



MENU GRILLOWE WEKENDOWE

Mięsa

(wszystkie dania dostarczamy po zamarynowaniu i wstępnym upieczeniu – wystarczy tylko odgrzać na domowym grillu):

- Żeberka w stylu barbecue długo wędzone w niskiej temperaturze 24 zł (30 cm)
- Marynowane skrzydełka z kurczaka - wersja łagodna (sos sojowy, miód, czosnek, papryka) 18 zł (4 szt.)
- Marynowane skrzydełka z kurczaka - wersja pikantna Buffalo (ostra sos Sriracha, papryka, czosnek) 18 zł (4 szt.)
- Kofty wołowe 20 zł (5 szt.)
- Soczyste sataye z kurczaka 18 zł (4 szt.)

Ryby

(dostarczamy zamarynowane, wymagają krótkiego pieczenia – ok.10 minut - na domowym grillu):

- Sola z tymiankiem, masłem i cytryną do upieczenia w paczuszkach pergaminowych 20 zł (200g)
- Szaszłyk z Krewetek na trawie cytrynowej 20 zł. (1 szt. - 4 krewetki)

Wege

(wymagają jedynie odgrzania):

- Warzywa marynowane w ziołach, lekko grillowane do zaserwowania na ciepło (cukinia, bakłażan, papryka, pieczarki i mini cebulki marynowane w balsamico) 24 zł (300 g)
- Kolba kukurydzy z masłem ziołowym 12 zł (1 szt.)

Dodatki :

- Sos BBQ z wędzoną śliwką – pasuje do każdego dania z grilla, szczególnie do mięs i drobiu 14 zł (200 g)
- Sałatka szopska z sosem winegret i serem feta 24 zł (300 g)
- Serek ziołowy z ogórkiem – pasuje do każdego dania z grilla 14 zł (200g)
- Ziemniak grillowy w folii – przepyszny z masłem lub serkiem ziołowym 6 zł (szt.)
- Dip serowy dor blue – najlepszy do każdej wersji skrzydełek z grilla 14 zł (200 g)
- Chlebek pita 7 zł (szt.)
- Masło czosnkowe 4 zł (50 g)

Zestaw nr 1 rodzinny Dla 4-6 osób 190 zł

Nasza propozycja na niebanalny i duży obiad lub niewielką imprezę w gronie rodziny. Wszystkie potrawy są wstępnie przyrządzone, a na dokończenie ich na przydomowym grillu, nie poświęcisz więcej czasu niż na upieczenie zwykłej kiełbasy. Efekt końcowy będzie godny prawdziwego mistrza kuchni.

Zestaw zawiera:

- Żeberka barbecue długo wędzone w niskiej temperaturze 30 cm
- Marynowane skrzydełka z kurczaka - wersja łagodna lub pikantna- 8 szt.
- Sola z tymiankiem, masłem i cytryną w paczuszkach pergaminowych-2 szt.
- Warzywa marynowane w ziołach, lekko grillowane do zaserwowania na ciepło-300 gram
- Serek ziołowy z ogórkiem-1 porcja
- Sos BBQ z wędzoną śliwką-1 porcja
- Ziemniak grillowy w folii- 2 szt.

Zestaw nr 2 biesiadny Dla 4-6 osób 260 zł

Rozwiązanie dla osób, które kochają imprezy w ogrodzie, ale na przygotowanie rozbudowanego menu nie mają czasu. Daj się zaskoczyć i spróbuj wszystkiego - grill nie musi być nudny! Wszystkie potrawy są wstępnie przyrządzone, a na dokończenie ich na przydomowym grillu, potrzebujesz tyle czasu co na upieczenie kiełbasek. Taki wysmakowany grill zaskoczy Ciebie i Twoich bliskich.

Zestaw zawiera:

- Żeberka długo wędzone w niskiej temperaturze 30 cm
- Marynowane skrzydełka z kurczaka- wersja łagodna lub pikantna- 8 szt.
- Soczyste sataye z kurczaka-8 szt.
- Kofty wołowe-10 szt.
- Sola z tymiankiem, masłem i cytryną w paczuszkach pergaminowych-2 szt.
- Szaszłyk z krewetek na trawie cytrynowej-2 porcje
- Warzywa marynowane w ziołach, lekko grillowane do zaserwowania na ciepło-300 gram
- Kolba kukurydzy z masłem- 2 szt.
- Sałatka szopska z winogrem-300 gram
- Serek ziołowy z ogórkiem-1 porcja
- Sos BBQ z wędzoną śliwką-1 porcja
- Ziemniak grillowy w folii-2 szt.

Zamówienia zbieramy w tygodniu z dostawą lub odbiorem własnym w weekend (piątek, sobota, niedziela)

Email: restauracja@aroma.wroc.pl tel. 71 313 04 04

Dania można także zamówić przez system online: <http://aroma.wroc.pl/menu-na-telefon>