menu świąteczne 2026

be our guest

AÏOLI

MENU #1

129 pln netto / osoba

WELCOME DRINK

kieliszek prosecco

PRZYSTAWKI NA ZIMNO I CIEPŁO

Pierogi z kapustą i grzybami
tradycyjne pierogi z wody
Pastrami z sosem truflowym
pastrami własnej roboty podane z sosem AïOLI truflowym
Canapesy z tatarem
bagietka korzenna, rostbef, cebula, ogórek kiszony, sos sriracha i AïOLI truflowy, kurka marynowana, szczypiorek
Canapesy salami
bagietka korzenna, salami, cebula karmelizowana, sos AïOLI, prażony sezam
Canapesy gorgonzola
bagietka korzenna, sos AïOLI, sałata karbowana, sos gorgonzola, prażone migdały, gruszka karmelizowana
Hummus z sałatką izraelską
własnej roboty hummus podany z sałatką ze świeżych warzył i ziół, skropioną sokiem z cytryny
Chałka z tatarem z suszonych pomidorów
wegetariański tatar z suszonych pomidorów podany na grillowanej chałce
Śledź w śmietanie
Śledź z glonami wakame
Sałatka jarzynowa
Ryba po grecku
Świeżo wypiekane pieczywo

DESERY

AïOLI cake menu 35 pln netto / os. (opcja dodatkowa)
tarta czekoladowa, sernik, brownie, tiramisu lub dostępne ciasta sezonowe

MENU #2
159 pln netto / osoba

WELCOME DRINK

kieliszek prosecco

PRZYSTAWKI NA ZIMNO I CIEPŁO

Pierogi z kapustą i grzybami
tradycyjne pierogi z wody
Canapesy z tatarem
bagietka korzenna, rostbef, cebula, ogórek kiszony, sos sriracha i AïOLI truflowy, kurka marynowana, szczypiorek
Canapesy gorgonzola
bagietka korzenna, sos AïOLI, sałata karbowana, sos gorgonzola, prażone migdały, gruszka karmelizowana
Hummus z sałatką izraelską
własnej roboty hummus podany z sałatką ze świeżych warzył i ziół, skropioną sokiem z cytryny
Śledź w śmietanie
Sałatka jarzynowa
Ryba po grecku
Świeżo wypiekane pieczywo

DANIA GŁÓWNE

Polędwiczka tartufo
polędwiczka wieprzowa, gnocchi w sosie truflowym, karmelizowany burak
Risotto z polędwicą z dorsza
risotto z ryżu arborio z mascarpone, masłem i natką pietruszki, pieczona polędwica z dorsza, brokuł bimi
Tagliatelle z borowikami
tagliatelle w sosie śmietanowym z borowikami, natka pietruszki

DESERY

AïOLI cake menu 35 pln netto / os. (opcja dodatkowa)
tarta czekoladowa, sernik, brownie, tiramisu lub dostępne ciasta sezonowe

MENU #3

179 pln netto / osoba

WELCOME DRINK

kieliszek prosecco

PRZYSTAWKI NA ZIMNO I CIEPŁO

Antipasti
prosciutto crudo, prosciutto cotto, salami picante, gorgonzola, cheddar, winogrona, kapary, kiełki groszku
Pierogi z kapustą i grzybami
tradycyjne pierogi z wody
Pastrami z sosem truflowym
pastrami własnej roboty podane z sosem AïOLI truflowym
Canapesy z tatarem
bagietka korzenna, rostbef, cebula, ogórek kiszony, sos sriracha i AïOLI truflowy, kurka marynowana, szczypiorek
Canapesy gorgonzola
bagietka korzenna, sos AïOLI, sałata karbowana, sos gorgonzola, prażone migdały, gruszka karmelizowana
Hummus z sałatką izraelską
własnej roboty hummus podany z sałatką ze świeżych warzył i ziół, skropioną sokiem z cytryny
Śledź w śmietanie
Sałatka jarzynowa
Ryba po grecku
Świeżo wypiekane pieczywo

ZUPY

Barszcz czerwony

DANIA GŁÓWNE

Polędwiczka tartufo
polędwiczka wieprzowa, gnocchi w sosie truflowym, karmelizowany burak
Risotto z polędwicą z dorsza
risotto z ryżu arborio z mascarpone, masłem i natką pietruszki, pieczona polędwica z dorsza, brokuł bimi
Tagliatelle z borowikami
tagliatelle w sosie śmietanowym z borowikami, natka pietruszki

DESERY

AïOLI cake menu 35 pln netto / os. (opcja dodatkowa)
tarta czekoladowa, sernik, brownie, tiramisu lub dostępne ciasta sezonowe

MENU #4

199 pln netto / osoba

WELCOME DRINK

kieliszek prosecco

PRZYSTAWKI NA ZIMNO I CIEPŁO

Antipasti
prosciutto crudo, prosciutto cotto, salami picante, gorgonzola, cheddar, winogrona, kapary, kiełki groszku
Pierogi z kapustą i grzybami
tradycyjne pierogi z wody
Pastrami z sosem truflowym
pastrami własnej roboty podane z sosem AïOLI truflowym
Canapesy z tatarem
bagietka korzenna, rostbef, cebula, ogórek kiszony, sos sriracha i AïOLI truflowy, kurka marynowana, szczypiorek
Canapesy salami
bagietka korzenna, salami, cebula karmelizowana, sos AïOLI, prażony sezam
Canapesy gorgonzola
bagietka korzenna, sos AïOLI, sałata karbowana, sos gorgonzola, prażone migdały, gruszka karmelizowana
Hummus z sałatką izraelską
własnej roboty hummus podany z sałatką ze świeżych warzył i ziół, skropioną sokiem z cytryny
Chałka z tatarem z suszonych pomidorów
wegetariański tatar z suszonych pomidorów podany na grillowanej chałce
Śledź w śmietanie
Sałatka jarzynowa
Ryba po grecku
Świeżo wypiekane pieczywo

ZUPY

Barszcz czerwony
Grzybowa

DANIA GŁÓWNE

Kaczka Świąteczna
pieczona pierś z kaczki, konfitowane ziemniaki francuskie, zasmażane buraki
Polędwiczka tartufo
polędwiczka wieprzowa, gnocchi w sosie truflowym, karmelizowany burak
Risotto z polędwicą z dorsza
risotto z ryżu arborio z mascarpone, masłem i natką pietruszki, pieczona polędwica z dorsza, brokuł bimi
Tagliatelle z borowikami
tagliatelle w sosie śmietanowym z borowikami, natka pietruszki

DESERY

Tiramisu pisacjowe

AïOLI cake menu 35 pln netto / os. (opcja dodatkowa)
tarta czekoladowa, sernik, brownie, tiramisu lub dostępne ciasta sezonowe

drink set 2026

be our guest

AÏOLI

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

AÏOLI

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

DRINK SET #4

199 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

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 pomarańcza, jabłko, 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

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%.

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

be our guest

AÏOLI

Christmas Menu 2026

be our guest

AÏOLI

MENU #1

129 PLN net / person

WELCOME DRINK

a glass of prosecco

HOT AND COLD APPETIZERS

Dumplings with cabbage and mushrooms
traditional boiled dumplings
Pastrami with truffle sauce
homemade pastrami served with truffle AïOLI sauce
Canapés with tartare
spiced baguette, roast beef, onion, pickled cucumber, sriracha and truffle AïOLI sauce, marinated chanterelle, chives
Canapés with salami
spiced baguette, salami, caramelized onion, AïOLI sauce, roasted sesame seeds
Canapés with gorgonzola
spiced baguette, AïOLI sauce, curly lettuce, gorgonzola sauce, roasted almonds, caramelized pear
Hummus with Israeli salad
homemade hummus served with a salad of fresh vegetables and herbs, sprinkled with lemon juice
Challah with sun-dried tomato tartare
vegetarian tartare with dried tomatoes served on grilled challah
Herring in cream
Herring with wakame
Vegetable salad "jarzynowa"
Greek-style fish
Freshly baked bread

DESSERTS

Aioli cake menu 35 PLN net / person (additional option)
chocolate tart, cheesecake, brownie, tiramisu or seasonal cakes available

MENU #2

159 PLN net / person

WELCOME DRINK

a glass of prosecco

HOT AND COLD APPETIZERS

Dumplings with cabbage and mushrooms
traditional boiled dumplings
Canapés with tartare
spiced baguette, roast beef, onion, pickled cucumber, sriracha and truffle AïOLI sauce, marinated chanterelle, chives
Canapés with gorgonzola
spiced baguette, AïOLI sauce, curly lettuce, gorgonzola sauce, roasted almonds, caramelized pear
Hummus with Israeli salad
homemade hummus served with a salad of fresh vegetables and herbs, sprinkled with lemon juice
Herring in cream
Vegetable salad "jarzynowa"
Greek-style fish
Freshly baked bread

MAIN COURSES

Tartufo tenderloin
pork tenderloin, gnocchi in truffle sauce, caramelized beetroot
Risotto with cod loin
Arborio rice risotto with mascarpone, butter and parsley, baked cod fillet, bimi broccoli
Tagliatelle with boletus
tagliatelle in cream sauce with boletus, parsley

DESSERTS

Aioli cake menu 35 PLN net / person (additional option)
chocolate tart, cheesecake, brownie, tiramisu or seasonal cakes available

MENU #3

179 PLN net / person

WELCOME DRINK

a glass of prosecco

HOT AND COLD APPETIZERS

Antipasti
prosciutto crudo, prosciutto cotto, picante salami, gorgonzola, cheddar, grapes, capers, pea sprouts
Dumplings with cabbage and mushrooms
traditional boiled dumplings
Pastrami with truffle sauce
homemade pastrami served with truffle AïOLI sauce
Canapés with tartare
spiced baguette, roast beef, onion, pickled cucumber, sriracha and truffle AïOLI sauce, marinated chanterelle, chives
Canapés with gorgonzola
spiced baguette, AïOLI sauce, curly lettuce, gorgonzola sauce, roasted almonds, caramelized pear
Hummus with Israeli salad
homemade hummus served with a salad of fresh vegetables and herbs, sprinkled with lemon juice
Herring in cream
Vegetable salad "jarzynowa"
Greek-style fish
Freshly baked bread

SOUPS

Borscht

MAIN COURSES

Tartufo tenderloin
pork tenderloin, gnocchi in truffle sauce, caramelized beetroot
Risotto with cod loin
Arborio rice risotto with mascarpone, butter and parsley, baked cod fillet, bimi broccoli
Tagliatelle with boletus
tagliatelle in cream sauce with boletus, parsley

DESSERTS

Aioli cake menu 35 PLN net / person (additional option)
chocolate tart, cheesecake, brownie, tiramisu or seasonal cakes available

MENU #4

199 PLN net / person

WELCOME DRINK

a glass of prosecco

HOT AND COLD APPETIZERS

Antipasti
prosciutto crudo, prosciutto cotto, picante salami, gorgonzola, cheddar, grapes, capers, pea sprouts
Dumplings with cabbage and mushrooms
traditional boiled dumplings
Pastrami with truffle sauce
homemade pastrami served with truffle AïOLI sauce
Canapés with tartare
spiced baguette, roast beef, onion, pickled cucumber, sriracha and truffle AïOLI sauce, marinated chanterelle, chives
Canapés with salami
spiced baguette, salami, caramelized onion, AïOLI sauce, roasted sesame seeds
Canapés with gorgonzola
spiced baguette, AïOLI sauce, curly lettuce, gorgonzola sauce, roasted almonds, caramelized pear
Hummus with Israeli salad
homemade hummus served with a salad of fresh vegetables and herbs, sprinkled with lemon juice
Challah with sun-dried tomato tartare
vegetarian tartare with dried tomatoes served on grilled challah
Herring in cream
Vegetable salad "jarzynowa"
Greek-style fish
Freshly baked bread

SOUPS

Red borscht
Mushroom soup

MAIN COURSES

Christmas Duck
roasted duck breast, confit French potatoes, fried beetroot
Tartufo tenderloin
pork tenderloin, gnocchi in truffle sauce, caramelized beetroot
Risotto with cod loin
Arborio rice risotto with mascarpone, butter and parsley, baked cod fillet, bimi broccoli
Tagliatelle with boletus
tagliatelle in cream sauce with boletus, parsley

DESSERTS

Pistachio tiramisu

Aioli cake menu 35 PLN net / person (additional option)
chocolate tart, cheesecake, brownie, tiramisu or seasonal cakes available

drink set 2026

be our guest

AÏOLI

Drink sets have an open bar character - for 4 hours our guests can order any quantities and configurations within the selected drink set.

AÏOLI

DRINK SET #1

35 PLN net / person

WATER sparkling, still

HOT DRINKS ROZNER coffee, tea

DRINK SET #2

59 PLN net / person

WATER sparkling, still

HOT DRINKS ROZNER coffee, tea

TOMA FRUIT JUICES orange, apple, blackcurrant

CARBON DRINKS Pepsi, Pepsi Zero Sugar, Mirinda Orange, 7up Zero Sugar, Schweppes Tonic

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL Crodino

DRINK SET #3

169 PLN net / person

WATER sparkling, still

HOT DRINKS ROZNER coffee, tea

TOMA FRUIT JUICES orange, apple, blackcurrant

CARBON DRINKS Pepsi, Pepsi Zero Sugar, Mirinda Orange, 7up Zero Sugar, Schweppes Tonic

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL Crodino

WINE red house wine, white house wine

BEER Żywiec, Żywiec White, Żywiec Porter

Vodka Żubrówka Black

DRINK SET #4

199 PLN net / person

WATER sparkling, still

HOT DRINKS ROZNER coffee, tea

TOMA FRUIT JUICES orange, apple, blackcurrant

CARBON DRINKS Pepsi, Pepsi Zero Sugar, Mirinda Orange, 7up Zero Sugar, Schweppes Tonic

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL Crodino

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

WINE red house wine, white house wine

BEER Żywiec, Żywiec White, Żywiec Porter

Vodka Żubrówka Black

DRINK SET #5

259 PLN net / person

WATER sparkling, still

HOT DRINKS ROZNER coffee, tea

TOMA FRUIT JUICES orange, apple, blackcurrant

CARBON DRINKS Pepsi, Pepsi Zero Sugar, Mirinda Orange, 7up Zero Sugar, Schweppes Tonic

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL Crodino

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

WINE red house wine, white house wine

BEER Żywiec, Żywiec White, Żywiec Porter

VODKA Żubrówka Black

WHISKEY Tullamore D.E.W.

BRANDY Torres 10

booking conditions 2026

BOOKING CONFIRMATION:
The final confirmation of your reservation is a deposit of 40% of the total service cost. The deposit must be paid no later than 7 days before your planned reservation date.

POSSIBLE PAYMENT METHODS:
- cash
- credit card (excluding American Express)
- traditional transfer (in case of prior arrangements)

SERVICE:
We would also like to inform you that we add a 10% service charge to every bill for 6 people or more.

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

be our guest

AïOLI