

# Menu warsztatowe Twój Kucharz

Poszczególne składniki potraw mogą się zmieniać w zależności od pory roku.



## Starter

1. Podgrzybek zapiekany z avocado i parmezanem
2. Grasicca cielęca, palone masło, gruszka, pieczony czosnek
3. Bundz wędzony grillowany, domowa konfitura z żurawiny, roszponka
4. Tatar z polędwicy wołowej, piklowany ogórek, cebulka, grzyby, musztarda dijon, kremowe żółtko sous vide
5. Kurczak zagrodowy, chutney gruszkowe z szafranem, sałata
6. Mule na piwie pszenicznym, wiejska śmietana, czosnek, natka pietruszki
7. Przegrzebki, kremowy szpinak, chorizo
8. Przegrzebki, sos habanero, kaszanka, szpinak
9. Krewetki, wędzona słonina, puree z szarej renety, jagody
10. Pieczone pierożki z wołowiną/jagnięciną, zielonym groszkiem i przyprawami korzennymi
11. Gęsie wątróbki, tymianek, konfitura wiśniowa, brioszka
12. Kalmary, chilli, seler naciowy, kolendra, czosnek
13. Bób, kozi ser, mięta, orzechy laskowe, marynowany burak, kiełki musztardowca
14. Pstrąg ojcowski wędzony, kwaśna śmietana, szara reneta, jeżyny
15. Tatar z pstrąga ojcowskiego, miód, limonka, zielony ogórek, tost kresowy
16. Wędzony łosoś, pieczone buraki, ogórek, fromage, koperek, rzodkiewka
17. Gruszka konferencja zapiekana z serem niebieskim, imbirem i orzechami włoskimi
18. Sałatka zimowa z grillowaną gruszką, gorgonzola, pestki dyni, rukola
19. Kurczak zagrodowy, pomidorki koktajlowe, orzechy, roszponka, rzodkiewka, dresing domowy
20. Mule w białym winie z pomidorami i kolendrą
21. Mule po tajsku z curry na mleczku kokosowym
22. Pieczone pierożki z ricottą i pomidorami
23. Gęsie pipki, piklowana czerwona kapusta, imbir, sezam
24. Małże św. Jakuba, puree z karczochów jerozolimskich, szynka parmeńska, rukola
25. Chrupiące sakiewki z kozim serem i chutney gruszkowym z chilli
26. Koktajl krewetkowy z domowym majonezem do owoców morza
27. Chrupiące sakiewki z długo pieczoną wieprzowiną i grzybami
28. Mini szaszłyki z kurczaka zagrodowego w sosie satay z ryżem jaśminowym i cebulką dymką
29. Wołowina z woka, sałatka z warzyw, miód, sezam, kolendra
30. Sałatka z grillowanym wiejskim boczkiem, mozzarella i orzechami





31. Kalmary, spianata, chilli, seler naciowy, kolendra, czosnek
32. Pikantne udka z kurczaka di buffalo, podgrzybek zapiekany z avocado i parmezanem
33. Brokuły w tempurze w sosie ponzu
34. Mini mozzarelle na szaszłyku w pikantnym sosie
35. Szparagi z patelni z kaparami w maśle occie balsamicznym
36. Cappuccino z zielonego groszku z miętą
37. Gazpacho z czerwonej papryki, pomidorów, ogórka, oliwy i bazylii
38. Pikantne skrzydełka z kurczaka di buffalo z sosem serowym
39. Mule z tajskim czerwonym curry
40. Grillowane avocado z chorizo, pomidorami, kolendrą i oliwą
41. Włoskie mini grzanki z wędzonym boczkiem, pomidorami i oliwą bazyliową
42. Pieczone grzyby portobello z karmelizowaną czerwoną cebulą, kozim serem i rukolą
43. Pieczona makrela na karpaccio z buraków w occie balsamicznym
44. Samosy z bobem albo zielonym groszkiem i pikantnym dipem
45. Melon z szynką parmeńską i miętą ogrodową
46. Kalafior pieczony z palonym masłem, sosem z orzechów ziemnych, jogurtem i borówkami
47. Pieczona papryka z serem feta i ricottą
48. Zimowa sałatka z serem feta i klementynkami
49. Najlepsze menu tapas: hummus, pikantna pasta sardyńska, tappenada, kurczak w miodzie i musztardzie z rozmarynem
50. Carpaccio z marynowanej cukinii
51. Tartalетки z warzywami i sosem pomidorowym
52. Sałatka z wędzonym łososiem
53. Chorizo z fenkułem oraz pomarańczami
54. Sałatka grecka horiatiki
55. Pierozki wonton z słodkim sosem chilli
56. Sałatka cezar z jajkiem na miękko
57. Sałatka z grillowanej cykorii z szynką parmeńską albo serem
58. Empanadas z wołowiną w sosie bbq
59. Frittata ze szparagami albo zielonym groszkiem i cebulką dymką

60. Marokańska sałatka tabbouleh
61. Pieczone samosy z warzywami
62. Koreańskie rollsy z warzywami i różnymi sosami
63. Koreańskie rollsy z kaczką, warzywami i różnymi sosami
64. Wietnamskie rollsy z krewetkami
65. Wegańskie rollsy z warzywami
66. Marokańskie szaszłyki z jagnięciną w sosie tzatzyki (premium)
67. Sycylijskie arrancini w sosie arrabiata
68. Wegańskie pierożki siu mai
69. Pierożki z wieprzowiną i szczypiorkiem
70. Hiszpańska sałatka ceviche ze świeżą rybą gotowaną w soku z limonki
71. Sałatka z boczkiem i kaszanką z orzechami włoskimi i mozzarellą
72. Pakory z kalafiora i brokuła w pikantnej salsie pomidorowej
73. Włoskie mini tosty z pate z makreli z salsą ananasową
74. Cukinia w tempurze z majonezem czosnkowo kaparowym
75. Sycylijska zupa rybna
76. Włoskie antipasti z piklami
77. Węgierskie antipasti z piklami
78. Wegańskie rollsy z grzybami z sosem z topinamburu
79. Sałatka z grillowana brzoskwinia albo morelą, rukolą oraz szynką parmeńską
80. Sycylijskie carpaccio z tuńczyka (premium)
81. Sałatka z czarną soczewicą, pasternakiem i orzechami włoskimi
82. Hiszpańskie ceviche z okonia morskiego, fenkuła i grejpfruta







## Danie główne

1. Polędwiczka wieprzowa, siemię lniane, konfitura borówkowa, pieczone ziemniaki w rozmarynie, brokuły
2. Kaczka filet, grillowane warzywa, sos porto, karmelizowane jabłko
3. Dorsz sous vide, groszek zielony z miętą, puree ziemniaczane, sos cytrynowy
4. Policzki wołowe, kasza pęczak z buraczkami, marchewka i pietruszka, sos czerwone wino
5. Świeży makaron, krewetki, czosnek, białe wino, natka pietruszki, chilli
6. Świeży makaron, kozi ser, karczochy, suszone pomidory, pesto
7. Risotto z leśnymi grzybami, dynia, szpinak, parmezan
8. Polska jagnięcina, soczewica, buraczki, sos miętowy
9. Pieczony bakłażan imam bayildi, ryż jaśminowy z kafiem, sos czerwone curry
10. Żeberka ze wieprzowiny złotnickiej, wędzona papryka, kapusta, kasza gryczana
11. Stek z sezonowanej wołowiny, fasolka szparagowa, pieczone ziemniaki w gęsim sadle, sos gorgonzola na porto, grillowane pomidorki koktajlowe
12. Schab sous vide, puree z kapusty kiszzonej z prawdziwkami, pieczone ziemniaki, sos malinowy
13. Kaszotto z pęczaka, dynia piżmowa, szałwia, gorgonzola, kurki
14. Makrela pieczona na soli morskiej, pappardelle warzywne, pikantna salsa pomidorowa
15. Polędwica z dzika, placki ziemniaczane, pieczony pasternak w tymianku, sos jagodowy
16. Cielęcina sous vide, szałwia, skórka z cytryny, zielona fasolka na maśle, konfitura z górskiej borówki, ziemniaki z koperkiem
17. Okoń morski, sałatka z kopru włoskiego, czarny ryż
18. Dorada, risotto szafranowe, zielony groszek
19. Perliczka, zapiekanka ziemniaczana z porem i truflami, sos kukurydziany
20. Kurczak pad thai, orzeszki ziemne, imbir, trawa cytrynowa, makaron ryżowy
21. Gnocchi, palone masło, pieczona papryka, oscypek, szałwia
22. Makaron tajski z woka, młode warzywa, sos śliwkowy, prażony sezam, dymka
23. Kurczak zagrodowy z podlasia, duszona kapusta włoska z ziarnami kolendry, kasza pęczak, sos wiśniowy
24. Kurek śródziemnomorski (ryba), warzywa, sos rybny, topinambur
25. Polędwiczki wieprzowe, pieczone warzywa, ziemniaki z patelni, sos tymiankowy lub sos musztardowy
26. Gnocchi, palone masło, marchewka, pietruszka, gęsie pipki





27. Kaczka filet, słodka brukselka z syropem klonowym, kasztany, ziemniaki z rozmarynem, żurawina
28. Świeży makaron, duszona gęszina, zielony groszek, karmelizowana marchewka
29. Indyjskie curry (3 rodzaje pikantności), ryż jaśminowy z kafirem, kolendra
30. Dorsz bałtycki, ziemniaki z porem, sos z pieczonych pomidorów, tymianku, liścia laurowego i wytrawnego cherry, sałatka z marynowanej cukinii
31. Polędwica z dorsza, szpinak, suszone pomidory, puree ziemniaczane, sos szafranowy na duszonej białej cebuli
32. Polędwica z dorsza, szpinak, suszone pomidory, puree ziemniaczane, sos szafranowy na duszonej białej cebuli
33. Długo pieczona wieprzowina 24h z ziarnami fenkuła, pieczone ziemniaki, marchewka, chutnej jabłkowe, sos czerwone wino
34. Długo pieczona wieprzowina 24h, sałatka z fasoli sojowej w sosie teriyaki
35. Tajska sałatka z wołowiną z woka
36. Polędwica wołowa, pieczony kalafior, karmelizowana marchewka, puree ziemniaczane z truflami, sos czerwone wino
37. Comber z jelenia, ziemniaki, pieczony pasternak i burak w tymianku, sos czerwone wino
38. Okoń morski (kurs filetowania), sałatka z kopru włoskiego, pomarańcze, rozszponka, kolendra, gotowane w mundurkach ziemniaki, oliwa
39. Pstrąg ojcowski (kurs filetowania), tłuczone ziemniaki z koperkiem, zielony groszek, sos z wędzonego pstrąga ojcowskiego







## Deser

1. Snikers z orzechami i sezonowymi owocami
2. Sernik ny z bananami
3. Pudding bananowy z kremem mascarpone
4. Tiramisu
5. Bezy z owocami sezonowymi i kremem
6. Tort alaska z brzoskwiniami i migdałami
7. Mus czekoladowy z wiśniami
8. Mus czekoladowy z suszonymi śliwkami w brandy
9. Domowa granita (sorbet) z kruszoną czekoladą i ciasteczkami
10. Tartaletki jabłkowo cytrynowe z kremem waniliowym
11. Puding z gruszkami i imbirem
12. Eton mess z jeżynami i skórka cytryny
13. Czekoladowy pudding z masłem orzechowym
14. Tartaletki z ananasem
15. Sałatka owocowa mojito
16. Tort banoffee z kajmakiem
17. Mus borówkowy, wiejska śmietana, ciasto francuskie
18. Mus jeżynowy, wiejska śmietana, ciasto francuskie
19. Pudding z tapioki na mleczku kokosowym, borówki, sos słony karmel
20. Mille feuille, owoce sezonowe, creme fresh
21. Mus czekoladowy, owoce sezonowe, chips z chlebowca
22. Malinowe eton mess, beza, krem waniliowy, maliny
23. Suflet czekoladowy z serem pleśniowym, sos owocowy z porto



24. Torcik marakuja w kieliszku, mus mango
25. Śliwki z herbatie earl grey, brandy, lody imbirowe
26. Wariacja z polskich jabłek, jabłka sous vide, mus jabłkowy, chips jabłkowy, lody cydrowe
27. Jabłkowo cynamonowe crumble, kruszonka, domowe lody waniliowe
28. Mus z limonki, mięta, prażone orzechy
29. Śliwkowe crumble z miodem i rozmarynem, domowa kruszonka, lody
30. Sernik new york, owoce, czekolada
31. Kremówka waniliowa mojej babci
32. Gruszka w winie tokaj, lody z palonego masła
33. Sorbet primitivo, czekoladowa ziemia jadalna
34. Deska polskich serów zagrodowych, gruszkowe chutney z chili i przyprawami korzennymi, korniszon, orzechy, rukola



Twój Kucharz

**Więcej informacji:**

[www.twojkucharz.pl](http://www.twojkucharz.pl)

**Kontakt w sprawie oferty:**

**Bartłomiej Płócienniak, Szef Studia**

**506 696 070**

**[bartlomiej.twojkucharz@gmail.com](mailto:bartlomiej.twojkucharz@gmail.com)**