

Wyśmienite dania jednogarnkowe

Grzyby leśne z płatkami kurczaka w lekkim aromatycznym sosie śmietanowym	89/kg
Strogonoff z indyka z pieczarkami	79/kg

Dodatki (standardowa porcja ok. 150 g)

Pólmisek liści szpinaku smażonych w białym winie i podawanych z płatkami parmezanu	99/kg
Wegetariańskie różności pyszne pieczone warzywa w pomidorach	79/kg
Zapiekane połówki ziemniaków z grzybami leśnymi pod mozzarellą. jako dodatek proponujemy mocno czosnkowe tzatziki.	55/kg
Zapiekane ziemniaki talarki zapiekane w sosie serowym	53/kg
Szpinakowe lub tradycyjne domowe kopytka Pytaj również o naszą sezonową ofertę zup i pysznych kremów	53/kg

Słodkości

Taca owoców dekoracyjna taca świeżych owoców-melon, ananas...	1,5 kg	89 zł
Taca sałatki owocowej 10 indywidualnych porcji w opak. 100 g	100 g	75 zł
Taca ciasteczek koktajlowych według naszego wyboru – mini serniczki, mini beziki z kremem mascarpone, mini babeczki chałwowe, mini muffinki itp.	50 szt.	160 zł
Krucze babeczki z owocami	30 szt.	170 zł
Krucze rożki z powidłami	30 szt.	140 zł
Taca ciast krojonych porcje ciast pieczonych, wg naszego wyboru tj. sernik, szarlotka, marchewkowe itp.*	15 szt.	160 zł
Domowy sernik pieczony	ø 24 cm	160 zł
Jablecznik z kruszonką pachnący cynamonem	ø 24 cm	140 zł
Marchewkowe z mascarpone	ø 28 cm	145 zł
Tiramisu	200 ml	10,50 zł
Panna Cotta z mussem owocowym	200 ml	10,50 zł
Chia na mleku kokosowym lub sojowym z duszonymi jabłkami i płatkami migdałowymi lub mussem owocowym i granatem	200 ml	10,50 zł

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?

Tukan Salad Bar & Catering
Pracownia i bar,
ul. J.Ficowskiego 5,
602 563 563

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.	140 zł
Taca tukan mini sałatki i kanapeczki tukan z łososiem, z szynką, z salami	35 szt. 20 szt.	140 zł 95 zł
Taca kanapeczek tukan połówka zamykanej kanapki z łososiem, z szynką, z salami	34 szt. 20 szt.	135 zł 99 zł
Taca kanapeczek koktajlowych małe dekoracyjne kanapeczki z salami, szynką, jajkiem, serem camembert, mozzarellą, indykiem, łososiem, pasztetem	4–8 osób (35 szt.) 3–5 osób (20 szt.)	126 zł 95 zł
Kanapeczki koktajlowe VIP gravlax na pumperniku z marynowanym burakiem, łosoś z serkiem philadelphia na bagietce, tatar z łososa na tartince, z tuńczykiem, ogórkiem, oraz mięsem krabowym i imbirem	20 szt.	135 zł
Taca koktajlowa extra kanapeczki z łososiem, prosciutto, jajkiem i kawioorem, sałatką krabową oraz serem brie lub rokol	3–5 osób (20 szt.)	115 zł
Półwki jajek z puszystymi pastami z rokpola, pieczarek, łososa	20 szt.	95 zł
Taca koreczków serowych z winogronami, oliwkami, orzechami i warzywami	70 szt. 35 szt.	140 zł 89 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.	30 szt.	168 zł
Koreczki Melon – Prosciutto	30 szt.	135 zł
Tartinki z duńskim tatarem z łososa na ciemnym pieczywie	20 szt.	130 zł
Koreczki sezonowe z pieczoną dynią, kurczakiem, pomidorkiem secchi, listkiem szpinaku	24 szt.	135 zł
Tartinki z matjasem i pomidorkami secchi na ciemnym pieczywie	20 szt.	120 zł
Antipasti ruloniki z gruszką, suszonymi pomidorami i rukolą zawijane w szynką szwarcwaldzką, pieczarkowe kapelusze zapiekane z ziołami i gorgonzolą, babeczki zapiekane z suszonymi pomidorami, oliwkami, rozmarynem, koreczki Melon-Prosciutto	30 szt.	207 zł
Taca party mini bakłażany ricotta (8), muffinki Pesto, mini pomidorki secchi nadziewane(10), babeczka z pieczarkami(6)	34 szt.	160 zł
Taca party extra pomidorki secchi nadziewane (7), bakłażany ricotta (5), ruloniki z cukinii i wędzonego łososa (5), mini muffinki pesto lub z prosciutto i musztardą (5), babeczki z grzybami leśnymi (5) lub kozim serem i gruszką cygara-sajgonki z szynki parmeńskiej (10)	37 szt.	219 zł
Taca VEGE party pomidorki secchi nadziewane (7), bakłażany ricotta (5), mini muffinki pesto (5), babeczki z grzybami leśnymi (5)	24 szt.	156 zł
Taca kanapeczek „Pulled Pork” w mini kajzerkach	20 szt.	185 zł
Tartoletki z grillowanymi warzywami i kozim serem na cieście francuskim	15 szt.	116 zł
Tartoletki chorizo z pieczoną dynią i kielbasą chorizo na cieście francuskim	15 szt.	105 zł
Ruloniki z wędzonego łososa i marynowanej cukinii	15 szt.	105 zł
Rozetki filo ze szpinakiem lub pieczarkami	20 szt.	119 zł
Salatkowe sajgonki ruloniki z ciasta ryżowego z pikantną sałatką kantońską z marynowanym kurczakiem oraz pekińskie z grzybkami mun	20 szt.	119 zł
Taca ćwiartek bajgli Wege – z serkiem ziołowym, łososiem, jajkiem oraz humusem i warzywami Mięsne – szynka, ser, warzywa oraz salami ogórek Mix	20 szt.	120 zł
Taca kanapeczek wegetariańskich Z pasta z suszonych pomidorów, zielonego groszku, humusem i warzywami	35 szt.	135 zł

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...

Pracownia i bar, ul. J.Ficowskiego 5, 602 563 563

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, wórkci 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, szczypiorek
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 bazylia
Ogrodowa	makaronowe muszelki z rukolą i bazylią, pomidorkami cherry
Orzechowa	makaron muszelki, rukola, orzeszki ziemne, aceto balsamico
Palermo	marynowane włoskie grzyby i fusilli (świderki)
Penne	penne z pomidorkami secchi, świeżą mozzarellą i bazylią
Pętelka	makaronowe kółeczka, 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 bazylia
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 cykwinia, 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 PARMAR	/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
Seczańska	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 bakłażany, 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 Wypś”
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
Egzotyiczna	krewetki, winogrona i żółty ser na słodko-ostro
Gościnna	makaron sojowy, brokoły, 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 koperem w delikatnym majonezie
Krewetkowa	ze świeżym koperkiem 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 caponatą 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
Rydzik 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
Dzik 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 sałatą 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 cieniułko krojone brokoły, 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
Kalaflor Baby	młody kalaflor, 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, kalaflowem 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, jabłka i jogurt

SAŁATKI ZIEMNIACZANE	
Czarno-biała	niewaptarzalny 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 koper
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
Górska z oscypkiem	fasola Jaś, czerwona, wędzony, grillowany oscypek; sezonowo z rukołą
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

SKAWOWITE 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 pomidorami i mozzarellą

JAK ZŁOŻYĆ ZAMÓWIENIE ?

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

Realizacja tego samego dnia
jedyne 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.

Pracownia i bar, ul. J.Ficowskiego 5, 602 563 563

tukan@saladbar.pl