



XMAS GROUP

menu#1

PRZYSTAWKI NA ZIMNO I CIEPŁO

SERWOWANE W STÓŁ

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

PASTRAMI Z SOSEM TRUFLOWYM

pastrami wołowe, sos AiOLI truflowy, kapary, rukola

CANAPESY Z TATAREM

bagietka korzenna, rostbief, ogórek kiszony, cebula, kurki, musztarda francuska, sos AiOLI truflowy, żółtko

CANAPESY Z GORGONZOLĄ I GRUSZKĄ

bagietka korzenna, sos AiOLI, sałatka karbowana, gorgonzola, gruszka, prażone migdały

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE

śledź, śmietana, jabłko, cebula, musztarda słoneczna, koperek

ŚLEDŹ Z GLONAMI WAKAME

śledź, olej, sałatka wakame, sos Ponzu Lemon, sos teryaki

SAŁATKA JARZYNOWA

RYBA PO GRECKU

PASTA MUHAMARRA

pieczona papryka, orzechy włoskie, syrop z granatu

TARDALETKA Z TATAREM Z SUSZONYCH POMIDORÓW

tartaletka, suszone pomidory, cebula, kapary, ogórek kiszony, kurki marynowane, kiełki groszku

BOREK

Ciasto francuskie ze szpinakiem i sosem z gorgonzoli, kiełki groszku

KOSZE ŚWIEŻO WYPIEKANEGO PIECZYWA

WELCOME DRINK

WINO MUSUJĄCE

SŁODKI BUFET

29 PLN NETTO / OSOBA

129 PLN NETTO/OSOBA

do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu



AiOLI





XMAS GROUP

menu#2

WELCOME DRINK

WINO MUSUJĄCE

PRZYSTAWKI NA ZIMNO I CIEPŁO

SERWOWANE W STÓŁ

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

PASTRAMI Z SOSEM TRUFLOWYM

pastrami wołowe, sos AiOLI truflowy, kapary, rukola

CANAPESY Z TATAREM

bagietka korzenna, rostbef, ogórek kiszony, cebula, kurki, musztarda francuska, sos AiOLI truflowy, żółtko

CANAPESY Z GORGONZOLĄ I GRUSZKĄ

bagietka korzenna, sos AiOLI, sałata karbowana, gorgonzola, gruszka, prażone migdały

ŚLEDŹ Z GLONAMI WAKAME

śledź, olej, sałatka wakame, sos Ponzu Lemon, sos teryaki

SAŁATKA JARZYNOWA

RYBA PO GRECKU

KOSZE ŚWIEŻO WYPIEKANEGO PIECZYWA

DANIE GŁÓWNE

do wyboru

POŁĘDWICZKA TARTUFO

połędwiczka wieprzowa z gnocchi, sos truflowy, karmelizowany burak

ŁOSOŚ NA CZARNYM RAVIOLI

łosoś, teryaki, czarne ravioli z owocami morza, pak choi, edamame, sos na bazie mleka kokosowego

TORTELLACCI BOROWIKOWE

tortellacci z borowikami w sosie szalwiowym

SŁODKI BUFET

29 PLN NETTO / OSOBA

149 PLN NETTO/OSOBA

do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu



AiOLI





XMAS GROUP

menu#3

WELCOME DRINK

WINO MUSUJĄCE

PRZYSTAWKI NA ZIMNO I CIEPŁO

SERWOWANE W STÓŁ

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

PASTRAMI Z SOSEM TRUFLOWYM

pastrami wołowe, sos AiOLI truflowy, kapary, rukola

CANAPESY Z TATAREM

bagietka korzenna, rostbef, ogórek kiszony, cebula, kurki, musztarda francuska, sos AiOLI truflowy, żółtko

CANAPESY Z GORGONZOLĄ I GRUSZKĄ

bagietka korzenna, sos AiOLI, sałata karbowana, gorgonzola, gruszka, prażone migdały

ŚLEDŹ W ŚMETANIE

ŚLEDŹ Z GLONAMI WAKAME

śledź, olej, sałatka wakame, sos Ponzu Lemon, sos teryaki

SAŁATKA JARZYNOWA

RYBA PO GRECKU

PASTA MUHAMMARA

pieczona papryka, orzechy włoskie, syrop z granatu

TARTALETKA Z TATAREM Z SUSZONYCH POMIDORÓW

Tartaletka, suszone pomidory, cebula, kapary, ogórek kiszony, kurki marynowane, kiełki groszku

KOSZE ŚWIEŻO WYPIEKANEGO PIECZYWA

ZUPA

BARSZCZ CZERWONY

z ravioli z borowikami

DANIE GŁÓWNE

do wyboru

POŁĘDWICZKA TARTUFO

połędwiczka wieprzowa z gnocchi, sos truflowy, karmelizowany burak

ŁOSOŚ NA CZARNYM RAVIOLI

łosoś, teryaki, czarne ravioli z owocami morza, pak choi, edamame, sos na bazie mleka kokosowego

TORTELLACCI BOROWIKOWE

tortellacci z borowikami w sosie szalwiowym

SŁODKI BUFET

29 PLN NETTO / OSOBA

169 PLN NETTO/OSOBA

do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu



AiOLI





XMAS GROUP

menu#4

WELCOME DRINK

WINO MUSUJĄCE

PRZYSTAWKI NA ZIMNO I CIEPŁO

SERWOWANE W STÓŁ

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

PASTRAMI Z SOSEM TRUFLOWYM

pastrami wołowe, sos AiOLI truflowy, kapary, rukola

CANAPESY Z TATAREM

bagietka korzenna, rostbef, ogórek kiszony, cebula, kurki, musztarda francuska, sos AiOLI truflowy, żółtko

CANAPESY Z GORGONZOLĄ I GRUSZKĄ

bagietka korzenna, sos AiOLI, sałata karbowana, gorgonzola, gruszka, prażone migdały

ŚLEDŹ W ŚMETANIE

ŚLEDŹ Z GLONAMI WAKAME

śledź, olej, sałatka wakame, sos Ponzu Lemon, sos teryaki

SAŁATKA JARZYNOWA

RYBA PO GRECKU

PASTA MUHAMMARA

pieczona papryka, orzechy włoskie, syrop z granatu

TARTELETKA Z TATAREM Z SUSZONYCH POMIDORÓW

Tartaletka, suszone pomidory, cebula, kapary, ogórek kiszony, kurki marynowane, kiełki groszku

KOSZE ŚWIEŻO WYPIEKANEGO PIECZYWA

ZUPA

BARSZCZ CZERWONY

z ravioli z borowikami

KREM Z GRZYBÓW

z chrustem z pora

DANIE GŁÓWNE

do wyboru

KACZKA ŚWIĄTECZNA

pierś z kaczki z konfitowanymi ziemniakami francuskimi, buraki

POŁĘDWICZKA TARTUFO

połędwiczka wieprzowa z gnocchi, sos truflowy, karmelizowany burak

ŁOSOŚ NA CZARNYM RAVIOLI

łosoś, teryaki, czarne ravioli z owocami morza, pak choi, edamame, sos na bazie mleka kokosowego

TORTELLACCI BOROWIKOWE

tortellacci z borowikami w sosie szalwiowym

DESER

TARTELETKA NACIOLLA

SŁODKI BUFET

29 PLN NETTO / OSOBA

199 PLN NETTO/OSOBA

do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu



AiOLI





XMAS GROUP

drink set

SET 1

WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA

KAWA I HERBATA

25 PLN NETTO / OSOBA

SET 2

WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA

KAWA I HERBATA

SOKI OWOCOWE TOMA

pomarańcz / jabłko / czarna porzeczka

NAPOJE

Pepsi / Pepsi Max Zero Cukru / Mirinda / 7up / Schweppes*

49 PLN NETTO / OSOBA

SET 3

WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA

KAWA I HERBATA

SOKI OWOCOWE TOMA

pomarańcz / jabłko / czarna porzeczka

NAPOJE

Pepsi / Pepsi Max Zero Cukru / Mirinda / 7up / Schweppes*

WINO

czerwone wino domowe / białe wino domowe

PIWO

Żywiec Lager / Żywiec Białe / Żywiec Ciemne / Żywiec Białe 0%

WÓDKA

ŻUBRÓWKA CZARNA

139 PLN NETTO / OSOBA

SET 4

WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA

KAWA I HERBATA

SOKI OWOCOWE TOMA

pomarańcz / jabłko / czarna porzeczka

NAPOJE

Pepsi / Pepsi Max Zero Cukru / Mirinda / 7up / Schweppes*

WINO

czerwone wino domowe / białe wino domowe

PIWO

Żywiec Lager / Żywiec Białe / Żywiec Ciemne / Żywiec Białe 0%

WÓDKA

Żubrówka Czarna

KOKTAJLE

ŻU SOUR

Żubrówka Bison Grass, syrop cukrowy, sok z cytryny, białko

NEGRONI

Tanjaku Gin, Campari, wermut Casals, skórka pomarańczowa

STRAWBERRY COINTREAU MARGARITA

Tequila Sierra Silver, Cointreau, sok z limonki, truskawki, crusta z cukru

METAXA SOUR

Metaxa, sour, sweet, białko

OLD FASHIONED

Tullamore D.E.W., agnostura pomarańczowa, cukier brązowy, pomarańcza

159 PLN NETTO / OSOBA

do rachunku końcowego
doliczamy 10% serwisu

*W restauracji na ulicy Chmielnej w
Warszawie zamiast Pepsi dostępna
jest Coca Cola i Coca Cola Zero



AiOLI



XMAS GROUP

drink set

SET 5

WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA

KAWA I HERBATA

SOKI OWOCOWE TOMA

pomarańcz / jabłko / czarna porzeczka

NAPOJE

Pepsi / Pepsi Max Zero Cukru / Mirinda / 7up / Schweppes*

WINO

czerwone wino domowe / białe wino domowe

PIWO

Żywiec Lager / Żywiec Białe / Żywiec Ciemne / Żywiec Białe 0%

WÓDKA

Żubrówka Czarna

KOKTAJLE

ŻU SOUR

Żubrówka Bison Grass, syrop cukrowy, sok z cytryny, białko

NEGRONI

Tanjaku Gin, Campari, wermut Casals, skórka pomarańczy

STRAWBERRY COINTREAU MARGARITA

Tequila Sierra Silver, Cointreau, sok z limonki, truskawki, crusta z cukru

METAXA SOUR

Metaxa, sour, sweet, białko

OLD FASHIONED

Tullamore D.E.W., agnostura pomarańczowa, cukier brązowy, pomarańcza

WHISKEY

TULLAMORE DEW

TEQUILA

SALITOS SILVER

OPEN BAR – 4 godziny

219 NETTO / OSOBA

do rachunku końcowego
doliczamy 10% serwisu

*W restauracji na ulicy Chmielnej w
Warszawie zamiast Pepsi dostępna
jest Coca Cola i Coca Cola Zero



AiOLI





XMAS GROUP

zasady oferty

OFERTA OBOWIĄZUJE OD 1.12.2025 ROKU.

REZERWACJE NA OFERTĘ MOŻNA SKŁADAĆ OD 1.09.2025R

XMAS GROUP MENU I DRINK SET SĄ OFERTĄ SPECJALNĄ, KTÓRA NIE ŁĄCZY SIĘ Z PROMOCJAMI, KARTAMI RABATOWYMI I INNYMI OFERTAMI SPECJALNYMI

DO RACHUNKU KOŃCOWEGO DODAJEMY 10% SERWISU

OFERTA ALKOCHOLU JEST PRZEZNACZONA DLA OSÓB PEŁNOLETNICH.

WSZYSTKIE CENY SĄ CENAMI NETTO I SĄ PODANE W PLN

WARSZAWA ŚWIĘTOKRZYSKA
UL. ŚWIĘTOKRZYSKA 18, WARSZAWA
(+48) 518 819 302
AIOLI@AIOLI-CANTINE.COM

WARSZAWA CHMIELNA
UL. CHMIELNA 26, WARSZAWA
(+48) 575 737 760
MANAGER.CHMIELNA@AIOLI.COM.PL

KATOWICE
UL. RYNEK 5, KATOWICE
(+48) 510 803 329
MANAGER.RYNEK@AIOLI.COM.PL

GDAŃSK
UL. PARTYZANTÓW 6, GDAŃSK
(+48) 511 277 667
PARTYZANTOW@AIOLI.COM.PL



AiOLI

We Are Not Sorry

