

**menu
grupowe
2026**

be our guest
AiOLI

MENU PRZYSTAWKOWE

129 pln netto / osoba

AiOLI

WELCOME DRINK

PRZYSTAWKI NA ZIMNO

Canapesy z tatem

bagietka korzenna, rostbief, cebula biała, ogórek kiszony, sos sriracha, sos AiOLI truflowy, kurka marynowana, szczypiorek

Canapesy salami

bagietka korzenna, salami, cebula karmelizowana, sos AiOLI, prażony sezam

Canapesy gorgonzola

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

Antipasti

prosciutto crudo, prosciutto cotto, salami picante, gorgonzola, cheddar, winogrona, kapary, kielki groszku

Involtini di prosciutto

prosciutto crudo, rukola, mozzarella mini, pomidorki cherry, sos balsamiczny, pesto bazyliowe, TABASCO® Sriracha, kielki buraka, bazylia

Rostbief al Pepe Verde

rostbief, sos z zielonego pieprzu, rukola, pomidorki cherry, cebula piklowana

Salata Cezar

sałata rzymska, pomidorki cherry, grzanki, grana padano, granat, bekon, sos AiOLI anchois

Hummus z sałatką izraelską

Własne wypieki

PRZYSTAWKI NA CIEPŁO

Skrzydółka karmelizowane

skrzydółka marynowane w sambalu, prażony sezam, szczypiorek

Kalafior w tempurze

kalafior smażony w tempurze, sos AiOLI limonkowy, kielki groszku

Pinsa cotto e basilico

pinsa, prosciutto cotto, pesto bazyliowe, pomidorki koktajlowe, bazylia

AiOLI CAKE MENU 29 pln netto / os. (opcja dodatkowa)

tarta czekoladowa, sernik, brownie, tiramisu lub dostępne ciasta sezonowe

MENU #1

159 pln netto / osoba

AiOLI

WELCOME DRINK

PRZYSTAWKI NA ZIMNO

Canapesy z tatarem

bagietka korzenna, rostbief, cebula, ogórek kiszony, sos sriracha i AiOLI truflowy, kurka marynowana, szczypiorek

Canapesy salami

bagietka korzenna, salami, cebula karmelizowana, sos AiOLI, prażony sezam

Canapesy gorgonzola

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

Antipasti

prosciutto crudo, prosciutto cotto, salami picante, gorgonzola, cheddar, winogrona, kapary, kielki groszku

Involtini di prosciutto

prosciutto crudo, rukola, mozzarella mini, pomidorki cherry, sos balsamiczny, pesto bazyliowe, TABASCO® Sriracha, kielki buraka, bazylia

Rostbief al pepe verde

rostbief, sos z zielonego pieprzu, rukola, pomidorki cherry, cebula piklowana

Salata Cezar

sałata rzymska, pomidorki cherry, grzanki, grana padano, granat, bekon, sos AiOLI anchois

Hummus z sałatką izraelską

Własne wypieki

PRZYSTAWKI NA CIEPŁO

Skrzydełka karmelizowane

skrzydełka marynowane w sambalu, prażony sezam, szczypiorek

Kalafior w tempurze

kalafior smażony w tempurze, sos AiOLI limonkowy, kielki groszku

Pinsa cotto e basilico

pinsa, prosciutto cotto, pesto bazyliowe, pomidorki koktajlowe, bazylia

DANIA GŁÓWNE

Pierś kurczaka w sosie kaparowym

pieczona pierś z kurczaka, sos kaparowy, purée z batata, sałatka z młodej kapusty

Polędwiczka wieprzowa w sosie truflowym

pieczona polędwiczka wieprzowa, gnocchi ziemniaczane w sosie truflowym, burak karmelizowany

Ravioli z masłem szałwiowym

ravioli z ricottą i szpinakiem, masło szałwiowe

AiOLI CAKE MENU 29 pln netto / os. (opcja dodatkowa)

tarta czekoladowa, sernik, brownie, tiramisu lub dostępne ciasta sezonowe

MENU #2

179 pln netto / osoba

AiOLI

WELCOME DRINK

PRZYSTAWKI NA ZIMNO

Canapesy z tatem

bagietka korzenna, rostbief, cebula, ogórek kiszony, sos sriracha i AiOLI truflowy, kurka marynowana, szczypiorek

Canapesy salami

bagietka korzenna, salami, cebula karmelizowana, sos AiOLI, prażony sezam

Canapesy gorgonzola

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

Antipasti

prosciutto crudo, prosciutto cotto, salami picante, gorgonzola, cheddar, winogrona, kapary, kielki groszku

Involtini di prosciutto

prosciutto crudo, rukola, mozzarella mini, pomidorki cherry, sos balsamiczny, pesto bazyliowe, TABASCO® Sriracha, kielki buraka, bazylia

Rostbief al pepe verde

rostbief, sos z zielonego pieprzu, rukola, pomidorki cherry, cebula piklowana

Salata Cezar

sałata rzymska, pomidorki cherry, grzanki, grana padano, granat, bekon, sos AiOLI anchois

Hummus z sałatką izraelską

Własne wypieki

PRZYSTAWKI NA CIEPŁO

Skrzydółka karmelizowane

skrzydółka marynowane w sambalu, prażony sezam, szczypiorek

Kalafior w tempurze

kalafior smażony w tempurze, sos AiOLI limonkowy, kielki groszku

Pinsa cotto e basilico

pinsa, prosciutto cotto, pesto bazyliowe, pomidorki koktajlowe, bazylia

ZUPA

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

DANIA GŁÓWNE

Pierś kurczaka w sosie kaparowym

pieczona pierś z kurczaka, sos kaparowy, purée z batata, sałatka z młodej kapusty

Polędwiczka wieprzowa w sosie truflowym

pieczona polędwiczka wieprzowa, gnocchi ziemniaczane w sosie truflowym, burak karmelizowany

Ravioli z masłem szałwiowym

ravioli z ricottą i szpinakiem, masło szałwiowe

AiOLI CAKE MENU 29 pln netto / os. (opcja dodatkowa)

tarta czekoladowa, sernik, brownie, tiramisu lub dostępne ciasta sezonowe

MENU #3

229 pln netto / osoba

AiOLI

WELCOME DRINK

PRZYSTAWKI NA ZIMNO

Canapesy z tatarem

bagietka korzenna, rostbief, cebula, ogórek kiszony, sos sriracha i AiOLI truflowy, kurka marynowana, szczypiorek

Canapesy salami

bagietka korzenna, salami, cebula karmelizowana, sos AiOLI, prażony sezam

Canapesy gorgonzola

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

Antipasti

prosciutto crudo, prosciutto cotto, salami picante, gorgonzola, cheddar, winogrona, kapary, kielki groszku

Involtini di prosciutto

prosciutto crudo, rukola, mozzarella mini, pomidorki cherry, sos balsamiczny, pesto bazyliowe, TABASCO® Sriracha, kielki buraka, bazylia

Rostbief al pepe verde

rostbief, sos z zielonego pieprzu, rukola, pomidorki cherry, cebula piklowana

Salata Cezar

sałata rzymska, pomidorki cherry, grzanki, grana padano, granat, bekon, sos AiOLI anchois

Hummus z sałatką izraelską

Własne wypieki

PRZYSTAWKI NA CIEPŁO

Skrzydółka karmelizowane

skrzydółka marynowane w sambalu, prażony sezam, szczypiorek

Kalafior w tempurze

kalafior smażony w tempurze, sos AiOLI limonkowy, kielki groszku

Pinsa cotto e basilico

pinsa, prosciutto cotto, pesto bazyliowe, pomidorki koktajlowe, bazylia

ZUPA

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Krem pomidorowy z sosem gorgonzola

DANIA GŁÓWNE

Pierś kurczaka w sosie kaparowym

pieczona pierś z kurczaka, sos kaparowy, purée z batata, sałatka z młodej kapusty

Polędwiczka wieprzowa w sosie truflowym

pieczona polędwiczka wieprzowa, gnocchi ziemniaczane w sosie truflowym, burak karmelizowany

Ravioli z masłem szałwiowym

ravioli z ricottą i szpinakiem, masło szałwiowe

Stek z rostbefu

rostbief, sos z zielonego pieprzu, pieczone ziemniaki, sałatka ze świeżych warzyw

Łosoś na dzikim ryżu

łosoś, dziki ryż, sos na mleku kokosowym, marynowany imbir, brokuł, oliwa bazyliowo-szczypiorkowa

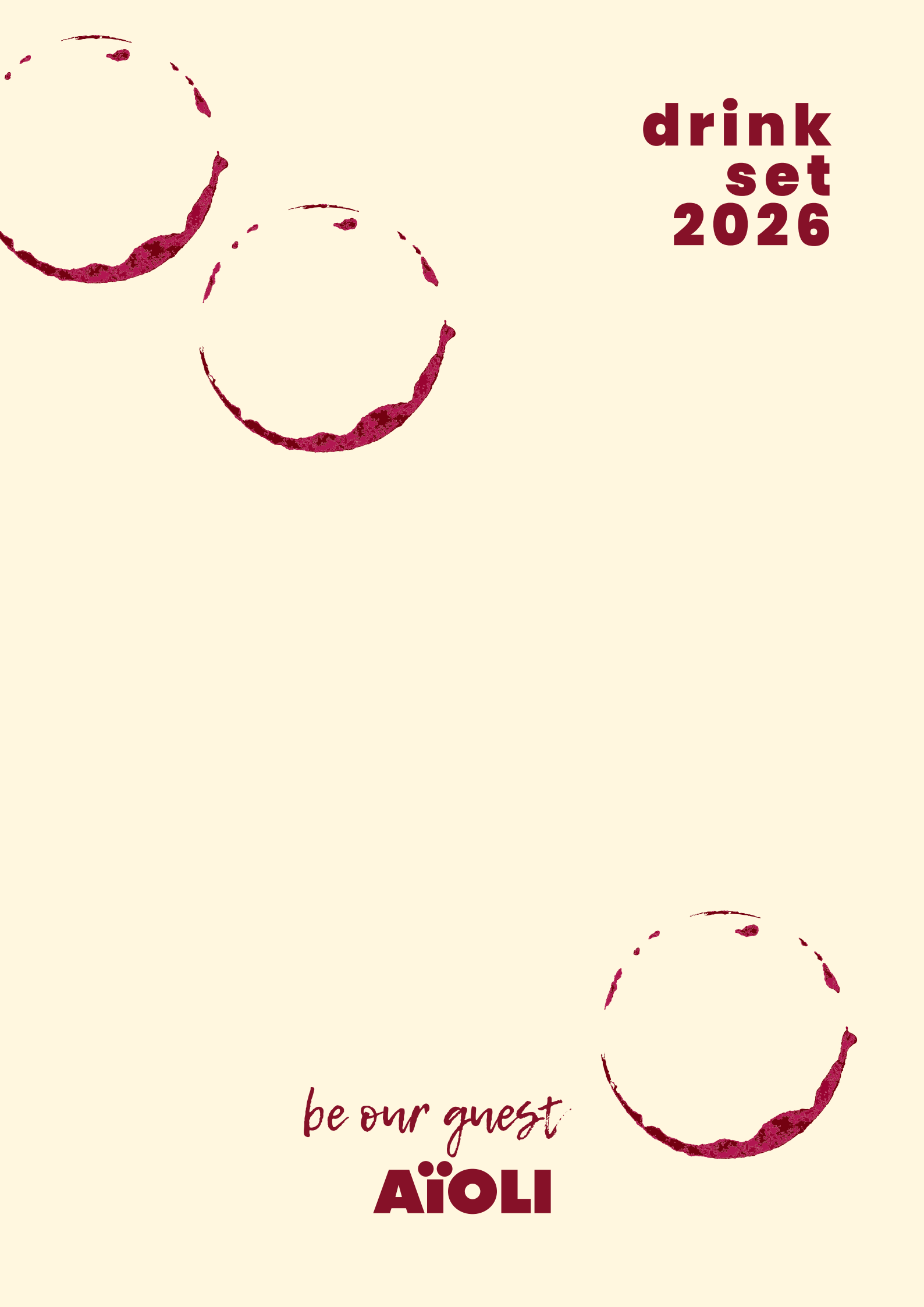
DESER

Tiramisu balls mini

AiOLI CAKE MENU

29 pln netto / os. (opcja dodatkowa)

tarta czekoladowa, sernik, brownie, tiramisu lub dostępne ciasta sezonowe



**drink
set
2026**

be our guest
AiOLI



Drink sety mają charakter open baru – przez 4 godziny nasi Goście mogą zamawiać dowolne ilości i konfiguracje w ramach wybranego drink setu.

AiOLI

DRINK SET #1

35 pln netto / osoba

WODA gazowana, niegazowa

NAPOJE CIEPŁE kawa ROZNER, herbata

DRINK SET #2

59 pln netto / osoba

WODA gazowana, niegazowa

NAPOJE CIEPŁE kawa ROZNER, herbata

SOKI OWOCOWE TOMA* pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka

NAPOJE GAZOWANE* Pepsi, Pepsi Zero Cukru, Mirinda Orange, 7up Zero Cukru, Schweppes Tonic

KOKTAJL BEZALKOHOLOWY Crodino

DRINK SET #3

169 pln netto / osoba

WODA gazowana, niegazowa

NAPOJE CIEPŁE kawa ROZNER, herbata

SOKI OWOCOWE TOMA* pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka

NAPOJE GAZOWANE* Pepsi, Pepsi Zero Cukru, Mirinda Orange, 7up Zero Cukru, Schweppes Tonic

KOKTAJL BEZALKOHOLOWY Crodino

WINO czerwone wino domowe, białe wino domowe

PIWO Żywiec, Żywiec Białe, Birra Moretti

WÓDKA Żubrówka Czarna

* w restauracji AiOLI Warszawa ul Chmielna 26 dostępne są soki CAPPY oraz napoje gazowane: Coca – Cola, Coca – Cola Zero, Fanta, Sprite

DRINK SET #4

199 pln netto / osoba

WODA gazowana, niegazowa

NAPOJE CIEPŁE kawa ROZNER, herbata

SOKI OWOCOWE TOMA* pomarańczowa, jabłkowa, czarna porzeczka

NAPOJE GAZOWANE* Pepsi, Pepsi Zero Cukru, Mirinda Orange, 7up Zero Cukru, Schweppes Tonic

KOKTAJL BEZALKOHOLOWY Crodino

KOKTAJLE ALKOHOLOWE Aperol Spritz, Żu Sour, Whisky Sour, Jäger's Wild Passion, Gin&Tonic

WINO czerwone wino domowe, białe wino domowe

PIWO Żywiec, Żywiec Białe, Birra Moretti

WÓDKA Żubrówka Czarna

DRINK SET #5

259 pln netto / osoba

WODA gazowana, niegazowa

NAPOJE CIEPŁE kawa ROZNER, herbata

SOKI OWOCOWE TOMA* pomarańczowa, jabłkowa, czarna porzeczka

NAPOJE GAZOWANE* Pepsi, Pepsi Zero Cukru, Mirinda Orange, 7up Zero Cukru, Schweppes Tonic

KOKTAJL BEZALKOHOLOWY Crodino

KOKTAJLE ALKOHOLOWE Aperol Spritz, Żu Sour, Whisky Sour, Jäger's Wild Passion, Gin&Tonic

WINO czerwone wino domowe, białe wino domowe

PIWO Żywiec, Żywiec Białe, Birra Moretti

WÓDKA Żubrówka Czarna

WHISKEY Tullamore D.E.W.

BRANDY Torres 10

* w restauracji AiOLI Warszawa ul Chmielna 26 dostępne są soki CAPPY oraz napoje gazowane: Coca - Cola, Coca - Cola Zero, Fanta, Sprite



warunki rezerwacji 2026

POTWIERDZENIE REZERWACJI:

Ostatecznym potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zaliczki w wysokości 40% łącznej wartości usługi. Zaliczkę należy wpłacić najpóźniej na 7 dni przed datą planowanej rezerwacji.

MOŻLIWE FORMY PŁATNOŚCI:

- gotówka
- karta kredytowa (z wyłączeniem American Express)
- przelew tradycyjny (w przypadku wcześniejszych ustaleń)

SERWIS:

Pragniemy również poinformować, że do każdego rachunku od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10%.

AiOLI Warszawa Świętokrzyska

ul. Świętokrzyska 18,
00-052 Warszawa
(+48) 518 819 302
aioli@aioli-cantine.com

AiOLI Warszawa Chmielna

ul. Chmielna 26,
00-033 Warszawa
(+48) 575 737 760
manager.chmielna@aioli.com.pl

AiOLI Katowice

ul. Rynek 5,
40-003 Katowice
(+48) 510 803 329
manager.rynek@aioli.com.pl

AiOLI Łódź

ul. Drewnowska 58,
91-002 Łódź
lodz@aioli.com.pl

be our guest
AiOLI

