

||| kredens

Coś mniejszego

Bataty V,BG	28
harissa mayo, natka pietruszki, parmigiano reggiano	
Podplomyk truflowy V	28
sos truflowy, pecorino, oliwa truflowa	
Krewetki tygrysie BG	54
klasyczny sos maślany, pietruszka, pomidorki	
Tatar wołowy BG	42
pikle, grzyby shimeji, konfitowane cebulki, musztarda dijon	

Zupy

Zupa dnia	
zapytaj obsługę	
Zupa rybna BG	42
owoce morza, ryba, marchew, por, chili, limonka, pieczywo	

Sałaty

Wątróbka z malinami	42
kruche sałaty, chipsy z szynki parmeńskiej, truskawki, parmigiano reggiano, sos malinowy, pomarańcza, borówki, winegret klasyczny	
Pieczony kozi ser V,BG	48
kruche sałaty, suszone pomidory, czarne oliwki, truskawki, gruszka, orzechy, zielony ogórek, koper włoski, avocado, winegret truskawkowy	

Główne

Stek z polędwicy wołowej BG	119
pieczone ziemniaki, warzywa sezonowe, demi z pieprzem	
Stek z antrykotu cielęcego BG	109
pieczone ziemniaki, warzywa sezonowe, demi z pieprzem	
Burger rzemieślniczy bułka brioche ,Hereford 220g	49
wędzona pancetta, mimolette, sałata, letnie pomidory, bułka brioche własnego wypieku, cienkie frytki, aioli czosnkowe, ogórek małosolny	
Talerz Marynarza półmisek ryb i owoców morza BG	85
grillowane kawałki ryb, krewetka argentyńska, owoce morza w białym winie, sałatka letnia z fenkułem i pomidorami, bataty, harissa mayo	
Letnie kasze z warzywami V	44
letnie kaszotto, gulasz warzywy, pomidory, kozi twarożek, oliwa verde	
Ravioli z pieczonym ziemniakiem V	52
borowiki, kurki w śmietanie, letnie pomidory, parmigiano reggiano	
Polędwica z dorsza w panko	75
puree ziemniaczane, młode letnie warzywa, oliwa cytrynowa	
Policzek wołowy	72
kaszotto z młodym szpinakiem, sos wołowy z cydrem, letnie warzywa	
Żebro wieprzowe pieczone 8 godzin w piwnym BBQ BG	68
pieczone ziemniaki, letni colesław z młodej kapusty, piwny BBQ	
Spaghetti trufłowe z polędwicą wołową	58
śmietana trufłowa, szpinak, suszone pomidory, parmigiano reggiano	
Spaghetti z krewetkami tygrysimi	65
klasyczny sos maślany, pietruszka, pomidorki, parmigiano reggiano	

Wino stołowe

Frizzante 12 cl, białe wino musujące	12
Colombella 12 cl, białe wino wytrawne	16
Sangiovese Riporta 12 cl, czerwone wino wytrawne	16

*Pełna karta win dostępna na życzenie.

Pizza Rossa |pomidory San Marzano, bazylija, parmezan

Margherita V	32
mozzarella fior di latte, bazylija, oliwa, parmigiano reggiano	
Verdure V	36
mozzarella fior di latte, cukinia, papryka, oliwki, pieczarki	
Salame	34
mozzarella fior di latte, salame napol, parmigiano reggiano	
Diavola	36
mozzarella fior di latte, spianata piccante, cebula, chilli, oliwki	
Parma	46
mozzarella fior di latte, szynka parmeńska, gorgonzola, pomidorki, parmigiano reggiano	
Capriciosa	38
mozzarella fior di latte, szynka cotto, pieczarki, czerwona cebula, oliwki, papryka, karczochy	
Scampi	44
mozzarella fior di latte, krewetki, chili, pietruszka, cytryna	
Pizza Bianca biały sos creme fraiche, parmezan	
Tartuffo	38
biała mozzarella, sos truflowy, szynka cotto, pieczarki, rukola	
Carbonara	38
mozzarella fior di latte, pancetta, jajko, cebula, pecorino, pieprz	
Variazioni	38
mozzarella fior di latte, suszone pomidory, spianata, gorgonzola, rukola, pecorino	

Dla najmłodszych

Panierowane kotleczki z kurczaka	36
domowe kluseczki, surówka z marchwi	
kluseczki z pomidorami V	28
domowe kluseczki, sos z pieczonych pomidorów, parmezan	

*Średni czas oczekiwania wynosi 30 minut.

*Podczas natężenia ruchu czas oczekiwania wynosi 1 godzinę.

*Stolik rezerwujemy dla Was na czas 2.5 godziny.

*Jeżeli masz alergię pokarmową poinformuj nas.

Godziny otwarcia Kuchni:

Piątek 13.00-20.30

Sobota 13.00-20.30

Niedziela 12.00-19.00

Rezerwacje!

Zapraszamy do rezerwacji online: mojstolik.pl
Kierownik Sali 604 937 437
Imprezy Okolicznościowe 885 901 201
@: info@kredenswilkszyn.pl
Manager 608 337 620

Rezerwacje powyżej 6 osób przyjmujemy tylko po wcześniejszych ustaleniach w formie skróconej karty.