

MENU

KAKTUSY 2025

Propozycja Szefa Kuchni

Kato Koncept Kulinarny

Andrzejki w Nowym Orleanie 22.11.2025r. 19:00

WERSJA MIĘSNA:

Amuse Bouche:	Dirty Rice Croquette <i>(chrupiący krokiet z ryżu z sosem remoulade)</i>
Przystawka:	Fried Tomatoes / Pulled Pork <i>(smażone pomidory z szarpaną wieprzowiną)</i>
Zupa:	Gumbo <i>(zupa z Luizjany z kurczakiem i ryżem)</i>
Danie Główne:	Blackened Chop <i>(kotlet w stylu Blackened, grits, kukurydza, jus)</i>
Deser:	Bananas Foster <i>(flambirowane banany, lody, kruszonka z orzechów)</i>

WERSJA WEGETARIAŃSKA:

Amuse Bouche:	Dirty Rice Croquette <i>(chrupiący krokiet z ryżu z sosem remoulade)</i>
Przystawka:	Fried Tomatoes <i>(smażone pomidory z bakłażanem)</i>
Zupa:	Gumbo <i>(zupa z Luizjany z warzywami i ryżem)</i>
Danie Główne:	Seler Blackened <i>(kotlet z selera w stylu Blackened, grits, kukurydza)</i>
Deser:	Bananas Foster <i>(flambirowane banany, lody, kruszonka z orzechów)</i>