

%%%

Martini Bianco	(8cl)	16.00
Campari	(4cl)	12.00

Hennessy VS	(4cl)	22.00
Stock	(4cl)	13.00

Wyborowa	(4cl)	10.00
Finlandia	(4cl)	13.00
Absolut	(4cl)	13.00
Grappa	(4cl)	15.00

Ballantine's	(4cl)	17.00
Jack Daniel's	(4cl)	20.00
Gentelman Jack	(4cl)	22.00

Gordon's Gin	(4cl)	15.00
--------------	-------	-------

Bacardi Black	(4cl)	16.00
---------------	-------	-------

Sierra Silver	(4cl)	15.00
Olmecca Gold	(4cl)	19.00

Oregano

Dom~Restauracja

Anna Kędzierska

„na chłodne dni”

szefowa kuchni:
Anna Martynowska

*„Droga do sukcesu,
jest zawsze w budowie”*

Menu restauracji Oregano tworzy i osobiście realizuje

Anna Martynowska

zdobywczyni lauru Kucharz ~ Odkrycie Roku.

Nadal odkrywa przed nami na każdym kroku wykwintne

smaki i zapachy. Niezapomniane w jej wydaniu.

Prowadziła stałą rubrykę ‘Kuchnia Mistrzów’

w magazynie KUCHNIA.

Gości na antenie telewizyjnej i radiowej.

Doceniają ją krytycy i prasa.

Dla nas pozostaje po prostu Sercem Oregano.

Rekomendują nas między innymi:



***a także, a może przede wszystkim Nasi Stali Goście -
przyjaciele Oregano.***

To dzięki nim jesteśmy tacy, jacy jesteśmy.

To Państwu – największe podziękowania :)

KAWA

VERGNANO CRISTAL

Espresso	8.00
Espresso Doppio	13.00
Espresso Machiatto	9.00
Cappuccino	13.00
Latte	16.00

HERBATY / TEA

Harney & Sons	13.00
---------------	-------

SOKI / JUICES

Pomarańczowy / Orange	7.00
Jabłkowy / Apple	7.00
Grejpfrutowy / Grapefruit	7.00
Z czarnej porzeczki / Blackcurrant	7.00
Pomidorowy / Tomato	8.00
Ze świeżych owoców / Fresh fruit juice	13.00

NAPOJE GAZOWANE / SPARKLING DRINKS

Coca cola / Light / Zero	7.00
Sprite	7.00
Fanta	7.00
Tonic Kinley	7.00
Red Bull	11.00

WODA / WATER

Gazowana / Sparkling water	5.00
Niegazowana / Still water	5.00

PIWO / BEER

Żywiec 0,3 l	8.00
Żywiec 0,5 l	11.00
Żywiec bezalkoholowy / non-alcoholic	8.00

Nasze propozycje dla Państwa:

~ Oregano otwarte:

Poniedziałek - Piątek	13.00 – 21.00 (także pizza)
Soboty	12.00 – 22.00
Niedziele	12.00 – 21.00
LUNCH	13.00 – 17.00 (pn-pt)

CO WEEKEND INNE NOWOŚCI SZELOWEJ KUCHNI

~ Rezerwacje stolików, zamówienia na wynos

tel. 503 606 255

~ Wszystkie szczegóły:

(karta dań, karta win, oferty przyjęciowe, komunijne oraz aktualności)

na:

www.oregano-restauracja.pl

~ Imprezy okolicznościowe, firmowe, CATERING:

Anna Martynowska

tel. 500 223 294

amartynowska4@gmail.com

lub

poczta@oregano-restauracja.pl



PRZYSTAWKI

KREWETKI 39,00 zł

Krewetki tygrysie smażone na maśle i czosnku z dodatkiem odrobiny chilli i białego wina pinot griggio. Klasyka gatunku.

A dozen of Tiger prawns fried in butter and garlic, with dry Pinot Griggio.

CARPACCIO 38,00 zł

Cieniutkie plastry wyśmienitej polędwicy wołowej skropione dziewiczą oliwą i octem balsamicznym z Modeny. Podawane z listkami rukoli, kaparami i płatkami parmezanu.

Nasz powód do dumy.

Wafer~thin slices of exquisite sirloin sprinkled with fine olive oil and balsamic vinegar of Modena.

Served with rocket leaves, capers and Parmesan flakes.

POMIDORY ZAPIEKANE 27.00 zł

Półowki świeżych pomidorów pieczonych z francuskim serem Bresse Bleu i oregano podane na listkach szpinaku i ciecierzycy doprawionej kuminem oraz odrobiną chilli.

Halves of fresh baked tomatoes with French cheese Bresse Bleu and oregano, served with spinach leaves and chickpeas seasoned with cumin and a hint of chilli.

MAŁŻE 32.00 zł

Pół tuzina nowozelandzkich małży zielonych zapiekanych na rumiano w patelence, z dodatkiem czosnku, cytryny i wiórków parmezanu.

Half a dozen New Zealand green clam crisps with garlic, lemon and shredded parmesan cheese.

FAWA 25.00 zł

Ekologiczna kremowa pasta z żółtego grochu podana w miseczce, z podkłomykiem domowego wypieku posypanym ziarenkami wonnej czarnuszki.

Organic yellow pea paste given in a bowl - together with homemade wafer sprinkled with black cumin seeds.

SZYJKI RAKOWE 34.00 zł

Szyjki rakowe duszone w białym kremowym sosie z piórkami szalotki, selera i szczypty natki pietruszki podane wraz z grzankami parmezanowymi skropionymi domowym pesto bazyliowym.

Crayfish neck stewed in creamy white sauce with shallot shells, celery and parsley, served with crispy toasts sprinkled with parmesan and drizzled with homemade basil pesto.

SALAŁA Z MAŚLAKAMI 32.00 zł

Delikatnie duszone maślaki wraz z pieczonymi kasztanami, pomidorkami cherry i kruszonymi orzechami nerkowca serwowane na liściastych sałatach w towarzystwie chrupiącej bagietki.

Stewed buttermilk mushrooms, baked chestnuts, fresh cherry tomatoes and crushed cashew nuts - stacked on the leaves of lettuce. Served with crispy baguette.

SALAŁA Z PIECZONĄ DYNIA 34.00 zł

Kostki świeżo pieczonej dyni, szynka parmeńska i pestki granatu podane na rukoli z wybornym sosem daktylowym.

Fresh baked pumpkin, prosciutto crudo ham, pomegranate seeds given with rocket leaves and a fine date sauce.

ZUPY

ZUPA Z RYDZÓW 23.00 zł

Aromatyczna zupa z rydźów i pieczonej dyni z dodatkiem groszku cukrowego i łyżeczki świeżutkiej śmietany kremówki.

Aromatic soup with mushrooms „rydze”, baked pummpkin, sugar peas and a teaspoon of fresh cream.

ZUPA SEROWA 23,00 zł

Lekko pikantna zupa na rosole ziołowym z kurczaka oraz aromatycznych serach pleśniowych z listkami świeżego tymianku. Z charakterem.

Herbal chicken Stock with Cambozola and Le Merlemont cheese and leaves of fresh thyme.

PASTY

RAVIOLI 35.00 zł

Domowego wyrobu włoskie pierożki faszerowane serami ricotta i mozzarella buffala serwowane z paseczkami pikantnego choriso, listkami szpinaku i kruszoną fetą.

Homemade ravioli stuffed with ricotta and mozzarella buffala Italian cheese given with stripes of choriso, spinach leaves and feta crumbs.

SPAGHETTI 34.00 zł

Oryginalne włoskie spaghetti z krewetkami, czarnymi oliwkami i kaparami w kremowym sosie ze szczyptą natki pietruszki.

Halves of fresh baked tomatoes with French cheese Bresse Bleu and origano served with spinach leaves and chickpeas seasoned with cuminn and a hint of chilli.

ORECCHIETTE 32.00 zł

Włoski makaron ekologiczny z pieczoną jagnięciną i świeżymi pomidorami, doprawiony szpinakiem i płatkami parmezanu.

Original Italian pasta orecchiette with roasted lamb, fresh tomatoes, spinach and parmesan flakes.

RIGATONI 28.00 zł

Oryginalny makaron włoski z filetem kurczęcym z patelni, paseczkami szynki parmeńskiej, czosnkiem i świeżymi pomidorami w domowym sosie bazyliowym, z wiórkami parmezanu.

Original Italian pasta rigatoni with fried chicken, stripes of prosciuto crudo ham, garlic and fresh tomatoes, served with homemade basil sauce and grated parmesan.

KOKARDKI GRYZZANE 28.00 zł

Domowy makaron w kształcie kokardek z mąki gryczanej z paseczkami przysmażonego bekonu, francuskim serem Roquefort, sałatą rzymską i piórkami czerwonej cebuli.

Homemade pasta made from buckweat flour with fried bacon, French Roquefort cheese, Roman lettuce leaves and flakes of red onion.

PICHIATELLI 38,00 zł

Oryginalny włoski makaron pichiatelli z borowikami duszonymi na oliwie i białym winie, delikatną śmietanką oraz z paseczkami polędwicy pachnącej jałowcem. Na zawsze z nami.

Original Italian pasta pichiatelli with porcini mushrooms stewed in olive oil, fine cottage cream and strips of beef sirloin seasoned with juniper.

DANIA GŁÓWNE

STEK 68.00 zł

Wyborna polędwica wołowa serwowana z zapiekanyym serem kozim, na talarkach ziemniaków z patelni i pieczonych paprykach z listkami szpinaku.

Exquisite sirloin served with roasted goat's cheese, sliced fried potatoes, baked paprika pods and baby spinach leaves.

GEŚ SOUS VIDE 43.00 zł

Filet z gęsi wolno gotowany w niskiej temperaturze i zrumieniony w piecu, serwowany z domowymi kopytkami i warzywami śródziemnomorskimi z patelni.

Fillet of goose slow cooked in low temperature, than roasted, given with homemade noodles and fried Mediterranean vegetables.

CIEŁĘCINA 43.00 zł

Porcja pieczonej cielęciny w eleganckim sosie kaparowym w towarzystwie najlepszego włoskiego makaronu tagliatelle i brokułów przyrządzonych na parze.

Veal roasted in an elegant capers sauce served with original Italian pasta tagliatelle and fresh steamed broccoli.

POŁĘDWICZKA 44.00 zł

Polędwiczka wieprzowa z grilla pod wykwintnym sosem truflowym podana z grillowanymi ziemniakami i warzywami śródziemnomorskimi.

Grilled pork tenderloin with excellent truffle sauce given with grilled potatoes and Mediterranean vegetables.

LABRAKS 44.00 zł

Okoń morski wprost z patelni serwowany z masłem bazyliowym, przypieczonymi ziemniakami i zieloną fasolką szparagową gotowaną na parze.

Seabass straight from the pan given with basil butter, roasted potatoes and steamed green beans.

HALIBUT 48.00 zł

Filet z halibuta w lekko pikantnym sosie teriyaki podany z cukinią, pomidorkami cherry i komosą ryżową.

Halibut fish fillet in slightly spicy teriyaki dressing, served with cherry tomatoes and quinoa.

DESERY

PUCHAREK FILO 21.00 zł

Gorąca gruszka karmelizowana w cukrze trzcinowym, likierze Kahlua, imbirze i rodzynekach. Podana w chrupiącym, cieniutkim cieście filo z kroplą bitej śmietanki cynamonowej.

Chopped pear caramelized in brown sugar cane, ginger, rasins and Kahlua liqueur wrapped in Greek filo cake with a drop of cinnamon cream.

TORT BEZOWY 23,00 zł

Rozpływająca się w ustach beza figowa przełożona delikatnym kremem z mascarpone i czekolady z kroplą sosu figowego na cukrze z brandy. Po mistrzowsku.

A fig meringue that will melt in your mouth, layered with delicate cream made of mascarpone, chocolate and a dash of fig sauce based on sugar and brandy.

SUFLET 23,00 zł

Wykwintne ciastko czekoladowe z wypływającą lawą płynnej gorącej czekolady, podane z lodami waniliowymi. Chocolat mon amour.

Exquisite chocolate cake with hot chocolate lava, served with vanilla ice cream.