# MENU

KAKTUSY 2026 | Propozycja Szefa Kuchni | Kato KoncептKulinarny

## Chicago Jazz & Prohibition Night
## 21.11.2026r. 19:00

**WERSJA MIĘSNA:**

Amuse-Bouche: **Southern Hush Puppies**
*(małe, chrupiące kuleczki kukurydziane z ziołami i sosem rosyjskim)*

Przystawka: **Chicago Deep Dish Pizza**
*(pizza w stylu chicagowskim)*

Zupa: **American Corn & Potato Chowder**
*(gęsta zupa kukurydziano-ziemniaczana z wędzonym boczkiem i szczypiorkiem)*

Danie Główne: **Slow-Roasted Beef with Gravy**
*(wolno pieczona wołowina w sosie własnym, podana z puree ziemniaczanym i pieczonymi warzywami)*

Deser: **American Pecan Pie**
*(kruche ciasto z orzechami pekan, karmelem i kremem waniliowym)*

**WERSJA WEGETARIAŃSKA:**

Amuse-Bouche: **Southern Hush Puppies**
*(małe, chrupiące kuleczki kukurydziane z ziołami i sosem rosyjskim)*

Przystawka: **Chicago Deep Dish Pizza**
*(pizza w stylu chicagowskim)*

Zupa: **American Corn & Potato Chowder**
*(gęsta zupa kukurydziano-ziemniaczana z wędzonym serem i szczypiorkiem)*

Danie Główne: **Mushroom Wellington**
*(pieczarki ze szpinakiem zapiekane w cieście francuskim, podane z puree ziemniaczanym i pieczonymi warzywami)*

Deser: **American Pecan Pie**
*(kruche ciasto z orzechami pekan, karmelem i kremem waniliowym)*

Kaktusy
KATO KONCEPT KULINARNY