

Oregano

Dom ~ Restauracja

Anna Kędzierska

„smakowicie mimo chłodów”

szefowa kuchni:
Anna Martynowska

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

Menu restauracji Oregano tworzy i osobiście realizuje

Anna Martynowska

zdołała zdobyć tytuł 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 :)

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.

TARTOLETKA 30,00 zł

Tartoletka z domowego kruchego ciasta zapiekana z kozim serem z Capri, brokułami i świeżą papryką. *Wyśmienita gorąca przystawka.*

Tarts of homemade shortbread baked with goat cheese from Capri, broccoli and paprika.

ŚLIMAKI 30,00 zł

Tuzin winniczków smażonych na wybornym maśle w sosie borowikowym, podany na rukoli z pomidorkami cherry i chrupiącą bagietką. *Palce lizać!*

A dozen snails fried in delicious wild mushrooms butter sauce served on rocket leaves with cherry tomatoes and crispy baguette.

SALATA PARMA 33,00 zł

Kompozycja zielonych sałat z oryginalną szynką parmeńską, marynowanym bakłażanem z grilla i wstążeczkami szwajcarskiego sera cheddar, w klasycznym sosie winegret na tokańskiej oliwie extra vergine. *Piękna sałata.*

Composition of salad greens, original Parma ham, marinated and grilled eggplant, Swiss Cheddar – with a classic vinaigrette.

SALATA „Z OCZKAMI” 27,00 zł

Zielone liście sałat w winegrecie z tokańskiej oliwy i balsamico z Modeny z pomidorkami cherry i jajeczkami przerpiórek na chrupiących grzankach oraz słupkami smażonego bekonu.

Kuszące, mmm...

Mix of green leaves in a classic vinaigrette with cherry tomatoes and quail eggs on mini toasts with stripes fried bacon.

ZUPY

KREM Z BOROWIKÓW 23.00 zł

Aksamitny krem z borowików szlachetnych podany z salsą z drobnej soczewicy i suszonych na słońcu pomidorów, parmezanem i szczyptą świeżo młotkowanego pieprzu.

Tradycyjny smak, nowatorskie podanie.

Really velvet cream of porcini mushrooms served with lentills, sun dried tomatoes, Parmesan flakes and a pinch of black pepper freshly hammered.

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

RIGATONI 31,00 zł

Oryginalny włoski makaron rigatoni z grillowanym kurczakiem, cukinią, suszonymi pomidorami, pomidorkami cherry, z domowym pesto kolendrowym, szczyptą chilli i parmezanem.

Smakowite bardzo.

Original Italian pasta with grilled chicken, stewed courgette, sun dried tomatoes, cherry tomatoes - served in homemade coriander pesto, a pinch of chilli and Parmesan.

REGINETTE 38,00 zł

Szerokie wstążki włoskiego makaronu reginette z krewetkami, w kremowym sosie pomidorowym i listkami świeżego szpinaku. Prostota w dobrym wykonaniu.

Wide ribbons of Italian pasta with shrimp in a velvet creamy tomato sauce and fresh spinach leaves.

SPAGHETTI 30,00 zł

Oryginalne włoskie spaghetti pełnoziarniste w śmietankowym sosie z gorgonzolą i porem, posypane orzechami włoskimi i wiórkami parmezanu. *Samo zdrowie ☺*

Original Italian wheat spaghetti in cream sauce with Gorgonzola cheese and leek with the addition of walnuts and Parmesan.

PICHIATELLI 38,00 zł

Oryginalne włoskie kluski z borowikami duszonymi na oliwie i białym winie z paseczkami polędwicy pachnącej jałowcem i delikatną śmietanką. *Na zawsze z nami.*

Original ITALIAN PASTA pichiатели with porcini mushrooms stewed in olive oil and white wine with strip of sirloin, fine cottage cream and fresh sprouts!

CANELLONI BOŁOŃSKIE 35,00 zł

Makaronowe „tuby” faszerowane wołowiną, zapiekane pod beszamelem i oprószone parmezanem. *Mamma*

Mia!

Pasta tubes filled with beef in classical Bolognese sauce, baked under Bechamel sauce and sprinkled with Parmesan.

GARGANELLI 27,00 zł

Oryginalny włoski makaron garganelli w sosie Alfredo z tuńczykiem, limonką, parmezanem i owocami kaparów. *Wysmakowana kompozycja.*

Original Italian pasta in Alfredo sauce with tuna, lime, Parmesan flakes and capers fruit.

DANIA GŁÓWNE

STEK NA ROSTI 71,00 zł

Wyborna polędwica wołowa z grilla, marynowana w czerwonym winie i ziołach, serwowana na rosti z ziemniaków i cukini z wyrazistym sosem z gorgonzoli. *Oto danie!*

Exquisite grilled SIRLOIN marinated in red wine and herbs. Served on rosti made of potatoes and zucchini in Gorgonzola sauce.

KACZKA 40,00 zł

Ćwiartka soczystej pieczonej kaczki na aromatycznej kapuście, karmelizowanej z grzybami z dodatkiem opiekaných ziemniaków. *I żegnajcie chłody.*

Juicy roasted duck carmelized cabbage and mushrooms together with baked potatoes.

JAGNIECINA 53,00 zł

Udziec jagnięcy marynowany w winie i świeżym oregano, pieczony wraz z pomidorem i kruszoną fetą, podany z cukinią, ziarnami sorgo i strączkami groszku cukrowego. *Danie wybitne.*

Leg of lamb marinated in wine and oregano, roasted with a tomatoe and Feta cheese, served with stewed zuchhini, sorghum grain and sugar snap peas.

BITKI WIEPRZOWE 38,00 zł

Bitki wieprzowe w grzybowym sosie z puree ziemniaczanym i glazurowanymi buraczkami. *Polska klasyka.*

Pork in mushroom creamy sauce with potatoes puree and carmelized beetroots.

KUREK CZERWONY 54,00 zł

Znany we Włoszech jako GALLINELLA – atlantycka i śródziemnomorska. Prosto z patelni podana z kurkami duszonymi w śmietanie i zielonym groszkiem oraz białym ryżem na sypko. *Koniecznie!*

Gallinella fish fried with chantarelle in the company of green peas and white rice.

HALIBUT 48,00 zł

Porcja pieczonego halibuta z płatkami czosnku podana na liściach szpinaku z dodatkiem słupeków pieczonych batatów i świeżego sosu paprykowego. *Wow!*

Halibut fish frmom the oven seasoned wih garlic flakes, served on baby spinach leaves with baked yams and homemade paprika sauce.

DESERY

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 su gar 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.

DESER NIEBANALNY 21,00 zł

Czekoladowe raviolki z gorącymi wiśniami w syropie klonowym i prażonych płatkach migdałów.

Rzeczywiście niebanalnie ☺

Chocolate ravioli with hot cherries inside, maple syrup and roasted almond flakes.

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 SZEFOWEJ 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@tlen.pl

lub

poczta@oregano-restauracja.pl

