

# oferta

## spotkań grupowych

2025

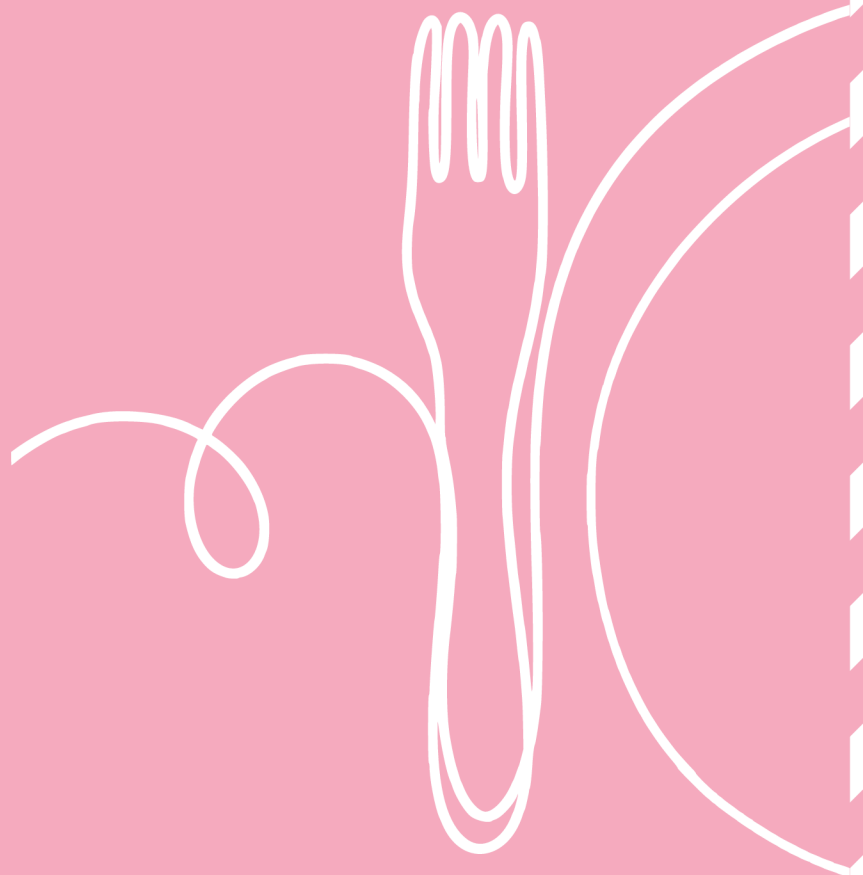
# AiOLI

*We Are Not Sorry*



Świętokrzyska 18  
Warszawa

# STARTER MENU



## **STARTERS MENU #1 - 99 zł netto / osoba**

WELCOME DRINK

### **PRZYSTAWKI NA ZIMNO I CIEPŁO**

AÏOLI PASTE: DAL

Czerwona soczewica, suszone pomidory, papryka, czosnek

AÏOLI PASTE: FIG LABNEH

Labneh, konfitura z fig i herbaty, prażone migdały, kielki groszku

AÏOLI PASTE: SPICY FETA PASTE

Feta, pieczona papryka, chili, czosnek, kapary, rzodkiewka, kielki groszku

AÏOLI TOMATO TATAR

Pomidory, owoc kaparowca, cebula, ogórek kiszony, sos worcestershire, kielki groszku, marynowane kurki, sos AÏOLI truflowy

PALONY POR

Palony por, cytrynowy labneh, karmelizowana dymka w miodzie, czosnek

CANAPES BEEF

Bruschetta, tatar wołowy, kurki marynowane, owoc kaparowca, sos AÏOLI truflowy, rukola

CANAPES PEPPERONI

Bruschetta, sałata karbowana, sos AÏOLI, pepperoni, cebula karmelizowana

CANAPES GORGONZOLA

Bruschetta, sałata karbowana, marynowana gruszka, sos AÏOLI, płatki migdałowe, sos z gorgonzoli

BOREK

Ciasto francuskie ze szpinakiem i sosem z gorgonzoli, kielki groszku

WIN WINGS

Skrzydółka w sosie Louisiana, miód, szczypior, sezam, sos AÏOLI sriracha

WŁASNE WYPIEKI

Kosz domowego pieczywa: bagietka pszenna, foccacia, grissini

## **AÏOLI CAKE MENU 25 zł zł netto / osoba (opcjonalnie)**

BUFET DESEROWY

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

## **STARTERS MENU #2 - 139 zł netto / osoba**

WELCOME DRINK

### **PRZYSTAWKI NA ZIMNO I CIEPŁO**

ANTIPASTI MEAT&CHEESE

Wyjątkowa kompozycja śródziemnomorskich smaków: włoskie sery, szynki i kiełbasy, soczyste karczochy, oliwki, suszone pomidory

AİOLI PASTE: DAL

Czerwona soczewica, suszone pomidory, papryka, czosnek

AİOLI PASTE: FIG LABNEH

Labneh, konfitura z fig i herbaty, prażone migdały, kiełki groszku

AİOLI PASTE: SPICY FETA PASTE

Feta, pieczona papryka, chili, czosnek, kapary, rzodkiewka, kiełki groszku

CARPACCIO WOŁOWE

Carpaccio wołowe z parmezanem, kapary, pomidorki cherry, chilli, rukola, sos winegret

AİOLI TOMATO TATAR

Pomidory, owoc kaparowca, cebula, ogórek kiszony, sos worcestershire, kiełki groszku, marynowane kurki, sos AİOLI truflowy

PALONY POR

Palony por, cytrynowy Labneh, karmelizowana dymka w miodzie, czosnek

CANAPES BEEF

Bruschetta, tatar wołowy, kurki marynowane, owoc kaparowca, sos AİOLI truflowy, rukola

CANAPES PEPPERONI

Bruschetta, sałata karbowana, sos AİOLI, pepperoni, cebula karmelizowana

CANAPES SHRIMPS

Bruschetta, sałata karbowana, sos AİOLI, krewetka, chimichurri

CANAPES GORGONZOLA

Bruschetta, sałata karbowana, marynowana gruszka, sos AİOLI, płatki migdałowe, sos z gorgonzoli

BOREK

Ciasto francuskie ze szpinakiem i sosem z gorgonzoli, kiełki groszku

WIN WINGS

Skrzydółka w sosie Louisiana, miód, szczypior, sezam, sos AİOLI sriracha

WŁASNE WYPIEKI

Kosz domowego pieczywa: bagietka pszenna, foccacia, grissini

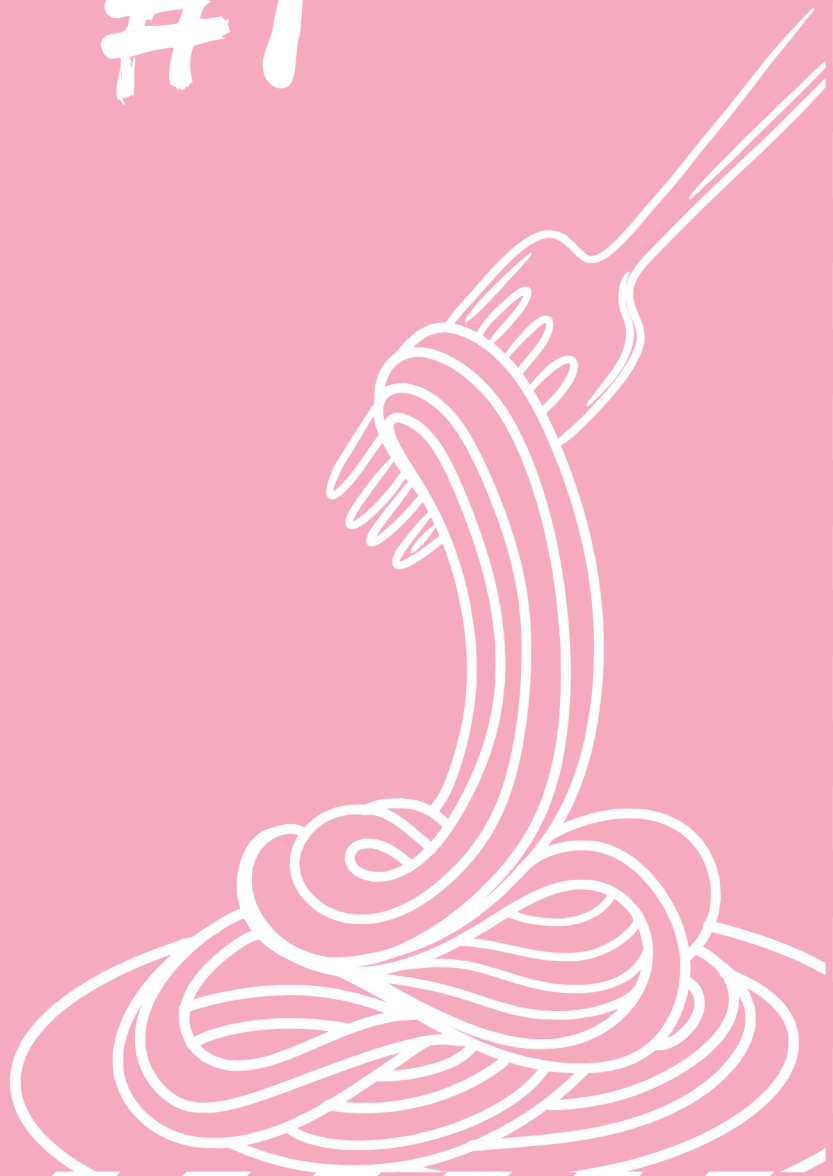
## **AİOLI CAKE MENU 25 zł zł netto / osoba (opcjonalnie)**

BUFET DESEROWY

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

# MENU

## #1



## **MENU #1 - 169 zł netto / osoba**

WELCOME DRINK

### **PRZYSTAWKI NA ZIMNO I CIEPŁO**

#### **AÏOLI TOMATO TATAR**

Pomidory, owoc kaparowca, cebula, ogórek kiszony, sos worcestershire, kiełki groszku, marynowane kurki, sos AÏOLI truflowy

#### **PALONY POR**

Palony por, cytrynowy labneh, karmelizowana dymka w miodzie, czosnek

#### **CANAPES BEEF**

Bruschetta, tatar wołowy, kurki marynowane, owoc kaparowca, sos AÏOLI truflowy, rukola

#### **CANAPES PEPPERONI**

Bruschetta, sałata karbowana, sos AÏOLI, pepperoni, cebula karmelizowana

#### **CANAPES GORGONZOLA**

Bruschetta, sałata karbowana, marynowana gruszka, sos AÏOLI, płatki migdałowe, sos z gorgonzoli

#### **ANTIPASTI MEAT&CHEESE**

Wyjątkowa kompozycja śródziemnomorskich smaków: włoskie sery, szynki i kiełbasy, soczyste karczochy, oliwki, suszone pomidory

#### **WŁASNE WYPIEKI**

Kosz domowego pieczywa: bagietka pszenna, foccacia, grissini

### **DANIA GŁÓWNE (2 z 3 do wyboru)**

#### **CREAMY LEMON BUTTER CHICKEN**

Pieczony udzik z kurczaka w sosie maślano-cytrynowym, ziemniaki konfitowane, sałatka warzywna z sosem winegret

#### **GNOCCHI AL TARTUFO (VEGE lub z ROSTBIFEM)**

Gnocchi, pasta truflowa, grzyby, śmietana, cebula, czosnek, chilli, Grana Padano, rukola

#### **HACHE STEAK**

Siekana wołowina 100%, chistorra, wędzony ser, brokuł, szpinak, masło, czosnek, chili, białe wino, pomidorki cherry, jajko

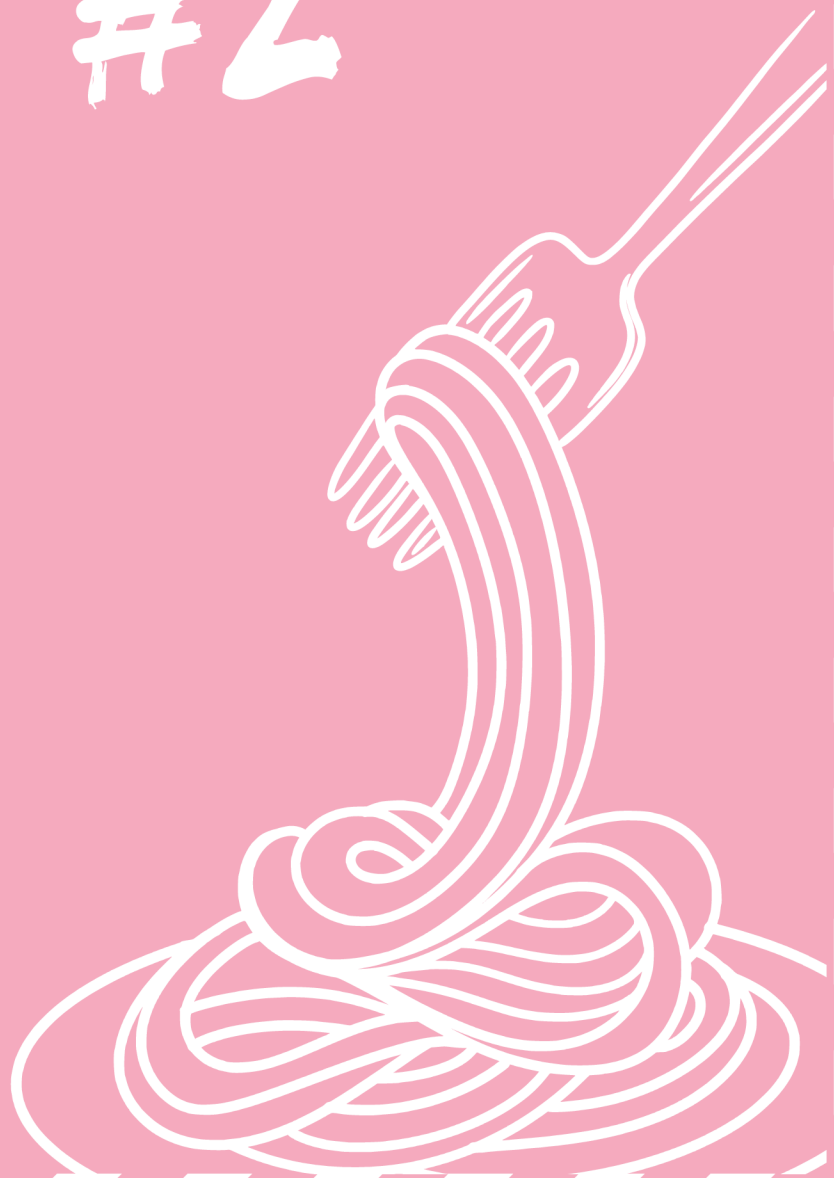
### **DESER**

#### **MONO PORCJA DESEROWA**

Tartaletka z kremem Nacciola

MENU

#2



## **MENU #2 - 189 zł netto / osoba**

WELCOME DRINK

### **PRZYSTAWKI NA ZIMNO I CIEPŁO**

#### **AÏOLI TOMATO TATAR**

Pomidory, owoc kaparowca, cebula, ogórek kiszony, sos worcestershire, kiełki groszku, marynowane kurki, sos AÏOLI truflowy

#### **PALONY POR**

Palony por, cytrynowy labneh, karmelizowana dymka w miodzie, czosnek

#### **CANAPES BEEF**

Bruschetta, tatar wołowy, kurki marynowane, owoc kaparowca, sos AÏOLI truflowy, rukola

#### **CANAPES PEPPERONI**

Bruschetta, sałata karbowana, sos AÏOLI, pepperoni, cebula karmelizowana

#### **CANAPES SHRIMPS**

Bruschetta, sałata karbowana, sos AÏOLI, krewetka, chimichurri

#### **CANAPES GORGONZOLA**

Bruschetta, sałata karbowana, marynowana gruszka, sos AÏOLI, płatki migdałowe, sos z gorgonzoli

#### **ANTIPASTI MEAT&CHEESE**

Wyjątkowa kompozycja śródziemnomorskich smaków: włoskie sery, szynki i kiełbasy, soczyste karczochy, oliwki, suszone pomidory

#### **WŁASNE WYPIEKI**

Kosz domowego pieczywa: bagietka pszenna, foccacia, grissini

### **ZUPA**

#### **KREM Z LEŚNYCH GRZYBÓW**

z chrustem z pora i puree ziemniaczanym

### **DANIA GŁÓWNE (2 z 4 do wyboru)**

#### **CREAMY LEMON BUTTER CHICKEN**

Pieczony udzik z kurczaka w sosie maślano-cytrynowym, ziemniaki konfitowane, sałatka warzywna z sosem winegret

#### **GNOCCHI AL TARTUFO (VEGE lub z ROSTBEFEM)**

Gnocchi, pasta truflowa, grzyby, śmietana, cebula, czosnek, chilli, Grana Padano, rukola

#### **HACHE STEAK**

Siekana wołowina 100%, chistorra, wędzony ser, brokuł, szpinak, masło, czosnek, chili, białe wino, pomidorki cherry, jajko

#### **SALMON IN TARRAGON SAUCE**

Pieczony łosoś w sosie estragonowym z ziemniakami konfitowanymi, fasolką szparagową lub dzikim brokułem

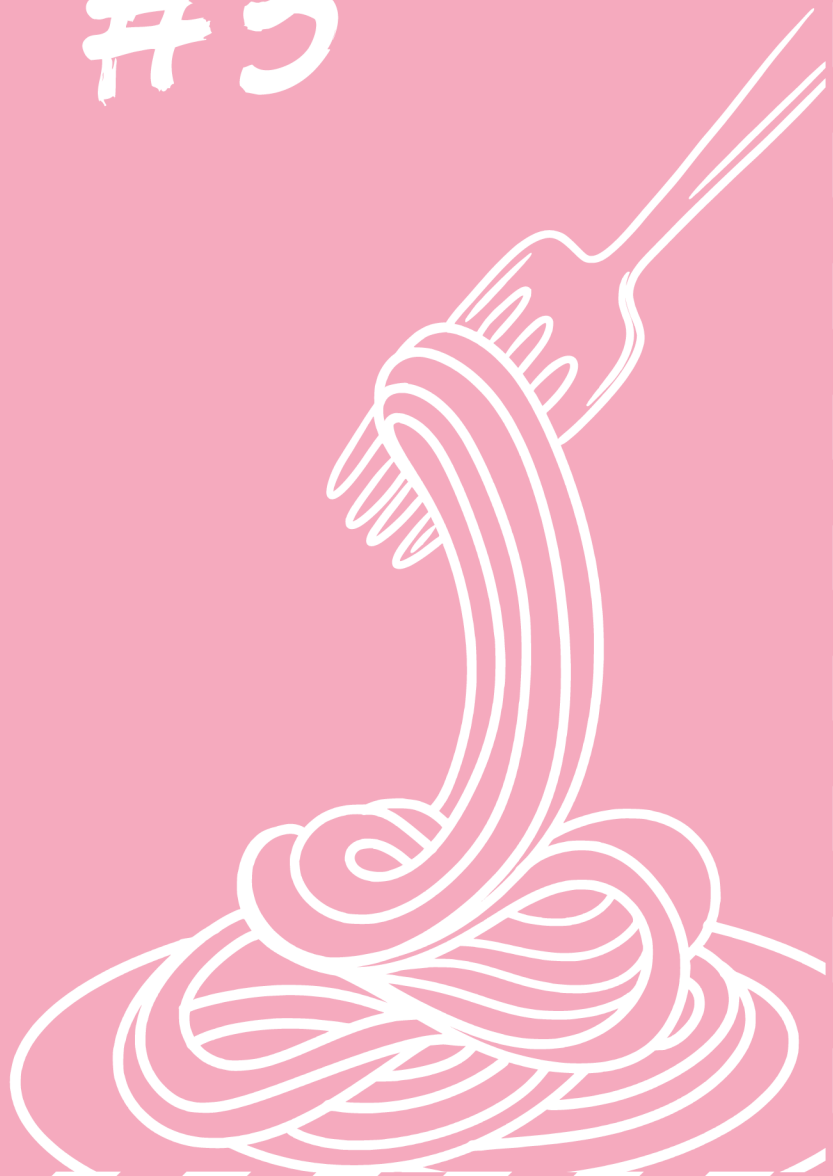
### **DESER**

MONO PORCJA DESEROWA: Tartaletka z kremem Nacciola



MENU

#3



## **MENU #3 - 239 zł netto / osoba**

WELCOME DRINK

### **PRZYSTAWKI NA ZIMNO I CIEPŁO**

#### **AÏOLI TOMATO TATAR**

*Pomidory, owoc kaparowca, cebula, ogórek kiszony, sos worcestershire, kiełki groszku, marynowane kurki, sos AÏOLI truflowy*

#### **PALONY POR**

*Palony por, cytrynowy labneh, karmelizowana dymka w miodzie, czosnek*

#### **CANAPES BEEF**

*Bruschetta, tatar wołowy, kurki marynowane, owoc kaparowca, sos AÏOLI truflowy, rukola*

#### **CANAPES PEPPERONI**

*Bruschetta, sałata karbowana, sos AÏOLI, pepperoni, cebula karmelizowana*

#### **CANAPES GORGONZOLA**

*Bruschetta, sałata karbowana, marynowana gruszka, sos AÏOLI, płatki migdałowe, sos z gorgonzoli*

#### **ANTIPASTI MEAT&CHEESE**

*Wyjątkowa kompozycja śródziemnomorskich smaków: włoskie sery, szynki i kiełbasy, soczyste karczochy, oliwki, suszone pomidory*

#### **WŁASNE WYPIEKI**

*Kosz domowego pieczywa: bagietka pszenna, foccacia, grissini*

### **ZUPA**

#### **KREM Z LEŚNYCH GRZYBÓW**

*z chrustem z pora i puree ziemniaczanym*

#### **AROMATYCZNY MIĘSNY BULION**

*z ravioli z mięsem wołowym*

## **MENU #3 - 239 zł netto / osoba**

*c.d.*

### **DANIA GŁÓWNE (3 z 5 do wyboru)**

#### *CREAMY LEMON BUTTER CHICKEN*

*Pieczony udzik z kurczaka w sosie maślano-cytrynowym, ziemniaki konfitowane, sałatka warzywna z sosem winegret*

#### *GNOCCHI AL TARTUFO (VEGE lub z ROSTBEFEM)*

*Gnocchi, pasta truflowa, grzyby, śmietana, cebula, czosnek, chilli, Grana Padano, rukola*

#### *HACHE STEAK*

*Siekana wołowina 100%, chistorra, wędzony ser, brokuł, szpinak, masło, czosnek, chili, białe wino, pomidorki cherry, jajko*

#### *ITALIAN STEAK*

*Stek z rostbefu, cebula, czosnek, śmietana, Grana Padano, brokuł, pangrattato, kapary, ziemniaki konfitowane*

#### *SALMON IN TARRAGON SAUCE*

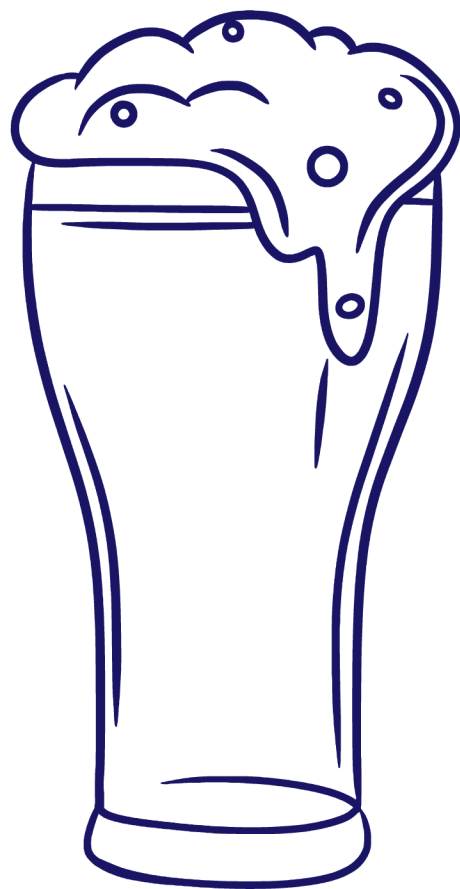
*Pieczony łosoś w sosie estragonowym z ziemniakami konfitowanymi, fasolką szparagową lub dzikim brokułem*

### **DESER**

#### *MONO PORCJA DESEROWA*

*Tartaletka z kremem Nacciola*

# DRINK SET



### **SET I**

29 PLN NETTO / OSOBA

woda gazowana i niegazowana  
kawa i herbata

### **SET II**

59 PLN NETTO / OSOBA

woda gazowana i niegazowana  
kawa i herbata

SOKI OWOCOWE TOMA

*pomarańcza / jabłko / czarna porzeczka*

NAPOJE

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

CRODINO (KOKTAJL BEZALKOHOLOWY)

*Crodino 175 ml, plaster pomarańczy*

### **SET III**

149 PLN NETTO / OSOBA

woda gazowana i niegazowana  
kawa i herbata

SOKI OWOCOWE TOMA

*pomarańcza / jabłko / czarna porzeczka*

NAPOJE

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

WINO

*czerwone wino domowe / białe wino domowe*

PIWO

*Książęce Pszeniczne / Książęce Czerwony Lager / Peroni*

WÓDKA

*Żubrówka Czarna*

CRODINO (KOKTAJL BEZALKOHOLOWY)

*Crodino 175 ml, plaster pomarańczy*

## **SET IV**

179 PLN NETTO / OSOBA

woda gazowana i niegazowana  
kawa i herbata

SOKI OWOCOWE TOMA

*pomarańcza / jabłko / czarna porzeczka*

NAPOJE

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

WINO

*czerwone wino domowe / białe wino domowe*

PIWO

*Książęce Pszeniczne / Książęce Czerwony Lager / Peroni*

WÓDKA

*Żubrówka Czarna*

## **KOKTAJLE**

CRODINO (BEZALKOHOLOWY)

*Crodino 175 ml, plaster pomarańczy*

ŻU SOUR

*Żubrówka Bison Grass, sour, sweet, biało*

SIDECAR

*Metaxa 7\* 40 ml, Cointreau 20 ml, sour, sweet, crusta z cukru,  
zest z pomarańczy*

RASPBERRY SMASH

*Tullamore DEW 40 ml, sour, sweet, puree malina, maliny, mięta*

JAGERITA

*Jagermeister 40ml, Cointreau 20 ml, sour, sweet, cząstka limonki,  
crusta z soli*

METAXA SOUR

*Metaxa 12, sour, sweet, biało*

## **SET V**

239 PLN NETTO / OSOBA

OPEN BAR - 4H

woda gazowana i niegazowana

kawa i herbata

SOKI OWOCOWE TOMA

*pomarańcza / jabłko / czarna porzeczka*

NAPOJE

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

WINO

*czerwone wino domowe / białe wino domowe*

PIWO

*Książęce Pszeniczne / Książęce Czerwony Lager / Peroni*

WÓDKA

*Żubrówka Czarna*

WHISKEY

*Tullamore DEW*

BRANDY

*Torres 10*

## **KOKTAJLE**

CRODINO (BEZALKOHOLOWY)

*Crodino 175 ml, plaster pomarańczy*

ŻU SOUR

*Żubrówka Bison Grass, sour, sweet, biało*

SIDECAR

*Metaxa 7\* 40 ml, Cointreau 20 ml, sour, sweet, crusta z cukru,  
zest z pomarańczy*

RASPBERRY SMASH

*Tullamore DEW 40 ml, sour, sweet, puree malina, maliny, mięta*

JAGERITA

*Jagermeister 40ml, Cointreau 20ml, sour, sweet, cząstka limonki,  
crusta z soli*

METAXA SOUR

*Metaxa 12, sour, sweet, biało*

# oferta

**warunki rezerwacji**

**2025**





## **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 ZA REZERWACJĘ:**

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

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

### **AiOLI Cantine Bar Café Deli**

ul. Świętokrzyska 18, Warszawa

(+48) 518 819 302

aioli@aioli-cantine.com



OFERTA 2025

**AiOLI**

*We Are Not Sorry*