

Oregano

Dom~Restauracja

Anna Kędzierska

„Specjały na lato”

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 :)

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.

SZPARAGI 29,00 zł

Pół tuzina zielonych szparagów zapiekanych w cieście francuskim z szynką parmeńską, z dodatkiem sosu z dojrzewającego sera danablu. Szykownie.

Half a dozen green asparagus baked in puff pastry with prosciutto crudo ham given with maturing cheese sauce.

GRECKI TALERZ 26,00 zł

Mięciutka pieczona papryka bez skórki skropiona oliwą z Krety, oryginalna grecka feta, czarne oliwki z siekanym czosnkiem - podane z tzatziki i plackiem pita. Doskonałe solo i jako dodatek do dań głównych.

Soft roasted pepper with olive oil, Greek feta cheese, black olives with sliced garlic, given with tzatziki sauce and pita wafer.

OŚMIORNICZKI 35,00 zł

Pół tuzina ośmiorniczek baby smażonych z czosnkiem i rozmarynem, z dodatkiem świeżych pomidorów i zielonych listków. Dyskretnie ;)

Half a dozen baby octopus fried with garlic and rosemary, given with fresh tomatoes and spinach.

ŻABIE UDKA 31,00 zł

Cztery duże żabie udka wprost z patelni - w wykwintnym sosie na bazie śmietany, parmezanu i zielonej natki - podane z chrupiącą bagietką. Sentymenty francuskie :)

Four frogs fried legs in fine creamy parmesan sauce served with crunchy baguette.

SAŁATA Z POŁĘDWICĄ 48,00 zł

Kompozycja zielonych sałat z grillowaną polędwicą wołową, oliwkami i warzywami śródziemnomorskimi, skropiona pięknym sosem domowym na bazie białego wina, sosu sojowego i oleju lnianego. Śmiało na letni obiad!

Composition of lettuce leaves with grilled sirloin, black olives and Mediterranean vegetables seasoned with excellent vinaigrette sauce.

SAŁATA Z CAMBOZOLĄ 27,00 zł

Zapiekany włoski ser cambozola na liściach sałat z pomidorkami cherry, orzechami laskowymi, czarnymi oliwkami, natką i sosem winegret. Lunch na ciepłe dni.

Cambozola italian baked cheese on lettuce leaves together with cherry tomatoes, black olives, hazelnuts, parsley and vinaigrette sauce.

ZUPY

KREM Z TOPINAMBURU 21,00 zł

Delikatna zupa o kremowej konsystencji z ekologicznych bulw - z płatkami parmezanu, szparagiem i kroplą oleju z awokado. Absolutnie na lato.

Delicate creamy topinambour soup with asparagus, a drop of avocado oil and parmesan flakes.

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

SPAGHETTI NERI 34,00 zł

Spaghetti własnej roboty barwione sepią, podane z małżami, kaparami, kosteczkami cukinii, pietruszką i domowym pesto bazyliowym. Pasta na lato!

Homemade black spaghetti given with clams, capers, zucchini, parsley and basil pesto.

MAKARON BEZ GLUTENU 31,00 zł

Ekologiczne świderki z zielonego groszku ze smażonym kurczakiem, listkami szpinaku i parmezanem. Pięknie zielony i pyszny talerz.

Gluten free, green pasta with fried chicken, baby spinach and parmesan cheese.

TAGLIATELLE PIĘĆ SMAKÓW 30,00 zł

Oryginalny włoski makaron tagliatelle zapiekany na patelence z cukinią, oliwkami, suszonymi pomidorami i kaparami, z dodatkiem świeżego szpinaku. Nie tylko dla wegan:)
Original Italian pasta Tagliatelle baked with zucchini, black olives, sunny dried tomatoes and capers with baby spinach leaves.

CAVATAPPI 28,00 zł

„Zakręcony” fantazyjnie włoski makaron tricolor z pomidorami świeżymi i suszonymi, z kroplą oliwy i płatkami parmezanu. Lekki i aromatyczny.

Fancy italian pasta Cavatappi tricolor, served with fresh and sunny dried tomatoes, olive oil and parmesan flakes.

RAVIOLI 36,00 zł

Domowe pierożki włoskie faszerowane krewetkami, szyjkami rakowymi i serem ricotta, skropione gorącym masłem z dodatkiem płatków parmezanu.

Homemade italian ravioli pasta stuffed with shrimps, crayfish and ricotta cheese, given with hot butter and parmesan flakes.

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 z grilla serwowana na rukoli z salsą pomidorową i czosnkiem oraz opiekаныmi ziemniakami. Pierwsza klasa.

Exquisite sirloin grilled and given on rocket leaves with tomato-garlic salsa and baked potatoes.

KACZKA 45,00 zł lub/or 35,00 zł - mała porcja / small version

Udo kaczki pieczone na rumiano z dodatkiem mango i orzechów nerkowca, podane z ryżem basmati i zielonymi listkami. Smakowicie.

Large or small baked duck thigh with mango and cashews given with basmati rice and green leaves.

POŁĘDWICZKA 44,00 zł

Polędwiczka wieprzowa z grilla ze szparagami, klasycznym sosem holenderskim podana z ziemniakami. Szykownie.

Delicate pork tenderloin grilled and served with fried potatoes and asparagus in classic Dutch sauce.

KRÓLIK 43,00 zł

Bardzo smaczne, delikatne mięso duszone w ziołach prowansalskich, serwowane z warzywami śródziemnomorskimi i ekologiczną kaszą orkiszową. Bez glutenu, trendy.

Rabbit stewed with herbs de Provence, served with Mediterranean vegetables and spelled groats (gluten free).

DORSZ 42,00 zł

Polędwica z dorsza w tapenadzie oliwkowej z szynką parmeńską, pure ziemniaczanym z dodatkiem selera oraz świeżymi warzywami. Fantastyczne połączenia

Cod loin in olive tapenade with Parma ham served with smashed potatoes and celery, given with fresh vegetables.

MIECZNIK 56,00 zł

Luksusowy grillowany filet z miecznika w sosie kaparowo-czosnkowym z pomidorkami cherry, serwowany na plastrach smażonych ziemniaków. Wybór Szefowej Kuchni.

Luxury grilled swordfish in garlic-caper sauce with cherry tomatoes and fried potatoes.

DESERY

OWOCE ZAPIEKANE 21,00 zł

Świeże owoce zapiekane we włoskim sosie zabaglione z kroplą likieru Southern Comfort.

Korzystajmy z darów lata!

Fresh seasonal fruit baked in an Italian zabaglione sauce with a drop of Southern Comfort.

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.

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

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

0%0%0%

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