIX GRILL68 zł

Grillowane mięso wołowo-baranie, cielęce, drobiowe, tortilla, mix past orientalnych

3. URFA W CIEŚCIE 55 zł

Grillowane mięso wołowo-jagnięce w cieście francuskim, żółty ser, czarnuszka, mix past orientalnych

4. MIX GRILL PREMIUM 80 zł

Mix grillowanego mięsa: wołowo-baranie (mielone), drób,cielęcina, orientalny bulgur z orzechami i mielonym mięsem, tortilla, mix past

DANIA Z PIECA

1. ADANA TAGINE 68 zł

Grillowane mięso wołowo-jagnięce, okra, mix warzyw, sos pomidorowy-zapiekane w cieście arabskim, mix kaszy bulgur z ryżem

2. MUSAKA Z MIĘSEM WOŁOWYM LUB VEGE.....49 zł

Mięso wołowe lub farsz z zielonych warzyw, pieczony bakłażan, sos pomidorowy, cukinia, papryka, ser mozzarella

3. WOŁOWINA SZARPANA58 zł

Kark wołowy wolno pieczony, salsa, puree ziemniaczane, mix sałat

4. KURCZAK W CIEŚCIE..... 55 zł

Grillowana połówka z kurczaka, mozzarella, szpinak - zapiekane w cieście francuskim, sos mango-marakuja, grillowane warzywa

5. ŁOSOŚ W CIEŚCIE 65 zł

Pieczony filet z łososia w cieście z oscypkiem i musem żurawinowym

6. BAKŁAŻAN PO GRECKU..... 50 zł

Półowa grillowanego bakłażana, mięso wołowe mielone, sos salsa, mozzarella, pieczone ziemniaki

STEKI NA GORĄCYM KAMIENIU

1. STEK ARGENTYŃSKI do 250g.....100 zł

2. STEK SEZON do 270g90 zł

3. STEK Z ANTRYKOTU do 270g90 zł

4. STEK Z POLĘDWICY do 300 g130 zł

dodatki: ziemniaki tódeczki, sos AIOLI lub BBQ, sałatka fettush

DANIA Z SOSAMI

1. CHICKEN BUTTER MASALA52 zł

Grillowany kurczak, kremowy sos butter masala, indyjski ryż

2. ŁOSOŚ LUB KREWETKI BUTTER MASALA 58 zł

Łosoś grillowany lub krewetki grillowane, kremowy sos butter masala, indyjski ryż

3.KREWETKI LUB KURCZAK CURRY..... 55 zł

Grillowany kurczak lub krewetki, ananas, mix papryki, ryż orientalny, mleko kokosowe

HAMBURGERY

1. BIG MEAT XXL 60 zł

Burger warstwowy, mięso siekane 100% wołowe, ser, sos, mix sałat,ćwiartki ziemniaczane

2. DOUBLE CHEESEBURGER 57 zł

Piętrowe kotlety wołowe, glazura:pieczarki-cebula-ser, ogórek konserwowy, pomidor, sałataz dodatkiem stopionego sera cheddar

3. DOUBLE CHICKENBURGER..... 57 zł

2 szt. kotlet z piersi kurczaka w panierce, grillowana pieczarka z serem, ananas, pomidor, sałata, topiony ser cheddar

4. SZAFRAN BURGER 55 zł

Bułka pszenna, szarpana wołowina, sos salsa, dodatki

RYBY I OWOCE MORZA

1. OŚMIORNICA Z MAKARONEM RYŻOWYM.....78 zł

Ośmiornica, ośmiornica baby,kalmar, mix warzyw, makaron ryżowy

2. FILET Z ŁOSOSIA Z OSCYPKIEM69 zł

Filet z łososia grillowany oscypek, sos żurawinowy,grillowane warzywa, gnocchi bazyliowe

3. DORADA GAMBARINO69 zł

Grillowana dorada, ziemniaki pieczone, mix sałat

4. PSTRĄG.....66 zł

Grillowany pstrąg, ziemniaki pieczone, mix sałat

5. SANDACZ 67 zł

Filet z sandacza grillowany na maśle, tymianek, czesnek, sos musztarda - limonka, kapary, pomidorki, puree zmieniaczane, grillowane warzywa sezonowe

DANIA DLA DZIECI

1. MINI HAMBURGER Z FRYTKAMI (WOŁOWINA LUB KURCZAK)..35 zł

Kotlet z wołowiny lub panierowana pierś z kurczaka, bułka pszenna, wołowina, mix warzyw, ser żółty, mix sosów, frytki

2. WRAP Z KURCZAKA..... 38 zł

Panierowany filet z kurczaka zapiekany z serem mozzarella, sos serowy, panierka z chipsów, tortilla, frytki

3. NUGGETSY 6 szt.28 zł

Panierowane kotleciki z kurczaka, frytki

4. SPAGHETTI BOLOGNESE 30 zł

Spaghetti, sos pomidorowy z mięsem wołowym, parmezan

5. MINI CHICKEN35 zł

Panierowane mini kotleciki z piersi kurczaka, mix sosów, frytki

DESERY

1. DUBAJSKA CZEKOLADA..... 35 zł

2. BEZA PAVLOVA (beza, ser mascarpone, owoce).....32 zł

3. DESER SZAFRAN(mus z mango, mus czekoladowy,kunafa,mascarpone)...32 zł

4. SERNIK PISTACJOWY Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ/ PTASIE MLECZKO..... 32 zł

5. PUCHAREK LODOWY 30 zł

(trzy gałki lodów rzemieślniczych, bita śmietana, owoce sezonowe)

6. PANNA COTTA 32 zł

7. SUFLET CZEKOLADOWY 30 zł

8. SUFLET PISTACJOWY 35 zł

9. DESER SZEFA KUCHNI 32 zł

OD WTORKU DO NIEDZIELI ZAMÓWIENIA NA DANIA GORĄCE
PRZYJMOWANE SĄ DO GODZINY 21.00



Powyżej 6 osób
doliczamy serwis
w wysokości 6%

Z góry dziękujemy za wyznawanie zasady
„JEDEN STOLIK, JEDEN PARAGON”

9
0
Z
D
Z
W
Z

Szafran
restaurant

The logo for Saffron restaurant is centered on the page. It features the word "Saffron" in a large, elegant, gold-colored script font. Below it, the word "restaurant" is written in a smaller, gold-colored script font. To the left of the word "Saffron", the text "MENU No 9" is displayed in a white, bold, sans-serif font.

MENU No 9

Saffron
restaurant

PRZYSTAWKI

TRIPLE SLIDERS42zł

Trzy sztuki MINI BURGERÓW

- wołowina ogórek konserwowy, pomidory cebula, sos wiśnia malina, ser
- kurczak, ananas, ogórek konserwowy, pomidor, sałata, sos serowy
- vege kotlecik falafel, bakłażan grillowany pasta hummus,
ogórek konserwowy, pomidor, sos tzatziki
zapiekane w pszennej bułce

ZUPA

WOŁOWINA PAK-CHOI.....35 zł

wywar wołowo - grzybowy, wołowina,
grillowana kapusta pak-choi

SAŁATKA

CEZAR37zł

grillowany kurczak, mix sałat, suszone pomidory, sos majonezowy, grzanki

DANIE GŁÓWNE

CARRY - COCONUT PANKO.....37 zł

Kalafior oraz brokuły panierowane w panko,
sos curry - mleko kokosowe, ryż indyjski

TOFU BUTTER MASALA37 zł

Grillowany ser tofu, sos butter masala, ryż indyjski

HALLOUMI GRILL COCONUT.....40 zł

Grillowany ser hallumi, brokuły, pomidor koktajlowy,
sos butter masala, makaron ryżowy

CURRY CHICKEN - HALLOUMI.....42 zł

Grillowany kurczak, grillowany ser hallumi, sos curry,
mleko kokosowe, makaron ryżowy, blanszowane orzechy



**Chcesz się cieszyć smakami Restauracji SZAFFARAN
na własnej imprezie okolicznościowej, spotkaniu
biznesowym w siedzibie firmy lub w plenerze?**

**Rozszerzamy naszą ofertę
o CATERING OKOLICZNOŚCIOWY.**

**Powiedz nam co potrzebujesz:
przystawki, zimna płyta finger foods, dania ciepłe
w bemaarach bankietowych, słodki stół,
mono porcje bankietowe,
stoły cateringowe z nakryciem,
krzesła cateringowe z nakryciem,
roll-bar Prosecco
lub woda gazowana nie gazowana,
a wszystkim się zajmiemy.**

**Zaufało nam już wiele firm i osób.
Zapytaj naszych kelnerów o ofertę.**