menu grupowe 2026

be our guest

AÏOLI

MENU PRZYSTAWKOWE

129 pln netto / osoba

WELCOME DRINK

PRZYSTAWKI NA ZIMNO

Canapesy z tatarem
bagietka korzenna, rostbef, cebula biała, ogórek kiszony, sos sriracha, sos 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

Antipasti
prosciutto crudo, prosciutto cotto, salami picante, gorgonzola, cheddar, winogrona, kapary, kiełki groszku

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

Rostbef al Pepe Verde
rostbef, sos z zielonego pieprzu, rukola, pomidorki cherry, cebula piklowana

Sałata Cezar
sałata rzymska, pomidorki cherry, grzanki, grana padano, granat, bekon, sos AïOLI 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 AïOLI limonkowy, kiełki groszku

Pinsa cotto e basilico
pinsa, prosciutto cotto, pesto bazyliowe, pomidorki koktajlowe, bazylia

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

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

MENU #1

159 pln netto / osoba

WELCOME DRINK

PRZYSTAWKI NA ZIMNO

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
Antipasti
prosciutto crudo, prosciutto cotto, salami picante, gorgonzola, cheddar, winogrona, kapary, kiełki groszku
Involtini di prosciutto
prosciutto crudo, rukola, mozzarella mini, pomidorki cherry, sos balsamiczny, pesto bazyliowe, TABASCO ® Sriracha, kiełki buraka, bazylia
Rostbef al pepe verde
rostbef, sos z zielonego pieprzu, rukola, pomidorki cherry, cebula piklowana
Sałata Cezar
sałata rzymska, pomidorki cherry, grzanki, grana padano, granat, bekon, sos AïOLI 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 AïOLI limonkowy, kiełki 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

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

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

MENU #2

179 pln netto / osoba

WELCOME DRINK

PRZYSTAWKI NA ZIMNO

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
Antipasti
prosciutto crudo, prosciutto cotto, salami picante, gorgonzola, cheddar, winogrona, kapary, kiełki groszku
Involtini di prosciutto
prosciutto crudo, rukola, mozzarella mini, pomidorki cherry, sos balsamiczny, pesto bazyliowe, TABASCO ® Sriracha, kiełki buraka, bazylia
Rostbef al pepe verde
rostbef, sos z zielonego pieprzu, rukola, pomidorki cherry, cebula piklowana
Sałata Cezar
sałata rzymska, pomidorki cherry, grzanki, grana padano, granat, bekon, sos AÏOLI 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 AÏOLI limonkowy, kiełki 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

AÏOLI CAKE MENU 29 pln netto / os. (opcja dodatkowa)
tarta czekoladowa, sernik, brownie, tiramisu lub dostępne ciasta sezonowe

MENU #3

229 pln netto / osoba

AÏOLI

WELCOME DRINK

PRZYSTAWKI NA ZIMNO

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
Antipasti
prosciutto crudo, prosciutto cotto, salami picante, gorgonzola, cheddar, winogrona, kapary, kiełki groszku
Involtini di prosciutto
prosciutto crudo, rukola, mozzarella mini, pomidorki cherry, sos balsamiczny, pesto bazyliowe, TABASCO ® Sriracha, kiełki buraka, bazylia
Rostbef al pepe verde
rostbef, sos z zielonego pieprzu, rukola, pomidorki cherry, cebula piklowana
Sałata Cezar
sałata rzymska, pomidorki cherry, grzanki, grana padano, granat, bekon, sos AÏOLI 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 AÏOLI limonkowy, kiełki 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
rostbef, 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

AÏOLI CAKE MENU 29 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

* w restauracji AïOLI 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* 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

* w restauracji AïOLI 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%.

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

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

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

AÏOLI Łódź
ul. Drewnowska 58,
91-002 Łódź
(+48) 509 216 000
lodz@aioli.com.pl

be our guest

AÏOLI