



MARCHEWKA BISTRO

Fundacja Partnerstwo dla Środowiska zaprasza do skorzystania z wyjątkowej oferty obiadowej dla grup zorganizowanych.

Nakarmimy Was lokalnie bo, jedzenie ma znaczenie!

Gotujemy

Świeże, naturalne, lokalne – tylko takie produkty trafiają do kuchni Bistro Marchewka. Bazujemy na żywności wiadomego pochodzenia. Zaopatrujemy się również u laureatów certyfikatu Produkt Lokalny z Małopolski. W naszej kuchni nie ma frytury i mikrofalówki, a posiłki przygotowywane są z szczególną dbałością o wyjątkowy smak i zachowanie wartości odżywczej.

Promujemy

W Bistro Marchewka najważniejszy są nasi goście i... nasi dostawcy, czyli małopolscy rolnicy i producenci. Ta niezwykła restauracja powstała w ramach projektu Produkt Lokalny Małopolska po to, aby promować lokalną żywność wiadomego pochodzenia.

Edukujemy

Bistro Marchewka jest częścią Centrum Lokalnej Kultury Kulinarnej, w ramach którego odbywają się co sobotnie Targi Produktów Lokalnych, wydarzenia związane z edukacją kulinarną, ekologiczną i konsumencką. Łączymy pokolenia, budujemy relacje wsi z miastem, aktywizujemy mieszkańców. To pierwsze takie przedsięwzięcie w Małopolsce!

Sprawdź nas!

Zapraszamy codziennie w godz. 11-18

Bistro Marchewka

al. Jana Pawła II 232, budynek Nowohuckiego Centrum Kultury

www.facebook.com/MarchewkaBistro

www.produktlokalny.pl

KONTAKT: tel. 12-430-24-43 w. 11,

bistromarchewka@fpds.pl



Oferta dla grup zorganizowanych (min. 15 osób)

Obiad dwudaniowy (zupa plus drugie danie): 15 zł

Obiad jednodaniowy

danie mięsne: 12 zł

danie wegetariańskie: 10 zł

Do wyboru maksymalnie dwie różne zupy, dwa zestawy mięsne oraz jeden wegetariański. Napoje płatne dodatkowo na miejscu.

zupy:

krem marchewkowo-pomarańczowy
krem pomidorowy z musem serowym
krem brokułowy
rosół z makaronem
zupa jarzynowa
zupa koperkowa
zupa pieczarkowa
krupnik na podrobach

zupy sezonowe:

wiosną: botwinka z jajkiem, polewka z kalarepki,
latem: chłodnik ogórkowy, chłodnik z botwinki,
jesienią: krem z dyni, barszcz z fasolą,
zimą: kapuśniak, żurek z jajkiem

drugie dania (podawane z surówką plus ziemniaki lub kasza jęczmienna/gryczana):

drobiowe:

filet z kurczaka w warzywach
filet z indyka w sosie własnym
filet z indyka ze szpinakiem
pieczone udka z kurczaka
podudzia z kurczaka macerowane w piwie

wieprzowe:

gulasz po cygańsku
żeberka w sosie
gulasz z kalafiolem
klopsiki wiosenne
pulpety wieprzowe
bitki wieprzowe
schab faszerowany boczkiem i suszoną śliwką
kotlet schabowy
karczek pieczony
klopsiki w sosie koperkowym
pierogi z mięsem

rybne:

kotleciki rybne
filet z mintaja w razowej panierce

drugie danie wegetariańskie (podawane z surówką)

kotleciki z kaszy jaglanej i ziemniaków
kotleciki z kaszy jaglanej i słońca w sosie marchewkowo-imbirowym
kaszotto z pęczaka
jaglana potrawka z soczewicy i bakłażanem
gryczotto z marchewką i cząbrem
naleśniki ze szpinakiem
naleśniki małopolskie (z ziemniakami i serem)
pierogi ruskie
pierogi ze szpinakiem

surówki:

surówka z marchewki i jabłka
surówka z czerwonej kapusty
surówka z białej kapusty
warzywa na ciepło
buraczki
sałata masłowa z jajkiem

sezonowe:

mizeria
pomidory z cebulą
kapusta młoda zasmażana
fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą