

Wyśmienite dania jednogarnkowe

Grzyby leśne z platkami kurczaka

w lekkim aromatycznym sosie śmietanowym

Strogonoff z indyka

z pieczarkami

Dodatki (standardowa porcja ok. 150 g)

Pólmisek liści szpinaku smażonych

w białym winie i podawanych z platkami parmezanu

Wegetariańskie różności

pyszne pieczone warzywa w pomidorach

Zapiekane połówki ziemniaków z grzybami leśnymi pod mozzarellą.

jako dodatek proponujemy mocno czosnkowe tzatziki.

Zapiekane ziemniaki

talarki zapiekane w sosie serowym

Szpinakowe lub tradycyjne domowe kopytka

Pytaj również o naszą sezonową ofertę zup i pysznych kremów

Słodkości

Taca owoców

dekoracyjna taca świeżych owoców-melon, ananas... 1,5 kg 75 zł

Taca sałatki owocowej

10 indywidualnych porcji w opak. 100 g 100 g 65 zł

Taca ciasteczek koktajlowych

według naszego wyboru – mini serniczki, 50 szt. 130 zł

mini beziki z kremem mascarpone,

mini babeczki chałwowe,

mini muffinki itp.

Krucze babeczki z owocami

30 szt. 130 zł

Krucze różki z różą

30 szt. 85 zł

Taca ciast krojonych

15 szt. 130 zł

porcje ciast pieczonych, wg naszego wyboru

tj. sernik, szarlotka, marchewkowe itp.*

Domowy sernik pieczony

ok. 12 por. 160 zł

Jablecznik z kruszonką

ok. 12 por. 140 zł

pachnący cynamonem

Marchewkowe z mascarpone

16 por. 136 zł

Tiramisu

200 ml 10,50 zł

Panna Cotta z mussem owocowym

200 ml 10,50 zł

Chia na mleku kokosowym lub sojowym

200 ml 10,50 zł

z duszonymi jabłkami i platkami migdałowymi

lub mussem owocowym i granatem

Ile przekąsek potrzebuję na osobę?

Czas trwania przyjęcia:

1 godz. 4–6 szt. na osobę

2 godz. 6–8 szt. na osobę

powyżej 3 godz. 10–12 szt. na osobę

Przekąski wybierane indywidualnie,

można zamówić w opakowaniu na wynos lub ułożone na tacy.

Cena tacy:

mała (do 20 szt.) 6,00 zł

duża (do 40 szt.) 9,00 zł

Jak złożyć zamówienie?

Zamówienie można przesłać faxem lub złożyć telefonicznie. Realizacja

tego samego dnia jedynie za uzgodnieniem telefonicznym. Przy

pierwszym zamówieniu, powyżej 200 zł należy wpłacić zaliczkę

wysokości 50%. Zamówienia należy składać z wyprzedzeniem

minimum jedno dniowym do ilości 20 osób. Zamówienia dla powyżej

150 osób oraz z obsługą kelnerską należy rezerwować termin

z wyprzedzeniem. W dniu realizacji zamówienie nie może być

anulowane. Na zamówienia lub zapytania złożone mailem

odpowiadamy do godz. 14.00: tukan@saladbar.pl

Jak nas znaleźć?

Galeria mokotów, ul. Wołoska 12,

Aleja smaków, vis a vis wejścia na parking,

602 563 563

22 541 35 70

Dworzec centralny PKP, ul. Aleje Jerozolimskie 54 lok. 26,

Poziom –1,

602 536 958

Pasaż Wiecha, ul. Zgoda 13

Sprawdź, naszą ofertę na www.saladbar.pl

TUKAN

S A L A D B A R

Finger food (zestawy)

Mini sałatki

na jeden kęs w kruchych mini babeczkach 35 szt. 117 zł

Taca tukan

mini sałatki i kanapeczki tukan z łososiem, z szynką, 35 szt. 117 zł

z salami 20 szt. 85 zł

Taca kanapeczek tukan

połówka zamykanej kanapki z łososiem, 34 szt. 117 zł

z szynką, z salami 20 szt. 85 zł

Taca kanapeczek koktajlowych

małe dekoracyjne kanapeczki z salami, 4–8 osób (35 szt.) 109 zł

szynką, jajkiem, serem camembert, 3–5 osób (20 szt.) 79 zł

mozzarellą, indykiem, łososiem, pasztetem

Kanapeczki koktajlowe VIP

kanapki na pumperniku z marynowanym burakiem, łosoś z serkiem 20 szt. 117 zł

philadelphia na bagietce, tatar z łososa na tartince, z tuńczykiem,

ogórkiem, oraz mięsem krabowym i imbirem

Taca koktajlowa extra 3–5 osób (20 szt.) 99 zł

kanapeczki z łososiem, prosciutto, jajkiem i kawiozem,

sałatką krabową oraz serem brie lub rokol

Półwki jajek z puszystymi pastami

z rokpola, pieczarek, łososa 20 szt. 79 zł

Taca koreczków serowych

z winogronami, oliwkami, orzechami i warzywami 70 szt. 119 zł

35 szt. 69 zł

Koreczki VIP -minimalne zamówienie 30 szt.

grillowany ananas i kurczak/ 5 zł szt.

duże krewetki scampi z cukinią/ 5 zł szt.

mozzarella bambini i pomidorki cherry/ 3 zł szt.

Koreczki Melon – Prosciutto

30 szt. 140 zł

Tartinki z duńskim tatarem

z łososa na ciemnym pieczywie 20 szt. 109 zł

Koreczki sezonowe

z pieczoną dynią, kurczakiem, pomidorkiem secchi, listkiem szpinaku 24 szt. 120 zł

Tartinki z matjasem i pomidorkami secchi 20 szt. 99 zł

na ciemnym pieczywie

Antipasti

ruloniki z gruszką, suszonymi pomidorami i rukolą zawijane 30 szt. 149 zł

w szynką szwarcwaldzką, pieczarkowe kapelusze zapiekane

z ziołami i gorgonzolą, babeczki zapiekane z suszonymi

pomidorami, oliwkami, rozmarynem, koreczki Melon-Prosciutto

Taca party 34 szt. 119 zł

mini bakłażany ricotta (8), muffinki Pesto, mini pomidorki secchi

nadziewane(10), babeczka z pieczarkami(6)

Taca party extra

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł

37 szt. 167 zł



Finger Food (cena 4,90 za szt.)

Sam skomponuj swój ulubiony zestaw przekąsek
Kompozycje własne w minimalnej ilości 20 szt. jednego
rodzaju, każdy dodatkowy rodzaj w minimalnej ilości 5 szt.

Mini pomidorki secchi

nadziewane serem koperkowo-czosnkowym z kaparami

Mini bakłażany ricotta

panierowane krążki bakłażana z serkiem ricotta

Mini Quiche

jarmużowe

Mini muffinki

pesto

Cygara – sajgonki z szynki parmeńskiej

z marynowanym kurczakiem

Ruloniki z wędzonego łososia

i marynowanej cukini

Rozetki filo

– z sałatką leśną

– zapiekane ze szpinakiem, fetą

Zapiekane babeczki

– grzybowe pod mozzarellą

– z liśćmi szpinaku i parmezanem – z gruszką i kozim serem

Salatkowe sajgonki

– pikantne z kurczakiem

– warzywne orzeźwiający z kapustą pekińską i grzybkami mun

– z krewetkami, orzeszkami, makaronem sojowym

Ruloniki z rukolą, gruszką, suszonymi pomidorkami

zawijanymi w szynkę szwarcwaldzką

Jajka faszerowane

skorupki nadziewane siekanym jajkiem smażone na maśle

4.50 za szt.

Paszteciki z pieczarkami

w formie pysznej kruszki z ciasta drożdżowego

3.80 za szt.

★ Nasze specjalności (cena według wagi 69/kg)

przekąski nieco większe niż finger food, wymagają użycia sztućców

Bakłażan ricotta

panierowane krążki bakłażana przekładane delikatną ricottą

Bakłażan napoleon

panierowane krążki bakłażana przekładane mozzarellą,
soczystym pomidorem, prosciutto i świeżą bazylią

Bakłażan mascarpone

roladki z piersią kurczaka i mascarpone
przekąski do podania na ciepło:

Sakiewki filo z grzybami leśnymi zapiekane

podawane z kremem balsamicznym

9.50 zł za szt.

Zimne przekąski

do biura, na spotkanie, konferencję, inaugurację,
wernisaż, domowe przyjęcie...

Taca sałatek

10 rodzajów sałatek

według naszego wyboru w opak. 100 g

3–10 osób (100g) 69 zł

Taca śniadaniowa

12 mini tostów Tukan i 8 sałatek

według naszego wyboru w opak. 100 g

4–8 osób (100 g) 85 zł

Półmisek wiejski mięs pieczonych

w ziołach:

schab w majeranku, pierś Indyka z musztardą,
szynka wiejska, chrzan, pasztet gęsi,
żurawina, 15 bułeczek koktajlowych

8–20 osób (1,20 kg) 160 zł

Półmisek serów

brze, rokopól, serów żółtych z winogronami i orzechami

0,80 kg 90 zł

Taca norweska extra*

dekoracyjny półmisek ryb wędzonych
i świeżych owoców morza

1,50 kg 269 zł

Półmisek łososia wędzonego*

10–20 osób (0,80 kg) 169 zł

Taca przysmaki tukana

bakłażanowe roladki z grzybami
leśnymi (8), bakłażany ricotta (8),
mini pomidorki secchi (8)

24 szt. 142 zł

Taca włoska extra z kurczakiem w rozmarynie

grillowanych warzyw- bakłażany, cukinia, papryka,
karczochy, pomidory secchi nadziewane serkiem z kaparami

4–8 osób 149 zł

Taca sushi

maki i nigiri z łososiem, tuńczykiem, krabem

40 szt. 198 zł



Kanapki i przekąski idealne na lunch

Półówki kanapek paluch i rustico

Z wędzonym łososiem i jajkiem, kurczakiem
pieczonym w rozmarynie i musztardą, z szynką
i chrzanem, pastą jajeczną, serem camembert,
mozzarellą, salsą pomidorową

30 szt. 190 zł

16 szt. 120 zł

Chicken wraps

tortille zawijane z kurczakiem, kielkami i awokado,
sałatą; z kurczakiem, fetą, ogórkiem, oliwkami;
mozzarellą, pomidorami, bazylią lub indykiem i kielkami

20 szt. 129 zł

Fish wraps

placki meksykańskie tortille zawijane z pyszną sałatką
krabową, z sałatką z tuńczykiem oraz z chrupiącą sałatką,
wędzonym łososiem i serkiem philadelphia

20 szt. 129 zł

Taca wytrawnych muffinów

Pesto, z prosciutto i musztardą, sezonowo ze szparagami

8 szt. 70zł

Kanapka pieczysta extra w paluchu

w bułce rustico z ziarnami zbóż

11,90 zł

+ 1,00 zł

– z pieczonymi przez nas domowym sposobem

– mięsami na sałacie z ogórkiem i sosem

– pieczony indyk w musztardzie pieczony schab w ziołach

– łosoś, jajko

– szynka wiejska, chrzan, prosciutto

Kanapka paluch lub

w bułce rustico z ziarnami zbóż

7,60 zł

+ 1,00 zł

– szynka, ser żółty

– indyk, ser żółty

– salami, ogórek

– jajko lub pasta jajeczna

– mozzarella, pomidory

– ser brie

– ser żółty

***Do tac ryb, wędlin i serów
żółtych proponujemy dodatki:**

bułeczki koktajlowe 1,50 szt.

krakersy razowe 2,00 opak.,

masło 1,50 szt.

musztarda, chrzan, żurawina,

serek śmietankowy 1,50 por.



Dania Ciepłe

Na zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem! (standardo-
wa porcja obiadowa – ok. 200–250 g ceny według wagi za kg)

Bakłażanowe roladki grzybowe

pyszne roladki z grzybami, kurkami, jajkiem, świeżym
koperkiem serwowane na gorąco
z ucieranym sosem maślano-koperkowym

72/kg

Bakłażan pieczony z mozzarellą i pomidorami

pieczona półówka bakłażana z pomidorami i mozzarellą

62/kg

Bakłażan pieczony z mięsem

zapiekana półówka bakłażana z mięsem indyka,
pieczarkami i pomidorami

65/kg

Cukinia zapiekana półówka cięta wzdłuż

– z suszonymi pomidorami, oliwkami parmezanem
– z pieczonym łososiem i szpinakiem lub szparagami
– z indykiem zapiekana pod beszamelem

65/kg

Lasagne

– z ricottą, szpinakiem i pomidorami
– bolońska z pomidorami i indykiem
– „a la moussaka” – mięsna, z ziemniakami
– grecka z fetą
– tort szpinakowy ze świeżymi pomidorami

56/kg

56/kg

59/kg

59,8/kg

59,8/kg

Pieczony soczysty filet łososia

– serwowany na tarcie szpinakowej
– filet saute lub BBQ w dymnej marynacie

135/kg

169/kg

*polecamy z liśćmi szpinaku smażonymi
w winie z płatkami parmezanu

„Goloneczki”

udka kurczaka nadziewane daktylami zapiekane
na cudownej marchewce BBQ

78/kg

Pieczeń parmeńska

pierś kurczaka zawijana w szynce parmeńskiej
z nadzieniem z sera ricotta i suszonych pomidorów

98/kg

Pierś kurczaka ze szparagami w estragonie

Grillowana pierś kurczaka

w sosie kurkowym

98/kg

98/kg

Polędwiczki florenckie

w aromatycznych pomidorach

98/kg

Polędwiczki na brokułach

wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu

98/kg

Polędwiczki w podgrzybkach

Karkówka SLOW FOOD

soczysta, pieczona do absolutnej miękkości

98/kg

98/kg

Schab pieczony w ziołach

w sosie myśliwskim

89/kg

Zrazy cielęce w sosie kurkowym

Udziec indyka

pieczony w rozmarynie

100/kg

86/kg

eat fresh
handmade natural salads
made today

Sałatki na zamówienie do biura, do domu

DLACZEGO SAŁATKI TUKANA ?

Sałatki „Tukana”
przygotowujemy na bieżąco
z najwyższej jakości produktów,
z które zaopatrujemy się codziennie rano.

Do naszych barów Tukan Salad Bar
w Warszawie
dostarczamy je kilka razy dziennie.
Każdego dnia około 60-80 rodzajów.

Nie stosujemy
zadnych dodatków i środków przedłużających trwałość
- naszych sałatek nie należy przechowywać.

Gdy nie ma ulubionej sałatki ?
Zawsze możesz z wyprzedzeniem
zamówić ją w naszym barze.

TUKAN SALAD BAR ?

Historia powstania
naszych barów sięga 1990 roku.
Zaczynaliśmy od małego barku przy ul. Tamka 37
z ofertą 6 sałatek przygotowywanych na miejscu. Dziś mamy w
ofercie niemalże 200
i nieustannie opracowujemy nowe...

Zgoda 13, PASAŻ WIECHA TEL. 22 625 15 16
Aleje Jerozolimskie 54 lok. 26 WARSZAWA CENTRALNA, TEL. 602 536 958
al. Wołoska 12 Aleja Smaków GALERIA MOKOTÓW, TEL. 602 563 563
www.saladbar.pl
tukan@saladbar.pl

ILE SAŁATEK ZAMÓWIĆ ?

Aby stół wyglądał interesująco,
a twoi goście mieli ciekawy wybór
sugerujemy wybranie kilku rodzajów
sałatek, najlepiej z odmiennych kategorii.

SUGEROWANA PORCJA

250 – 350g* na osobę
150 – 200g* gdy podajemy jako dodatek-
surówkę do dania głównego
lub jedną z wielu potraw

MINIMALNA WIELKOŚĆ ZAMÓWIENIA

TO ½ KG JEDNEGO RODZAJU.

DOSTĘPNE OPAKOWANIA

dla sałatek na zamówienie:
0,5 , 1 , 1,5 kg – jednorazowe salaterki
1,2 – 2,3 kg - tace ekologiczne
jednorazowe 6 zł szt.

SAŁATKI ŚNIADANIOWE

Aloli	ser Feta świeży ogórek, pierś indyka
Biała	mozzarella, orzechy włoskie, kukurydza, świeży ogórek
Stodka Rozkosz	/sezonowo/ truskawki, makaron, bita śmietana, wiórki czekoladowe
Jajeczna	doskonała do kanapki
Jarzynowa	klasykna domowa
Krewetkowa	ze świeżym koperkiem i groszkiem- pycha!
Kukurydziana	kukurydza, śliwki kalifornijskie, orzechy
Makrelka	pyszna na kanapki - wędzona makrela, siekane jajko, ser żółty, szczypierek
Malibu	świeże owoce: winogrona, ananas, mandarynka, gruszka z serkiem waniliowym i kokosem nasz „best seller” od 1991 roku!
Pieczarkowa	tradycyjna sałatka z zielonego groszku, jabłka i jajka z majonezem z zielonym groszkiem i kukurydzą
Sportowa	gruszki, migdały, jabłka i jogurt
Tuńczyk	pyszny tworóg wiejski i świeży pomidor, zielony ogórek i jajko
Wiosenna	

MAKARONOWE

Forli	łazanki z szynką, żółtym serem, papryką, zielonym groszkiem
Grzybowa	bocznik z prażoną cebulką i farfalle w sosie sojowo-miodowym
Liliput	młode kolby kukurydzy z zielonym tagiatelle, żółtym serem, pieczarkami
Mozzarella Bambini	mozzarella bambini, pomidory, oliwki, świeża bazylija
Ogrodowa	makaronowe muszelki z rukolą i bazylią, pomidorkami cherry
Orzechowa	makaron muszelki, rukola, orzeszki ziemne, aceto balsamico
Palermo	marynowane włoskie grzyby i fusilli (świderek)
Penne	penne z pomidorkami secchi, świeżą mozzarellą i bazylią
Pętelka	makaronowe kólecčka, pomidory secchi, pomidor i ogórek
Przymak Korsarza	penne z tuńczykiem, papryką i sosem śmietanowym
Rukola	tortellini serowe ze świeżą rukolą w winegret
Sycylijska	oryginalne włoskie salami z makaronem, oliwkami, lekko pikantnym sosem paprykowym
Szparagi Pesto	dzikie szparagi, pieczone pomidorki, pyszna kasza bulgur, domowe zielone pesto
Tawerna I	makaron, oliwki, orzechy, wędzony ser i orzeszki ziemne
Tawerna II	zielone tagiatelle, makaron ryżowy, oliwki i pomidory z kawałkami pieczonego kurczaka
Tortellini z rukolą	tomidory, orzeszki ziemne i bazylija
Tortellini Pesto	duże serowe pierożki z bazyliowym pesto, prażone pestki dyni, mozzarella bambini
Western Chicken Salad	kolorowe penne, smażone pieczarki, kurczak, śliwki suszone, liście szpinaku, pyszny sos musztardowy
BROKUŁOWE	
Brokułowa	z pomidorami, zielonym ogórkiem i jajkiem
Dynia na Brokułach	doskonała jako surówka , cienko krojone chrupiące brokuły, prażone pestki dyni, sos śmietanowy
Inna	z indykiem, smażonym czosnkiem, sosem curry
Lubiana	delikatna sałatka z ryby morskiej z brokułami
Luxor	brokuły z indykiem w sosie jogurtowo - cytrynowym
Majorka	brokuły z wędzonym drobiem i sosem winegret
Osaka	brokuły, sałata rzymska, marynowana cykinia, rodzynki
Rimini	lekka sałatka z dodatkiem kukurydzy, papryki i jabłka

SAŁATKI Z RÓŻNYCH ZAKĄTKÓW ŚWIATA

Alzacka	marynowane grzyby, szparagi, ser Feta, sos Dijon
Bangkok	kielki słonecznika, kalmary, pikantny, marynowany po tajsku kurczak, orzeszki ziemne
Bawarska	kluseczki, szynka, marynowany ogórek w lekko ziołowym sosie
Brazylijska	pataty, mięso krabowe, seler naciowy, czosnkowy winegret
Bób PARMARSA	/sezonowo/ prażona szynka parmeńska, sos winegret
Cukinia Secchi	suszone pomidorki, marynowana cukinia, kurczak, brzoskwinia
Cygańska	pieczona kaczka z czerwoną kapustą w sosie sezamowym
Diabelska	żółty ser, papryka, jajka i ogórek
Dziki Kurczak	kielki soi, wędzony kurczak, papryka i sos z dodatkiem curry
Egipska	kus kus, mięta, pomidor, mozzarella bambini
Fenel	koper włoski, z oliwkami, indykiem i pomarańczami w sosie cytrynowym
Grillowane Połudwiczki	wieprzowe z karczochami, suszonymi pomidorami, oliwkami
Grill Puket	świeży ogórek, papryka, kielki soi, grillowany kurczak
Hawajska	kurczak, ananas, mandarynki, lekko pikantny sos majonezowy
Imbirowa z krewetkami	dzikie szparagi, kaszka bulgur, matynowany imbir, chilli
Indyjskie Wesele	krewetki, kraby, makaron sojowy, sos curry lekko cytrynowy z nutą słodczy
Kalenberg	seler naciowy z indykiem, anansem i orzeszkami w majonezowym curry
Kantońska	pikantny marynowany kurczak, grzyby Mun, makaron sojowy
Karczochy	z kapusta pekińska i kaparami
Karczochy vinegrette	marynowane karczochy, wędzony kurczak, pomidory secchi
Koreańska	domowy makaron, pałeczki krabowe i marynowane cebulki
Kus Kus	z ogórkiem, mięta, marynowanymi cebulkami w pomidorach
Kus Kus z cieciorką	pikantną pastą z czerwonej papryki, sokiem pomidorowym
Kus Kus z grzybami leśnymi	pieczonymi
Kus Kus z krewetkami	i cieciorką w pomidorach
Litewska	szynka, seler, papryka i pikantny sos pomidorowy
Marokańska	daktyle, pieczony bakażan, aromatyczny kus kus, cieciorka
Meksykańska	biała i czerwona fasola z papryką w pikantnym meksykańskim sosie
Mongolski Garnek	ziemniaki, pieczona kolorowa papryka, grzyby i indyk-doskonała na ciepło!
Pekińska	makaron sojowy, kapusta pekińska, grzyby mun, dużo czosnku...
Piemont	grillowana pierś kurczaka z szynką parmeńską i pieczonymi warzywami
Pistacjowa	ananas, pistacje, wędzony indyk, sos pistacjowy
Prowansalska	kurczak w serowym kremie z suszonymi owocami i żurawiną
Puket	mięso krabowe, kielki, papryka, ogórek
Pusztą	węgierska ostra paprykowa sałatka z ziemniakami, dodatkiem kminu
Rachela	karczochy, szparagi, włoskie grzyby marynowane
Roy	makaron sojowy, krewetki, mango - doskonała na ciepło
Rumiana	smażone w aceto balsamico piersi kurczaka, kielki i ananas
Samuraj	fasola brązowa i biała, tuńczyk i sos winegret
Sandra	marynowana cukinia, pierś kurczaka, brzoskwinia, suszone pomidory
Seczuańska	połudwiczki smażone, cebulki w balsamico, zielona fasolka, bambus
Singapur	krewetki, makaron sojowy i prażone orzechów cashew
Stodko - Kwaśna	kielki, połędwica wołowa lub drobiowa, pomidory i sos słodko-kwaśny
Sułtańska	kurczak pieczony w kminku i kolendrze, brokuły, cukinia pieczona, sałata rzymska
Szparagi Baby	dzikie szparagi, baby szpinak, kurczak, pomidorki koktajlowe
Tajska	plasty pieczonej piersi kurczaka w sosie miodowo-sezamowym
Tęczowa	makaron sojowy, krewetki, pekinka, kurczak i orzeszki nerkowca
TOFU	kielki kielki soi, czarne oliwki, papryka, sos tajski
Tekszańska	kurczak, seler naciowy, orzechy włoskie w sosie barbecue
Tunezyjska	pyszny prażony w sezamie indyk, chrupiąca kapusta pekińska, kielki
Turecka	pieczone bakażany, papryka, pomidory z sosem tzatziki
Tylko dla dorosłych	z owocami morza, makaronem sojowym w sosie koniakowym
Tyrolska	wędzony kurczak lub indyk, ziemniaki w mundurkach, fasola szparagowa
Tzatziki	grecki ser, dla tych co lubią czosnek
Zielona Kus Kus	z mięta, cytryną i limonką

SAŁATKI Z RYBA, OWOCAMI MORZA ...	
Alga	kraby z chrupiącym selerem naciowym w sosie winnym
Awokado I	z grenlandzkimi krewetkami, żurawina, sos „Tysiaca Wysp”
Awokado z krabem	z pałeczkami krabowymi w sosie cytrynowym , orzeszkami, jajkiem i papryką
Chrupiący pstrąg	wędzony pstrąg, pomidor, seler naciowy
Chrupiący tuńczyk	z selerem naciowym
Egzotyczna	krewetki, winogrona i żółty ser na słodko-ostro
Gościńska	makaron sojowy, brokuły, kraby w sosie cytrynowym z curry
Grecka	śledź matjas z duszoną marchwią w pomidorach a la „Ryba po Grecku”
Indyjskie Wesele	krewetki, kraby, makaron sojowy, sos curry lekko cytrynowy z nutą słodczy
Islandzka	śledź inaczej, czyli w czerwonych buraczkach
Jaś na tuńczyku	fasola Jaś, tuńczyk, cieciorka, chrupiący seler naciowy
Kalmary	krążki kalmarów, oliwki, papryka, pikantny sos
Kapitańska	wędzony pstrąg, seler naciowy, kapusta pekińska, makaron tagliatelle, makaron ryżowy
Krabik I	z owocami, kaparami, tagliatelle w sosie cytrynowo-koniakowym
Krabik II	mięso krabowe, krewetki, kiełki soi w sosie curry
Krabowa	kraby z chrupiącym selerem i koprem w delikatnym majonezie
Krewetkowa	ze świeżym koprekiem i groszkiem - pycha!
Królewska	z pieczonym łososiem, kalarepką i ogórkiem w sosie cytrynowym
Łososiowa	chrupiąca, z ryżem, selerem naciowym, gorczyczą, łososiem wędzonym, musztardowo-winna w smaku
Małże z Naxos	z sycylijską caponata z bakłażanów, pomidorów i czerwonej fasoli
Mazurska	marynowana biała ryba i chrupiące warzywa w occie
Morska	ośmiornice, kraby, mule z naciowym selerem, oliwkami – winegret
Mule	małże, ser żółty, dużo koperku, makaron, pyszny morski sos
Mule Naturalne	świeże małże, kolorowa papryka, dużo świeżej kolendry, białe wino
Muszelka	wędzony pstrąg, sos koperkowy, makaron
Neptun	kraby z białą kapustą, delikatnym sosem śmietanowo - czosnkowym
Nicejska	tuńczyk, kapary, jajka i sos ziołowy... na sałacie lodowej
Norweska	matjas z ziemniakami, oliwką ogórkiem i cebulką
Nowozelandzka	małże w muszlach, sos chilli, sezonowo fenkuł
Portugalska	ciemna fasola, śledź matjas, por i śmietana
Rydzyk na Śledziku	matjas z marynowanymi rydzami
Swojska	śledź matjas z ziemniaczkami, pieczarką i czerwoną fasolą
Śledziowa tradycyjna	z dodatkiem ziemniaków, papryki, jabłek i cebuli
Śledź Wenecki	królewskie oliwki, śledź matjas, sos cytrynowy, oliwa extra vergine
Śledź Secchi	matjas z suszonymi pomidorami
Śnieżny Krab	(sezonowa) dzięki szparagi, kraby, pyszny sos śmietanowy, radicchio
Tańczące Kalmary	krążki kalmarów na chrupiących brokułach, por, winegret
Tylko dla dorosłych	krabowe paluszki, makaron sojowy i sos koniakowy

Z RYŻEM

Czarny Samuraj	czarny ryż, tuńczyk, czerwona fasola, pomidor
Dziki ryż	słodko kwaśna z dodatkiem kurczaka, ryz basmati i dziki
Naturalna	zielone i czarne oliwki, pomidor, papryka z dodatkiem ryżu; winegret
Nowa Chińska	czarny ryż, pieczarki rodzynki, ogórek, orzeszki, chilli, limonka
Łososiowa	chrupiąca z ryżem, gorczyczą, łososiem, musztardowo - winna w smaku
Paella	owoce morza, ryż, oliwki
Ritz	z kurczakiem, selerem naciowym i zielonym groszkiem
Roma	mięso indyka, ziemniaki, ogórki pickle i sos francuski
Żurawinowa (Piękna Cera)	czerwony ryż, czerwona porzeczka, żurawina, pestki dyni

**sprawdź także
naszą bogatą ofertę
koktajlowych przekąsek, tarinek i dań ciepłych**



www.SALADBAR.pl

SAŁATY...	
	zielone, lodowe, liście świeżego szpinaku
Bordeaux	pieczona wątróbka drobiowa, suszone pomidory, śliwki kalifornijskie, liście szpinaku
Cesar Salad	sałata rzymska, pieczarki, anchovies, pierś kurczaka, parmezan, grzanki
Dzika	czarne winogrona, sałata lodowa, mozzarella, sos francuski
Francuska	śliwki, sałata, kapary i migdały, sos do wyboru
Grecka z Fetą	mix sałat, ogórek, pomidor, oliwki, Feta, domowe grzanki
Hiszpańska	sałata lodowa, tuńczyk, oliwki, sos śmietanowy
Jogurtowa	oliwki, pomidory, ogórek na sałacie lodowej w sosie jogurtowym
Karaibska	liście szpinaku, pomarańcze, grejfruty, orzeszki
Kalifornijska	grillowana pierś kurczaka z chrupiącą sałata lodową i dodatkiem gęstego słodko-chrzanowego sosu
Kurczak Curry	kawałki piersi w jogurtowym sosie na chrupiącej sałacie
Kurczak-Bekon	Pomidor sałata mix, parony bekon, pomidor, ogórek, liście szpinaku
Kurczak Pesto	mix sałat, mozzarella bambini, suszone pomidory, kurczak, domowe bazyliowe pesto, prażone pestki dyni
Lodowa	sałatka z roladami serowo szynkowymi
Łosoś Pieczony	mix sałat, pieczony łosoś, kapary, ogórek, talarki ziemniaków, sos musztardowy
Nicejska	tuńczyk, kapary, jajka i sos ziołowy... na sałacie lodowej
Orange	grillowana pierś kurczaka, świeży szpinak, pomarańcza, sos winegret
Sałata Letnia	sałata, pomidorki cherry, mozzarella bambini, sos winegret
Szopska	sałata, pomidor, ogórek, oliwki, ser feta, papryka
Szpinak Baby	/sezonowo/ młody szpinak, marynowane karczochy, suszone pomidory
Szpinak z prażonym bekonem	/sezonowo/ świeże liście szpinaku, prażony bekon, jajko, pomidor, musztardowy winegret
Wenecka	sałata lodowa, anchovies, ziemniaczki, sos ziołowy

SAŁATKI I SURÓWKI

	doskonałe jako dodatek do dania ciepłego
Amerykańska	biała kapusta, świeży ogórek, sos koperkowy
Azja	biała kapusta, makaron ryżowy, orzeszki ziemne
Bałkańska	ogórek, pomidor, papryka, oliwki, ser feta
Brokuły z dynią	prażoną cieniućko krojone brokuły, zielony ogórek, prażone pestki dyni, śmietana
Brukselka	z jabłkiem, papryką, kukurydzą w sosie winegret
Chrup-Chrup	seler naciowy, śliwki kalifornijskie, migdały, sos czosnkowy
Dział i Baba	soczysta rzepa, papryka, świeży koper i lekki winegret
Farmerska	seler, por, marchew z sosem majonezowym
Fiesta	biała kapusta, pomarańcze, rodzynki, migdały, przyprawy
Huculska	ser bryndza, zielona fasola szparagowa, pieczone pieczarki
Kalafiorek Baby	młody kalafiór, fasolka mamut, pieczarki, sos koperkowy
Kielki	ostra sałatka z zielonym pieprzem i papryką
Koper Włoski	/sezonowo/ kolorowa papryka, brzoskwinia lub pomarańcza w winegret
Mamut	/sezonowo/ fasola mamut, migdały i sos winegret
Mozzarella Bambinos	mozzarella bambini, pomidory, oliwki, świeża bazylia
Naciowa	chrupiąca sałatka z dodatkiem pieczarek, pomidorów i selera naciowego
Nam Prik	fasola szparagowa na chrupko z ostrymi przyprawami
Nero	mozzarella, czerwona fasolka, kukurydza
Paryżanka	ser Camembert z dynią, kalafiorem i piklami w sosie winegret
Pekińska	makaron sojowy, kapusta pekińska, dużo czosnku...
Rot	czerwona kapusta, śliwki kalifornijskie, jabłko i orzechy
Verdi	papryka, kukurydza, por i żółty ser
Zielona	/sezonowo/ łodyżki świeżego szpinaku z migdałami i rzodkiewką

SAŁATKI Z OWOCAMI

Deser	owocowa ze świeżych owoców sezonowych arbut, melon, ananas
Mailbu	winogrona, ananas, mandarynka, gruszka, kokos, serek waniliowy
Owocowa	owocowy koktajl ze świeżymi owocami , doskonale zakończenie posiłku
Słodka Rozkosz	makaron kokardki, truskawki, czekolada, bita śmietana
Waldorff	gruszki, migdały, jabłko i jogurt

SAŁATKI ZIEMNIACZANE	
Czarno-biała	niepowtarzalny winny smak pieczonego kurczaka, ziemniaków i winogron
Dor Blue	sałatka ziemniaczana z sosem z sera dor blue (pleśniowego)
Fungi	leśne grzyby z delikatnym sosem serowym i ziemniakami
Lubelska	indyki, ziemniaki, ogórek, czosnek i koperek
Poznańska	ziemniaki, oliwki, koper i czosnek
Ziemniaczana Grillowa	z chrupiącym selerem naciowym w śmietanowym sosie
Ziemniaczana Kalifornijska	na słodko z kukurydzą w majonezie
Ziemniaczana Wiedeńska	klasyczna w majonezie z ogórkiem
Ziemniaczana Vinegrette	/sezonowo/ z młodych ziemniaków, koper, cebulka
Ziemniaczana z Pieczonym Łososiem	jajkiem, ogórkiem, kaparami i pysznym sosem musztardowym
Ziemniaczana z prażonym bekonem i orzeźwiająjącym ogórkiem	

RODZIME SMAKI

Bacówka	fasola Jaś, oscypek, ser wędzony, oscypek, prażona cebulka
Duet	fasola biała i czerwona, duszona cebulka, czosnek, orzeźwiająca natka
Fasolka	zielona, jabłko, ser żółty, papryka, majonez
Gryczana z Fetą	z kaszy, z dodatkiem chrupiącej papryki i sera Feta
Germańska	kasza gryczana, papryka, pierś indyka , prażona cebulka
Góralaska z oscypkiem	fasola Jaś, czerwona, wędzony, grillowany oscypek; sezonowo z rukolą
Jarzynowa	klasyczna, domowa z jabłkiem, majonezem
Sałatka Gajowego	smażone pieczarki, indyk, jajko, sos grzybowy
Leśna	siekane grzyby, pieczarki z kurkami i jajkiem, koperkiem
Mazurska	marynowana ryba, gotowane warzywa, ocet, sos vinegrette
Pieczarkowa	siekane pieczarki, majonez, nieco pieprzu
Sałatka Gajowego	smażone pieczarki, indyk, jajko, sos grzybowy
Wiejska	prażone pieczarki, wiejska kielbasa, fasola Jaś, chilli, sos musztardowy

SMAKOWITE SPECJAŁY - dodatki na twój stół

„Cymes”	„żydowski kawior” siekana, drobiowa wątróbka z migdałami i jajkiem
Duński Tatar	z łososia, doskonały na kanapki
Feta z oliwkami	zielonymi dużymi królewskimi
Hummus	pasta z cieciorki, na sezamowym tahini, czosnek
Sałatka Leśna	siekane grzyby ze świeżym koperkiem , jajkiem, kurkami
Sałatka Pieczarkowa	nasz „best seller” od 1991 roku!
Santa Fe	zielone i czarne oliwki z pomidorami i odrobiną chilli
Scampi	marynowane w czosnku
Scampi	w maśle koperkowym lub ze świeżych ziół
Ślimaki	w maślanym sosie koperkowym
Tapenade	z najlepszych czarnych oliwek i anchovies, doskonale smakuje na grzankach
Tzatziki	ogórek, czosnek, serek grecki
Włoski Tatar	z anchovies, siekanymi pomidorkami i mozzarellą

JAK ZŁOŻYĆ ZAMÓWIENIE ?

- minimum 1 dzień przed realizacją zamówienia – telefonicznie w naszym barze
- mailem – minimum 2 dni przed realizacją za potwierdzeniem telefonicznym.

Realizacja tego samego dnia jedynie za uzgodnieniem telefonicznym.
W dniu realizacji zamówienie nie może być anulowane - zamawiający ponosi koszty realizacji.

Sałatki możecie Państwo odebrać w wybranym barze Tukan Salad Bar lub przy wartości zamówienia powyżej 200 zł zamówić dostawę.

PL. BANKOWY 2, BŁĘKITNY WIEŻOWIEC TEL. 22 531 25 20
C.H. ARKADIA, AL. JANA PAWŁA II 82, TEL. 22 331 69 89
NOWY ADRES: ŻURAWIA 32/34, TEL. 22 625 15 16
tukan@saladbar.pl