



SZKLARNIA

UL. ZAKRĘT 8, 02-907 WARSZAWA
+48 572 387 560

O NAS

JESTEŚMY RESTAURACJĄ NA WARSZAWSKIEJ SADYBIE, PRZY UL. ZAKRĘT 8, TUŻ OBOK SKWERU STARSZYCH PANÓW.

ZACZYNALIŚMY JAKO KUCHNIA ROŚLINNA — I TO NADAL JEST NASZE DNA. DZIŚ ZAPRASZAMY TAKŻE GOŚCI, KTÓRZY NIE SĄ WEGETARIANAMI, DBAJĄC O KOMFORT KAŻDEGO.

- **POSIADAMY DWIE SALE: PIERWSZA WEWNĄTRZ, DRUGA TO CAŁOROCZNE PATIO**
- **NA ZEWNĄTRZ OGRÓDEK SEZONOWY**
- **DO WYKORZYSTANIA RÓWNIEŻ SCENA NA PATIO CAŁOROCZNYM**
- **ORGANIZUJEMY ZARÓWNO MAŁE JAK I DUŻE IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE**
- **MOŻLIWA REZERWACJA JEDNEJ SALI LUB CAŁEGO LOKALU**
- **DO KAŻDEJ OFERTY PODCHODZIMY INDYWIDUALNIE**
- **POSIADAMY OBSZERNE MENU DAŃ, WIN, AUTORSKICH KOKTAJLI I NAPOJÓW**
- **W SĄSIEDZTWIE RESTAURACJI ZNAJDUJĄ SIĘ LICZNE MIEJSCA PARKINGOWE**

DALEJ W OFERCIE:

OFERTA INDYWIDUALNA

WYDARZENIA RODZINNE I TOWARZYSKIE

OFERTA BIZNESOWA

EVENTY FIRMOWE [FINGER FOOD / STANDING PARTY /
STÓŁ SZWEDZKI / SHAREPLATE]

OPEN BAR

DLA WYDARZEŃ PRYWATNYCH I BIZNESOWYCH

***KAŻDĄ OFERTĘ DOPASOWUJEMY DO POTRZEB
GOŚCI I MOŻEMY JĄ DOWOLNIE MODYFIKOWAĆ***



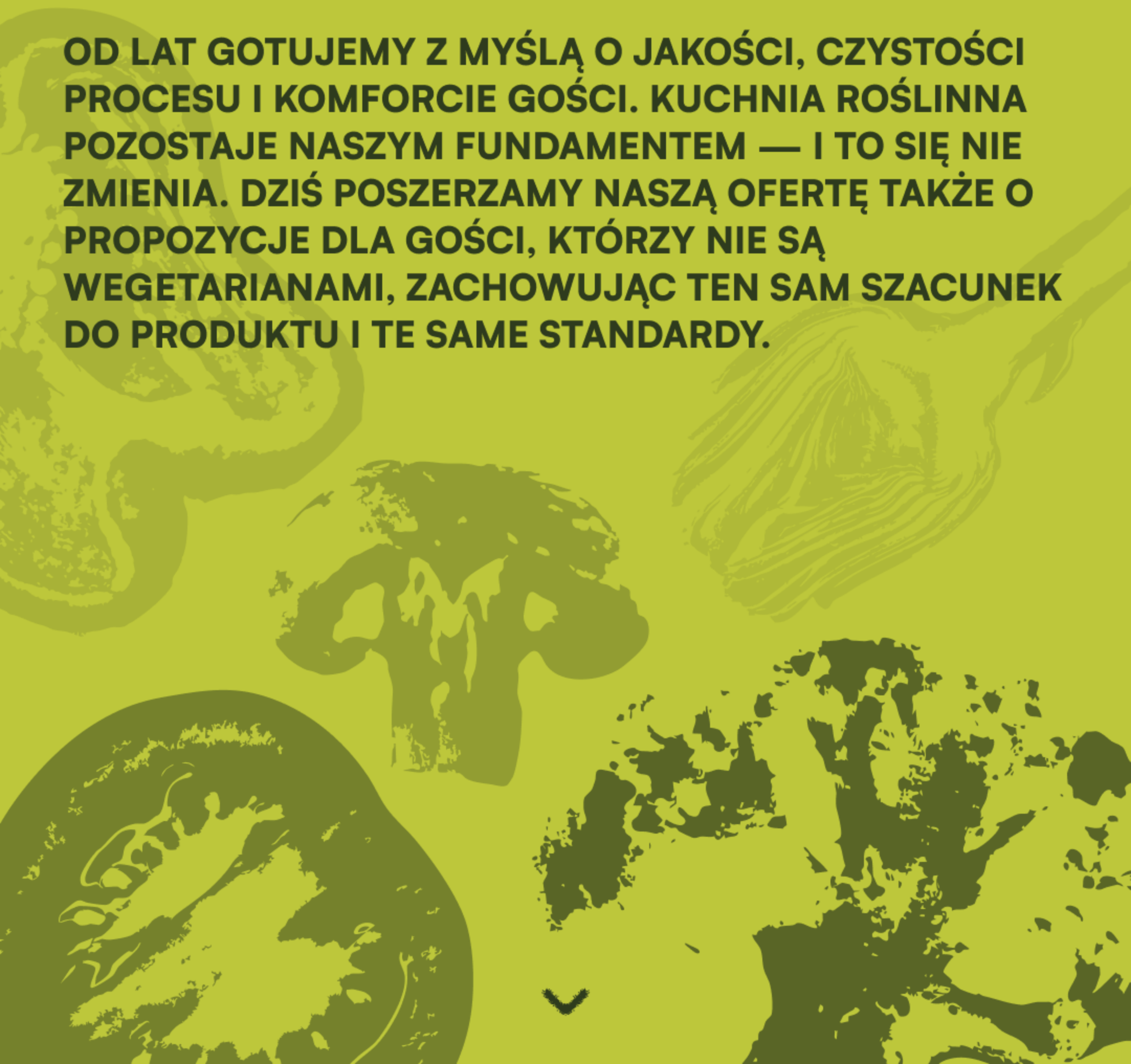
SZKLARNIA

OFERTA DLA GRUP INDYWIDUALNYCH

PROPOZYCJE DLA SPOTKAŃ RODZINNYCH I
TOWARZYSKICH — OD PRZYJĘĆ „NA LUZIE” PO
BARDZIEJ UROCZYSTE OKAZJE: WESELA, CHRZCINY,
KOMUNIE, URODZINY, JUBILEUSZE.

KAŻDĄ OFERTĘ PRZYGOTOWUJEMY INDYWIDUALNIE:
DOPASOWUJEMY LICZBĘ DAŃ, FORMĘ SERWISU, CZAS
TRWANIA ORAZ CHARAKTER SPOTKANIA.

OD LAT GOTUJEMY Z MYŚLĄ O JAKOŚCI, CZYSTOŚCI
PROCESU I KOMFORTIE GOŚCI. KUCHNIA ROŚLINNA
POZOSTAJE NASZYM FUNDAMENTEM — I TO SIĘ NIE
ZMIENIA. DZIŚ POSZERZAMY NASZĄ OFERTĘ TAKŻE O
PROPOZYCJE DLA GOŚCI, KTÓRZY NIE SĄ
WEGETARIANAMI, ZACHOWUJĄC TEN SAM SZACUNEK
DO PRODUKTU I TE SAME STANDARDY.



JAK UKŁADAMY MENU:

VEGAN

DANIA BEZ SKŁADNIKÓW ODZWIERZĘCYCH

WEGE

DANIA WEGETARIAŃSKIE

MIX MENU

PROPOZYCJE ROŚLINNE I MIĘSNE, TWORZONE Z PEŁNYM POSZANOWANIEM NASZEGO ROŚLINNEGO FUNDAMENTU

DWIE FORMY SERWISU DAŃ GŁÓWNYCH (DO WYBORU W KAŻDEJ OFERCIE):

SHARE PLATE

DANIA NA PÓŁMISKACH I TALERZACH DO WSPÓLNEGO DZIELENIA, Z EKSPOZYCJĄ NA STOLE

„SET MENU”

DANIA SERWOWANE INDYWIDUALNIE — KAŻDY GOŚĆ WYBIERA SVOJE DANIE Z KRÓTKIEGO MENU



MENU 1 VEGAN

PRZYSTAWKI

podawane w formie „share plate”

TATAR VEGAN - pikle / cebulka cukrowa / kapary / oliwa szczypiorkowa

BAKŁAŻAN MARYNOWANY - czosnek / oliwa / tymianek

HUMMUS KLASYCZNY

MUHAMMARA - papryka / orzech włoski / kmin rzymski / chili

OLIWKI

SAŁATA – cytrusy / gruszka / maliny / orzechy pekan

CUKINIA GRILLOWANA – granat / parmezan wegański / oliwa / pestki słonecznika

PIECZYWO

DANIA GŁÓWNE

podawane w formie: „share plate” lub „set menu”

KASZANKA - ogórek kiszony / musztarda francuska / cebulka smażona

PIEROŻKI Z JARMUŻEM - orzechy nerkowca / jarmuż / czosnek / parmezan wegański / pomidory cherry / oliwa truflowa

STEK Z KALAFIORA - muhammara / granat / sos teriyaki / rosti ziemniaczane

DESERY

podawane w formie „share plate”

NERKOWIEC - daktyle / mleko kokosowe / orzechy nerkowca / miód wegański / maliny

CIASTO MARCHEWKOWE - pomarańcza / kardamon / gruszka

* Istnieje możliwość wprowadzenia do menu zupy na rzecz pozycji przystawkowych lub po doliczeniu do oferty + 10 zł / os.

CENA MENU OD OSOBY:
159 PLN

MENU 2VEGAN

PRZYSTAWKI

podawane w formie „share plate”

TATAR VEGAN - pikle / cebulka cukrowa / kapary / oliwa szczypiorkowa

SAŁATA Z GRILLOWANĄ CUKINIĄ - gruszka / pomarańcza / maliny / orzechy pekan

BAKŁAŻAN MARYNOWANY - czosnek / oliwa / tymianek

OLIWKI

HUMMUS KLASYCZNY

MUHAMMARA - papryka / orzech włoski / kmin rzymski / chili

BABA GANOUSH - bakłażan / tahini / czosnek

PIECZYWO

DANIA GŁÓWNE

podawane w formie: „share plate – 5 dań” lub „set menu – max 3 dania do wyboru”

BATAT PIECZONY - farsz mięsny / oliwa / czosnek / salsa pomidorowa / bazylia

KASZANKA – ogórek kiszony / musztarda francuska / cebulka smażona

STEK Z KALAFIORA - muhammara / granat / sos teriyaki / rosti ziemniaczane

BAKŁAŻAN W POMIDORACH - oliwki / zioła / pomidory san marzano

TOFU TERIYAKI - ananas / szczypior / sezam

TACOS - guacamole / salsa pomidorowa / jalapeno / kolendra

DESERY

podawane w formie „share plate”

PUDDING CHIA - maliny / mleko kokosowe / orzechy pekan

CIASTO MARCHEWKOWE - pomarańcza / gruszka / migdały

NERKOWIEC - mleko kokosowe / maliny / orzechy nerkowca / ciastka korzenne

* Istnieje możliwość wprowadzenia do menu zupy na rzecz pozycji przystawkowych lub po doliczeniu do oferty + 10 zł / os.

CENA MENU OD OSOBY:
184 PLN

MENU 3^{WE}GE

PRZYSTAWKI

podawane w formie „share plate”

TATAR VEGAN - pikle / cebulka cukrowa / kapary / oliwa szczypiorkowa

SAŁATA Z KOZIM SEREM - gruszka / pomarańcza / maliny / orzechy pekan

CHRUPIĄCE HALLOUMI - kiszona rzepa / cytrusy / marynowana marchewka

OLIWKI

HUMMUS KLASYCZNY

MUHAMMARA - papryka / orzech włoski / kmin rzymski / chili

BABA GANOUSH - bakłażan / tahini / czosnek

PIECZYWO

DANIA GŁÓWNE

podawane w formie: „share plate” lub „set menu”

KASZANKA - ogórek kiszony / musztarda francuska / cebulka smażona

BAKŁAŻAN W POMIDORACH Z SEREM FETA - oliwki / zioła / pomidory san marzano

TOFU TERIYAKI - ananas / szczypior / sezam

BATAT PIECZONY - farsz mięsny / oliwa / czosnek / salsa pomidorowa / bazylia

DESERY

podawane w formie „share plate”

TIRAMISU - mascarpone / kawa / amaretto / biszkopt

CIASTO MARCHEWKOWE - pomarańcza / gruszka / migdały

* Istnieje możliwość wprowadzenia do menu zupy na rzecz pozycji przystawkowych lub po doliczeniu do oferty + 10 zł / os.

CENA MENU OD OSOBY:
154 PLN

MENU 4^WEGE

PRZYSTAWKI

podawane w formie „share plate”

TATAR VEGAN - pikle / cebulka cukrowa / kapary / oliwa szczypiorkowa

SAŁATA Z KOZIM SEREM - gruszka / pomarańcza / maliny / orzechy pekan

CHRUPIĄCE HALLOUMI - kiszona rzepa / cytrusy / marynowana marchewka

OLIWKI

HUMMUS KLASYCZNY

MUHAMMARA - papryka / orzech włoski / kmin rzymski / chili

BABA GANOUSH - bakłażan / tahini / czosnek

TAPAS - gorgonzola / suszony pomidor / oliwka

PIECZYWO

DANIA GŁÓWNE

podawane w formie: „share plate – 5 dań” lub „set menu – max 3 dania do wyboru”

KASZANKA - ogórek kiszony / musztarda francuska / cebulka smażona

BAKŁAŻAN W POMIDORACH Z SEREM FETA - oliwki / zioła / pomidory san marzano

TOFU TERIYAKI - ananas / szczypior / sezam

PIEROGI KREPLACH - orzechy nerkowca / jarmuż / oliwa truflowa / czosnek / parmezan wegański

TACOS - guacamole / salsa pomidorowa / jalapeno / kolendra

DESERY

podawane w formie „share plate”

TIRAMISU - mascarpone / kawa / amaretto / biszkopt

CIASTO MARCHEWKOWE - pomarańcza / gruszka / migdały

* Istnieje możliwość wprowadzenia do menu zupy na rzecz pozycji przystawkowych lub po doliczeniu do oferty + 10 zł / os.

CENA MENU OD OSOBY:
154 PLN

MENU 5 FULL MENU

PRZYSTAWKI

podawane w formie „share plate”

HUMMUS KLASYCZNY

GRAVLAX - łosoś / koper / miód / musztarda

SAŁATA - cytrusy / gruszka / kozi ser / maliny / orzechy pekan

TATAR WOŁOWY - pikle / cebulka cukrowa / oliwa szczypiorkowa / kapary

OLIWKI

PASZTET Z KACZKI - mus chrzanowy / wiśnie / majeranek

PIECZYWO

DANIA GŁÓWNE

podawane w formie: „share plate” lub „set menu”

BAKŁAŻAN PIECZONY W POMIDORACH - czosnek / świeże zioła / oliwki / ser feta

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE - lubczyk / sos sojowy / czosnek / masło / puree musztardowe

SANDACZ PIECZONY - masło klarowane / szpinak / migdały / pomidory cherry / czosnek / puree ziemniaczane

DESERY

podawane w formie „share plate”

SERNIK - biała czekolada / maliny / ciastka korzenne

PUDDING CHIA - mleko kokosowe / orzech pekan / maliny

* Istnieje możliwość wprowadzenia do menu zupy na rzecz pozycji przystawkowych lub po doliczeniu do oferty + 10 zł / os.

CENA MENU OD OSOBY:
179 PLN

MENU 6 FULL MENU

PRZYSTAWKI

podawane w formie „share plate”

HUMMUS KLASYCZNY

GRAVLAX - łosoś / koper / miód / musztarda

SAŁATA - cytrusy / gruszka / kozi ser / maliny / orzechy pekan

TATAR WOŁOWY - pikle / cebulka cukrowa / oliwa szczypiorkowa / kapary

OLIWKI

PASZTET Z KACZKI - mus chrzanowy / wiśnie / majeranek

MUHAMMARA - papryka / orzech włoski / kmin rzymski / chili

GRILLOWANA CUKINIA - granat / parmezan / oliwa / pomidor cherry / orzech pekan

PIECZYWO

DANIA GŁÓWNE

podawane w formie: „share plate – 5 dań” lub „set menu – max 3 dania do wyboru”

KACZKA PIECZONA W ZIOŁACH - jabłka / wiśnie / majeranek / pieczony ziemniak

BAKŁAŻAN PIECZONY W POMIDORACH - czosnek / świeże zioła / oliwki / ser feta

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE - lubczyk / sos sojowy / czosnek / masło / puree musztardowe

TOFU TERIYAKI - ananas / sezam / szczypiorek

SANDACZ PIECZONY - masło klarowane / szpinak / migdały / pomidory cherry / czosnek / puree ziemniaczane

DESERY

podawane w formie „share plate”

SERNIK - biała czekolada / maliny / ciastka korzenne

PUDDING CHIA - mleko kokosowe / orzech pekan / maliny

TARTA GRUSZKOWA - migdały / miód

* Istnieje możliwość wprowadzenia do menu zupy na rzecz pozycji przystawkowych lub po doliczeniu do oferty + 10 zł / os.

CENA MENU OD OSOBY:
199 PLN

MENU 7 **FULL MENU**

PRZYSTAWKI *podawane w formie „share plate”*

HUMMUS KLASYCZNY

SASHIMI Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ - imbir /
miód / sos sojowy / imbir / trawa cytrynowa

GRAVLAX - łosoś / koper / miód / musztarda

SAŁATA - cytrusy / gruszka / kozi ser / maliny /
orzechy pekan

TATAR WOŁOWY - pikle / cebulka cukrowa / oliwa
szczypiorkowa / kapary

OLIWKI

PASZTET Z KACZKI - mus chrzanowy / wiśnie /
majeranek

MUHAMMARA - papryka / orzech włoski / kmin
rzymski / chili

GRILLOWANA CUKINIA - granat / parmezan /
oliwa / pomidor cherry / orzech pekan

PIECZYWO

DANIA GŁÓWNE

*podawane w formie: „share plate – 8 dań” lub
„set menu – max 4 dania do wyboru”*

PIEROGI KREPLACH - orzechynerkowca / jarmuż/ oliwatruflowa/
czosnek / parmezanwegański

SKRZYDEŁKA Z BOCZNIAKA - panko / majonez sriracha

KACZKA PIECZONA W ZIOŁACH - jabłka / wiśnie /
majeranek / pieczony ziemniak

BAKŁAŻAN PIECZONY W POMIDORACH -
czosnek / świeże zioła / oliwki / ser feta

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE - lubczyk /
sos sojowy / czosnek / masło / puree musztardowe

TOFU TERIYAKI - ananas / sezam / szczypiorek

SANDACZ PIECZONY - masło klarowane / szpinak /
migdały / pomidory cherry / czosnek / puree ziemniaczane

POLICZKI WOŁOWE - wino / zioła / czosnek / imbir /
puree truflowe

DESERY *podawane w formie „share plate”*

SERNIK - biała czekolada / maliny / ciastka korzenne

PUDDING CHIA - mleko kokosowe / orzech pekan /
maliny

TARTA GRUSZKOWA - migdały / miód

TIRAMISU

* Istnieje możliwość wprowadzenia do menu
zupy na rzecz pozycji przystawkowych lub po
doliczeniu do oferty + 10 zł / os.

CENA MENU OD OSOBY:
265 PLN

SZKLARNIA

OFERTA BIZNESOWA

TEN DZIAŁ PRZYGOTOWALIŚMY Z MYŚLĄ O SPOTKANIACH FIRMOWYCH: ŚNIADANIACH PRASOWYCH, PREZENTACJACH, WARSZTATACH, INTEGRACJACH I EVENTACH. STAWIAMY NA WYGODĘ, ESTETYKĘ PODANIA I ELASTYCZNE DOPASOWANIE OFERTY DO CHARAKTERU SPOTKANIA.

KAŻDĄ OFERTĘ PRZYGOTOWUJEMY INDYWIDUALNIE: DOPASOWUJEMY LICZBĘ DAŃ, FORMĘ SERWISU ORAZ CZAS TRWANIA DO CHARAKTERU SPOTKANIA. OFERTĘ PROWADZIMY W TRZECH WARIANTACH:

VEGAN

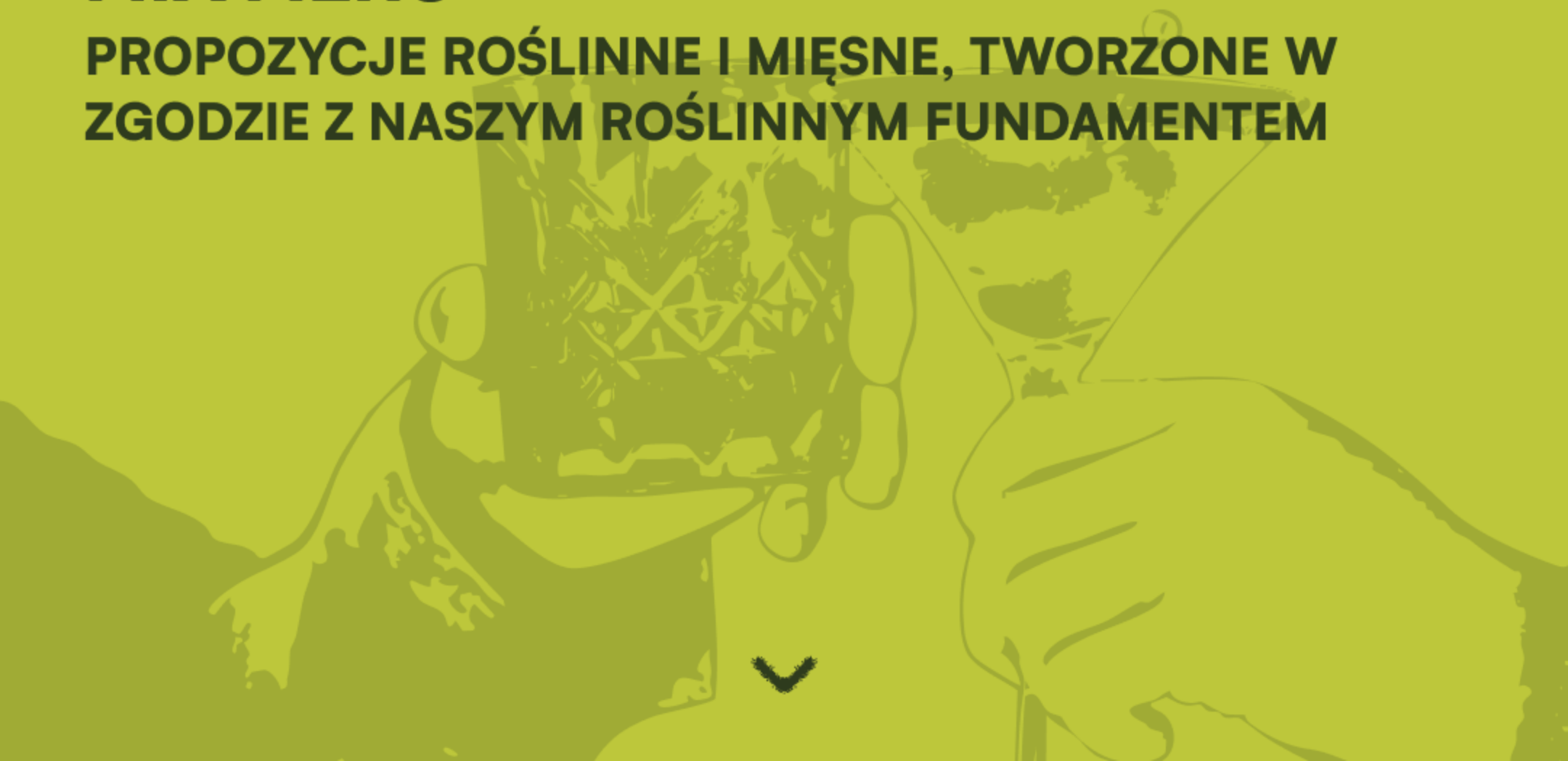
DANIA BEZ SKŁADNIKÓW ODZWIERZĘCYCH

WEGE

DANIA WEGETARIAŃSKIE

MIX MENU

PROPOZYCJE ROŚLINNE I MIĘSNE, TWORZONE W ZGODZIE Z NASZYM ROŚLINNYM FUNDAMENTEM



FORMA SERWISU: STÓŁ (FINGER FOOD)

TO JEDNA, SPÓJNA FORMA PODANIA: DUŻY STÓŁ Z EKSPOZYCJĄ DAŃ (RÓŻNE POZIOMY I KOMPOZYCJE), NA KTÓRYM POJAWIAJĄ SIĘ MAŁE, REPRESENTACYJNE PORCJE — ZWYKLE 1—2 KĘSY, MINIMALISTYCZNE, „DO DŁONI”, BEZ SZTUĆCÓW, WYGODNE W RUCHU.

MIMO TEJ FORMY SERWISU, MENU ZACHOWUJE KLASYCZNY PODZIAŁ NA PRZYSTAWKI, DANIA GŁÓWNE I DESERY — PODANE PO PROSTU W WERSJI FINGER FOOD.

W ZALEŻNOŚCI OD OKAZJI MOŻEMY ROZSZERZYĆ MENU (NP. O BARDZIEJ ŚNIADANIOWE POZYCJE POD ŚNIADANIA PRASOWE).

PRZESTRZEŃ I ZAPLECZE WYDARZENIA:

REALIZACJA W JEDNEJ Z DWÓCH SAL, Z MOŻLIWOŚCIĄ WYDZIELENIA — MIEJSCA DLA PRELEGENTA

DOSTĘPNE NAGŁOŚNIENIE

NA PATIO: OPCJA WYKORZYSTANIA SCENY

W SEZONIE LETNIM: OGRÓD



FINGER FOOD 1

VEGAN

PRZYSTAWKI

finger food

TATAR VEGAN - pikle / cebulka cukrowa / kapary / oliwa ziołowa

HUMMUS KLASYCZNY

TAPAS - pomidor suszony / chorizo / papryczka padron / bakłażan marynowany / pomidor cherry / tofu z sezamem

OLIWKI

MUHAMMARA - papryka / orzech włoski / kmin rzymski / chili

KALAFIOR W PANKO - majo sriracha

DANIA GŁÓWNE

finger food

TACOS - guacamole / salsa pomidorowa / jalapeno / kolendra

KASZANKA - ogórek kiszony / musztarda francuska / cebulka smażona

TOFU TERIYAKI - ananas / rzodkiew daikon / sezam

BAKŁAŻAN W SOSIE MARINARA - pomidory / czosnek / zielone curry

SAŁATA - gruszka / granat / orzechy pekan / maliny / pomarańcza

RYŻ

PIECZYWO

DESERY

podawane w formie „share plate”

PUDDING CHIA - mleko kokosowe / maliny / pistacje

NERKOWIEC - mleko kokosowe / daktyle / orzechy nerkowca

TOFURNIK - ciastka korzenne / tofu / orzechy pekan / miód wegański

CENA MENU OD OSOBY:
169 PLN

FINGER FOOD 2

WEGE

PRZYSTAWKI

finger food

TATAR VEGAN - pikle / cebulka cukrowa / kapary / oliwa ziołowa

HUMMUS KLASYCZNY

TAPAS Z GORGONZOLĄ - suszone pomidory / orzech pekan

TAPAS Z KOZIM SEREM - gruszka / orzech włoski

SAŁATKA Z KOZIM SEREM - malina / granat / gruszka

OLIWKI

MUHAMMARA - papryka / orzech włoski / kmin rzymski / chili

KALAFIOR W PANKO - majo sriracha

DANIA GŁÓWNE

finger food

TACOS - guacamole / salsa pomidorowa / jalapeno / kolendra

KASZANKA - ogórek kiszony / musztarda francuska / cebulka smażona

TOFU TERIYAKI - ananas / rzodkiew daikon / sezam

BAKŁAŻAN W SOSIE MARINARA - pomidory / czosnek / zielone curry

SZASZŁYK HALLOUMI - papryka / cebula / pieczarki

SKRZYDEŁKA Z BOCZNIAKA - chili / szczypior / sos bbq

DESERY

podawane w formie „share plate”

PUDDING CHIA - mleko kokosowe / maliny / pistacje

SERNIK - biała czekolada / maliny / pistacje

TIRAMISU - amaretto / kawa / mascarpone

CENA MENU OD OSOBY:
189 PLN

FINGER FOOD 3

FULL MENU

PRZYSTAWKI

finger food

HUMMUS KLASYCZNY

SMAŻONY KOZI SER - gruszka / granat /
orzechy pekan

TATAR WOŁOWY - pikle / cebulka cukrowa /
kapary / musztarda

ARBUZ - feta / bazylia / oliwa / pieprz kruszony / miód

OLIWKI RAVLAX - łosoś / koper / miód / musztarda /
cytryna / pieprz kruszony

SZYNKA PARMEŃSKA - brzoskwinia / mozzarella /
bazylia

TAPAS - suszony pomidor / gorgonzola / figi / salami /
karczochy / bakłażan / szynka parmeńska / kozi ser

PIECZYWO

DANIA GŁÓWNE

finger food

KASZANKA WEGAŃSKA - ogórek kiszony /
musztarda

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA - sous vide /
lubczyk / sos sojowy / czosnek / majonez szczypiorkowy

TOFU TERIYAKI - ananas / szczypior / sezam /
rzodkiew daikon

KREWETKI W CIESCIE KATAIFI - majonez
sriracha / szczypiorek

SALATA RZYMSKA - oliwa / pomidor / pomarańcza /
maliny / par mezan

PIERŚ KACZKI SOUS VIDE - jabłka / wino /
majeranek / wiśnie

SANDACZ - masło / panko chilli / szpinak / ziemniaki
opiekane w ziołach

DESERY

podawane w formie „share plate”

SERNIK - biała czekolada / pistacje / ciastka korzenne

NERKOWIEC - mleko kokosowe / orzechy nerkowca /
maliny

TIRAMISU - amaretto / kawa / mascarpone

TARTA GRUSZKOWA - migdały / miód

CENA MENU OD OSOBY:
229 PLN

SZKLARNIA

OFERTA OPEN BAR

NASZ BAR SPRAWDZA SIĘ PRZY KAŻDEJ OKAZJI I FORMIE SPOTKANIA. STAWIAMY NA AUTORSKIE KOKTAJLE, ŚWIEŻE SKŁADNIKI, DOMOWE PRZETWORY ORAZ OWOCE I SOKI.

MAMY TEŻ SZEROKĄ SELEKCJĘ WIN ORAZ ALKOHOLI PREMIUM, KTÓRE SĄ BAZĄ POD NASZE AUTORSKIE WARIACJE KOKTAJLOWE. DO TEGO SERWUJEMY KAWĘ WYSOKIEJ JAKOŚCI.

MOCNĄ STRONĄ SĄ RÓWNIEŻ PROPOZYCJE BEZ ALKOHOLU — NIE JAKO DODATEK, TYLKO PEŁNOPRAWNA CZĘŚĆ KARTY: KOKTAJLE 0% PRZYGOTOWYWANE Z TĄ SAMĄ PRECYZJĄ, CO WERSJE ALKOHOLOWE, A TAKŻE NAPARY ZIOŁOWE I SZEROKA GAMA HERBAT (RÓWNIEŻ W WERSJACH PROZDROWOTNYCH).

ZACHEĆCAMY DO FORMUŁY OPEN BAR, KTÓRA DAJE SWOBODĘ KORZYSTANIA Z BARU BEZ KONTROLOWANIA WYDATKÓW W TRAKCIE EVENTU. JEŚLI WOLICIE INNĄ OPCJĘ — RÓWNIEŻ ŚWIETNIE: ZAWSZE MOŻECIE DOMAWIAĆ POZYCJE Z BARU NA MIEJSCU.



OPEN BAR 1

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

SZKLARNIANKA 1L:

gazowana / niegazowana

LEMONIADA CYTRYNOWA

LEMONIADA SEZONOWA

KAWA:

espresso / espresso doppio / cappuccino /
latte / flat white / matcha latte

HERBATA:

czarna kenijska / earl grey / genmaicha z ryżem /
jaśminowa / rooibos waniliowa / mandarynka z
bergamotką / wiśnie w rumie

NAPARY ZIOŁOWE:

z kocimiętką / z pokrzywą

sprite / tonic / coca cola



CENA MENU OD OSOBY:

79 PLN BRUTTO / 4H

OPEN BAR 2

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

SZKLARNIANKA 1L:

gazowana / niegazowana

LEMONIADA CYTRYNOWA

LEMONIADA SEZONOWA

KAWA:

espresso / espresso doppio / cappuccino /
latte / flat white / matcha latte

HERBATA:

czarna kenijska / earl grey / genmaicha z ryżem /
jaśminowa / rooibos waniliowa / mandarynka z
bergamotką / wiśnie w rumie

NAPARY ZIOŁOWE:

z kocimiętką / z pokrzywą

sprite / tonic / coca cola

NAPOJE ALKOHOLOWE

WINO BIAŁE:

Antico Rosone Trebbiano-Chardonnay

WINO CZERWONE:

Antico Rosone Sangiovese

WINO BIAŁE BEZALKOHOLOWE:

Vina0 Chardonnay / musujące

PIWA INNE BECZKI:

Zero to hero / jungle ipa / miami lager / pilzner



CENA MENU OD OSOBY:

119 PLN BRUTTO / 4H

OPEN BAR 3

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

SZKLARNIANKA 1L:

gazowana / niegazowana

LEMONIADA CYTRYNOWA

LEMONIADA SEZONOWA

KAWA:

espresso / espresso doppio / cappuccino /
latte / flat white / matcha latte

HERBATA:

czarna kenijska / earl grey / genmaicha z ryżem /
jaśminowa / rooibos waniliowa / mandarynka z
bergamotką / wiśnie w rumie

NAPARY ZIOŁOWE:

z kocimiętką / z pokrzywą

sprite / tonic / coca cola

NAPOJE ALKOHOLOWE

WINO MUSUJĄCE:

Belstar Prosecco

WINO BIAŁE:

Antico Rosone Trebbiano-Chardonnay

WINO CZERWONE:

Antico Rosone Sangiovese

WINO BIAŁE BEZALKOHOLOWE:

Vina0 Chardonnay / musujące

PIWA INNE BECZKI:

Zero to hero / jungle ipa / miami lager / pilzner

WÓDKA:

J.A. Baczewski



CENA MENU OD OSOBY:

149 PLN BRUTTO / 4H

OPEN BAR 4

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

SZKLARNIANKA 1L:

gazowana / niegazowana

LEMONIADA CYTRYNOWA

LEMONIADA SEZONOWA

KAWA:

espresso / espresso doppio / cappuccino /
latte / flat white / matcha latte

HERBATA:

czarna kenijska / earl grey / genmaicha z ryżem /
jaśminowa / rooibos waniliowa / mandarynka z
bergamotką / wiśnie w rumie

NAPARY ZIOŁOWE:

z kocimiętką / z pokrzywą

sprite / tonic / coca cola



NAPOJE ALKOHOLOWE

WINO BIAŁE:

Antico Rosone Trebbiano-Chardonnay

WINO CZERWONE:

Antico Rosone Sangiovese

WINO BIAŁE BEZALKOHOLOWE:

Vina0 Chardonnay / musujące

PIWA INNE BECZKI:

Zero to hero / jungle ipa / miami lager / pilzner



NAPOJE ALKOHOLOWE

RUM:

Bacardi Carta Blanca

WHISKY:

Dewars 8 yo.o.

GIN:

Bombay Sapphire

TEQUILLA:

Olmecca Blanco

WERMUT:

Martini

WÓDKA:

J.A. Baczewski

KOKTAJLE

WHISKY SOUR

whisky / sok z cytryny / syrop cukrowy / białko / angostura bitters

VODKA SOUR

wódka / sok z cytryny / syrop cukrowy / białko / angostura bitters

GIN SOUR

gin / sok z cytryny / syrop cukrowy / białko

PORNSTAR MARTINI

wódka / syrop waniliowy / sok z cytryny / purée marakuja / prosecco

SPRITZ

villa cardea aperitivo / woda gazowana / prosecco

SPRITZ 0%

martini vibrante / nozecco / woda gazowana

GIN&TONIC

GIN&TONIC 0%



Dodatkowo możliwość ułożenia spersonalizowanego menu trzech koktajli na bazie w/w alkoholi wg. preferencji organizatora: 330zł /os

CENA MENU OD OSOBY:

249 PLN BRUTTO / 4H

OPCJA Z KOKTAJLAMI:

289 PLN BRUTTO / 4H

INFORMACJE DODATKOWE

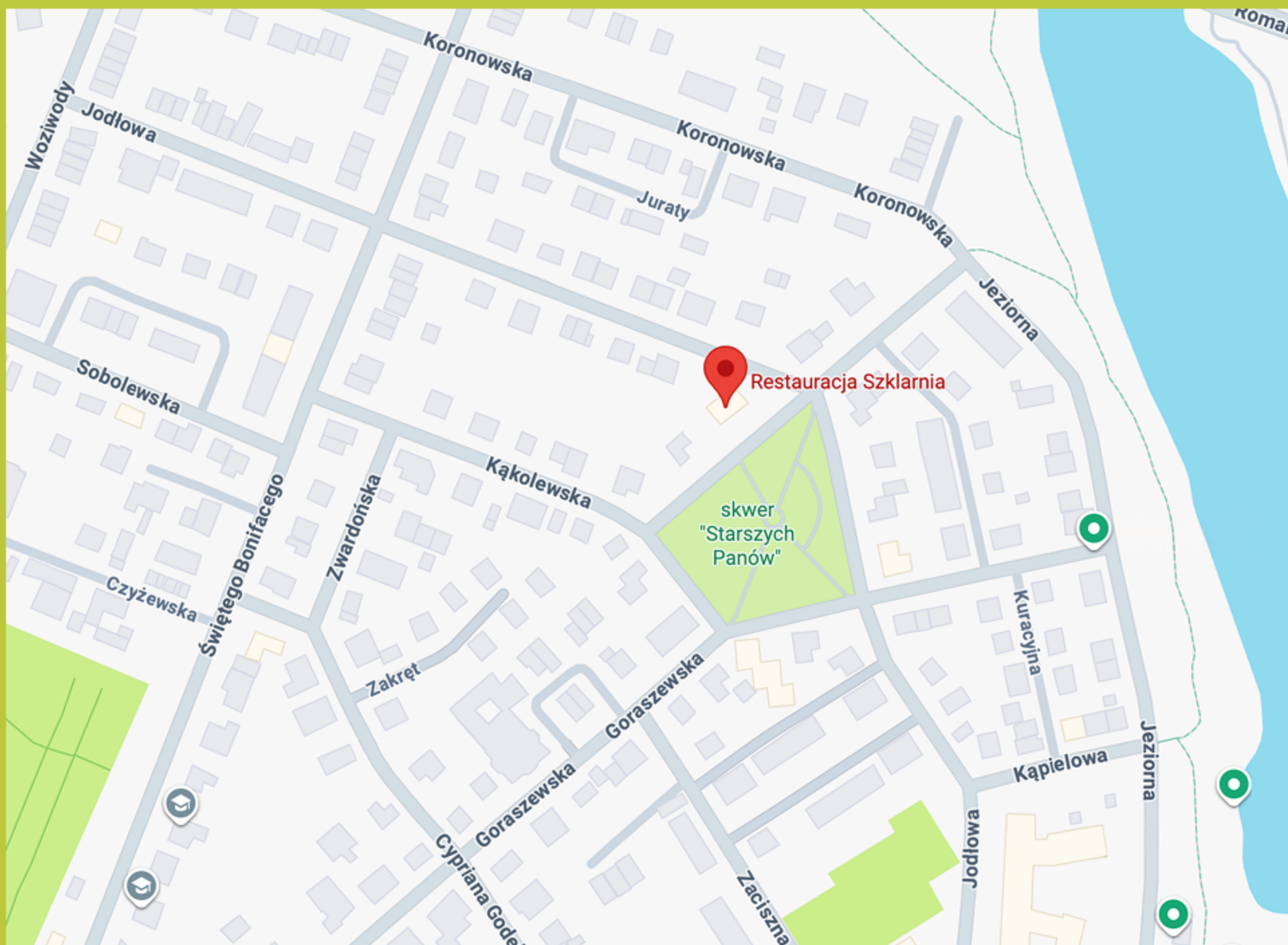
- JESTEŚMY OTWARCI NA ZMIANY I SUGESTIE — KAŻDĄ OFERTĘ MOŻEMY DOPASOWAĆ DO POTRZEB GOŚCI I CHARAKTERU WYDARZENIA
- WARUNKIEM REZERWACJI JEST WYBÓR MENU JEDZENIOWEGO
- WARUNKIEM REZERWACJI JEST WPŁACENIE ZALICZKI: 1000 ZŁ
- **DZIECI DO 3 ROKU ŻYCIA: 0 ZŁ**
- **DZIECI 4—10 LAT: 30 ZŁ** (PRZYGOTOWUJEMY ODDZIELNE MENU; PROSIMY O INFORMACJĘ O LICZBIE DZIECI W MOMENCIE REZERWACJI)
- **DZIECI 11—14 LAT: MENU JAK DLA DOROSŁYCH, KOSZT 50% CENY OSOBY DOROSŁEJ**
- **DZIECI 15+ LAT: TRAKTOWANE JAK DOROŚLI**
- MOŻLIWA REZERWACJA LOKALU NA WYŁĄCZNOŚĆ — WYCENA INDYWIDUALNA (W ZALEŻNOŚCI OD LICZBY OSÓB I WYBRANYCH OPCJI MENU)
- DOLICZAMY SERWIS: 10%
- PRZY WYŁĄCZNOŚCI ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ORGANIZACJI OPRAWY MUZYCZNEJ: DJ, ZESPÓŁ, DANCE FLOOR, A TAKŻE WYKORZYSTANIA SCENY MUZYCZNEJ NA PATIO (RÓWNIEŻ Z INSTRUMENTAMI)
- ZAPRASZAMY DO KONTAKTU — PRZYGOTUJEMY PROPOZYCJĘ DOPASOWANĄ DO WASZEGO WYDARZENIA

SZKLARNIA

POZOSTAŃMY W KONTAKCIE

+48 572 387 560

INFO@SZKLARNIA.WARSZAWA.PL



UL. ZAKRĘT 8, 02-907 WARSZAWA