

MENU

KAKTUSY 2026

Propozycja Szefa Kuchni

Kato Koncept Kulinarny

PORTUGALIA – FADO & FIESTA 23.05.2026r. 19:00

WERSJA MIĘSNA:

- Amuse Bouche: **Bolinhos de porco**
(krokiety z wolno pieczoną wieprzowiną, pikantny majonez domowy)
- Przystawka: **Francesinha**
(portugalska kanapka z wieprzowiną, serem i pikantnym sosem pomidorowym)
- Zupa: **Caldo Verde**
(aksamitna zupa ziemniaczano-jarmużowa z chorizo)
- Danie Główne: **Bacalhau com natas**
(dorsz zapiekany w śmietanie, ziemniaki, czarne oliwki)
- Deser: **Pastel de nata**
(portugalskie ciastko budyniowe, cynamon, świeże truskawki)

WERSJA WEGETARIAŃSKA:

- Amuse Bouche: **Carpaccio de espargos com queijo de cabra**
(marynowane szparagi, kozi ser, pieczona papryka)
- Przystawka: **Francesinha wege**
(portugalska kanapka z marynowanym bakłażanem, serem i pikantnym sosem pomidorowym)
- Zupa: **Caldo Verde**
(aksamitna zupa ziemniaczano-jarmużowa)
- Danie Główne: **Ovos Verdes / Salada de Grão**
(panierowane jajka, mus ziołowy, ciepła sałatka z ciecierzycy)
- Deser: **Pastel de nata**
(portugalskie ciastko budyniowe, cynamon, świeże truskawki)