

# MENU

KAKTUSY 2025

Propozycja Szefa Kuchni

Kato Koncept Kulinarny

## Wieczór Wenecki 22.02.2025r. 19:00

### WERSJA MIĘSNA:

- Amuse Bouche: **Sarde in Saor**  
*(marynowane sardynki z cebulą i rodzynkami)*
- Przystawka: **Carpaccio Cipriani**  
*(carpaccio wołowe, rukola, parmezan)*
- Zupa: **Pasta e Fagioli**  
*(wenecka zupa fasolowa)*
- Danie Główne: **Baccala mantecato alla Veneziana**  
*(Dorsz, podany na polencie)*
- Deser: **Fritole Veneziane, czekolada, lody**  
*(pączki po wenecku)*

### WERSJA WEGETARIAŃSKA:

- Amuse Bouche: **Cicchetti, mozzarella, pomidor, oliwa**
- Przystawka: **Carpaccio**  
*(carpaccio z buraka, rukola, parmezan)*
- Zupa: **Pasta e Fagioli**  
*(wenecka zupa fasolowa)*
- Danie Główne: **Parmigiana di Melanzane**  
*(zapiekanka z bakłażana, pomidory)*
- Deser: **Fritole Veneziane, czekolada, lody**  
*(pączki po wenecku)*