

PIZZA

Ø 32 cm

POLECAMY ORYGINALNĄ WŁOSKĄ PIZZĘ, TYLKO Z WŁOSKICH PRODUKTÓW!

1. Pizza Margherita	29,90 ,-
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, oregano	
2. Pizza Wegetariańska	36,00 ,-
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, papryka, kukurydza, pieczarki, cukinia, oregano	
3. Pizza Capricciosa	39,90 ,-
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, pieczarki, szynka cotto, oregano	
4. Pizza Tropikana	39,90 ,-
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka cotto, ananas, camembert, oregano	
5. Pizza Pollo	39,90 ,-
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, marynowana pierś z kurczaka, grillowana papryka, czosnek, czerwona cebula , oregano	
6. Pizza Napoli	39,90 ,-
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami napoli, oliwki, pomidory suszone, oregano	
7. Pizza Cztery sery	39,90 ,-
śmietanka kremówka, mozzarella fior di latte, gorgonzola, gouda, camembert, oregano	
8. Pizza Wiejska	39,90 ,-
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, frytowany boczek, cebula, ogórek kiszony, ser wędzony, oregano	
9. Pizza Prosciutto	39,90 ,-
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka prosciutto, zielone szparagi, pomidorki cherry, rucola, oregano	
10. Pizza Diavolo	39,90 ,-
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, frytowany boczek, salami napoli, szynka prosciutto, oliwki, papryka jalapeno, oregano	
DODATKI DO PIZZY:	
Warzywa	8,00 ,-
Wędliny, mięso lub ser mozzarella	9,00 ,-
Ser Burrata	15,00 ,-
Sos pomidorowy lub czosnkowy	3,00 ,-

TYLKO DLA DZIECI

Fileciki z kurczaka Panko z ketchupem (150 g)	32,00 ,-
podane z frytkami i surówką z marchewki z brzoskwinia	

CZAPŁOWSKIE KORYTA NA KAŻDĄ OKAZJĘ!

KORYTO SZEFA KUCHNI

dla 6 osób

2 x filet w szynce parmeńskiej
2 x tornedo z polędwiczki wieprzowej
2 x confitowane udko z kaczki
3 x mix sałat
3 x modra kapusta zasmażana
3 x ziemniaki pieczone
3 x kluski śląskie

..... 309,00 ,-

dla 12 osób

4 x filet w szynce parmeńskiej
4 x tornedo z polędwiczki wieprzowej
4 x confitowane udko z kaczki
5 x mix sałat
5 x modra kapusta zasmażana
5 x ziemniaki pieczone
5 x kluski śląskie

..... 579,00 ,-

+ GRATIS butelka wina 0,75 l

MASNY UOBOD :)

dla 6 osób

2 x żeberka BBQ (700 g)
2 x placek po Bytomsku w Czapłowskim wydaniu
2 x płatki polędwicy wieprzowej z borowikami
3 x mix sałat z sosem Ranch
3 x sałatka z kiszonych ogórków
4 x ziemniaki pieczone

..... 299,00 ,-

dla 12 osób

4 x żeberka BBQ (1400 g)
4 x placek po Bytomsku w Czapłowskim wydaniu
4 x płatki polędwicy wieprzowej z borowikami
6 x mix sałat z sosem Ranch
6 x sałatka z kiszonych ogórków
8 x ziemniaki pieczone

..... 559,00 ,-

+ GRATIS coca-cola 2 l

KORYTO PARTY MIX

dla 6 osób - Uwaga! 5 kg jedzenia!

skrzydełka pikantne pieczone - 1 kg
pałki z kurczaka w przyprawach Cajun - 1 kg
żeberka z pieca BBQ - 1 kg
ziemniaki z pieca w ziołach - 1 kg
pikantne ogórki czapłowskie - 0,5 kg
tatzyki - 0,5 kg

..... 299,00 ,-

dla 12 osób - Uwaga! 10 kg jedzenia!

skrzydełka pikantne pieczone - 2 kg
pałki z kurczaka w przyprawach Cajun - 2 kg
żeberka z pieca BBQ - 2 kg
ziemniaki z pieca w ziołach - 2 kg
pikantne ogórki czapłowskie - 1 kg
tatzyki - 1 kg

..... 499,00 ,-

+ GRATIS coca-cola 2 l

KORYTO DOMOWY OBIAD

dla 6 osób

2 x rolada wołowa
2 x schabowy na smalcu
2 x kotlet devolay z masłem i serem
3 x modra kapusta zasmażana
3 x zestaw surówek
3 x kluski śląskie
3 x ziemniaki pieczone

..... 269,00 ,-

dla 12 osób

6 x rolada wołowa
3 x schabowy na smalcu
3 x kotlet devolay z masłem i serem
6 x modra kapusta zasmażana
6 x zestaw surówek
6 x kluski śląskie
6 x ziemniaki pieczone

..... 509,00 ,-

+ GRATIS napój owocowy 2 l



menu

na wynos



☎ 32 281 18 53

📷 restauracja.podczapla

📍 ul. Moniuszki 8 41-902 Bytom

🍷 Restauracja Pod Czapla

🌐 podczapla.pl

🎵 podczapla

KOSZT OPAKOWANIA KORYTA DUŻEGO - 15,00 ,-

KOSZT OPAKOWANIA KORYTA MAŁEGO - 12,00 ,-

PRZEKĄSKI/PRZYSTAWKI

Carpaccio z polędwicy (100g)..... 42,00 ,-
z parmezanem i kaparami, serwowane z bułeczkami i masłem czosnkowym

Tatar z polędwicy wołowej (100g) 42,00 ,-
cebula, pęczarki marynowane, ogórek konserwowy, musztarda, podany z pieczywem

Ogórki czapłowskie (150g) 18,00 ,-
- pikantny przysmak naszego wyrobu

Włoskie bułeczki z masłem czosnkowym (3 szt.) 17,00 ,-

Pierogi ruskie frytowane(8 szt.) WEG 29,90 ,-
z ziemniakami i białym serem, polane masłem i cebulką

Gołąbek z kaszą w sosie borowikowym WEG 25,00 ,-

Falafel (5 szt.) WEG 35,00 ,-
podany na baba ghanoush (puree) z cukinii z kolendrą, miętą i limonką

ZUPY

Śląski Żur z kartoflanym puree i szpyrkom (300 ml) REG 29,00 ,-
a My tam dociepli jeszcze grziby

Serowa z grzankami (300 ml) 28,00 ,-
z parmezanem i coulis bazyliowym

Aksamitna zupa grzybowa (300 ml) WEG 29,90 ,-
z podgrzybkami, kurkami, borowikami i kluseczkami

Krem z dyni (300 ml) WEG 29,00 ,-
z prażonymi płatkami migdałów

SAŁATKI

Salatka z gruszką i gorgonzolą (400 g) WEG 39,00 ,-
podana z czerwoną cebulą, pomidorem i ogórkiem, rukolą lub szpinakiem i sosem miodowo - cytrusowym (na życzenie z orzechami włoskimi)

Salatka z grillowanym kurczakiem (400 g) 39,00 ,-
sałata lodowa, ogórek zielony, pomidor, papryka, kukurydza, czerwona cebula, cukinia, twaróg, grillowane kawałki pikantnego kurczaka, sos vinegrette

Salatka z szynką włoską, melonem i burratą (400 g) 39,00 ,-
sałata rukola, melon, szynka włoska, burrata, oliwa extra virgin, krem balsamiczny

Salatka z krewetkami królewskimi (6 szt.) (400 g) 46,00 ,-
sałata lodowa, ogórek zielony, pomidorki cherry, czerwona cebula, czosnek, zielona pietruszka, smażone krewetki, mango, awokado, sos vinegrette

MAKARONY

Bucatini Arrabbiata z polędwicą wołową i Burratą (450 g) 48,00 ,-
makaron bucatini z ostrym sosem pomidorowym, podany z marynowaną w ziołach polędwicą wołową (80 g) i burratą

Tagliolini di seppia z krewetkami (350 g) 48,00 ,-
makaron tagliolini di seppia, krewetki królewskie (6 szt.), trawa cytrynowa, czosnek, rukola, pomidorki cherry, zielone szparagi

Bucatini z kurczakiem (350 g) 39,90 ,-
makaron bucatini, suszone pomidory, cukinia, czerwona cebula, sos śmietanowo-bazyliowy, rukola

Rigatoni z borowikiem i truflą (350 g) WEG 39,00 ,-
makaron rigatoni, borowiki, trufle, śmietana, parmezan

Rigatoni ze szpinakiem (350 g) WEG 39,00 ,-
makaron rigatoni, szpinak, ser gorgonzola, czosnek, śmietana, parmezan

CZAPŁOWSKIE SPECJAŁY

Papryka faszerowana (300 g) WEG 44,00 ,-
z risotto z borowikami, podana na sosie tajskim z mleka kokosowego z imbirem, miodem, limonką i pomarańczą

Placek po Bytomsku w Czapłowskim wydaniu (500 g) REG 48,00 ,-
dwa placki z grubo tartych ziemniaków, podane z gulaszem wołowym i sałatką z kiszonych ogórków

Kotlet devolay z masłem i serem (180 g) 46,00 ,-
podany z ziemniakami puree i sałatką Coleslaw

Tradycyjny kotlet schabowy na smalcu smażony (160 g) 46,00 ,-
podany z ziemniakami puree i kiszoną kapustą zasmażaną

Cacarola de Frango (180 g) 49,00 ,-
gorący rondel z kawałkami kurczaka, papryki i cebuli w aromatycznym sosie z mieszanką oryginalnych przypraw, podany z mixem sałat z sosem vinegrette i ryżem jasmিনowym

Filet z kurczaka w szynce parmeńskiej (200 g) 58,00 ,-
nadziewany mozzarellą i suszonymi pomidorami, z sosem winno-chili, podany z frytkami i mixem sałat z sosem Vinegrette

Tornado z polędwiczki wieprzowej w plasterkach boczku (180 g) 58,00 ,-
w sosie z zielonego pieprzu z gorgonzolą, podane z pieczonymi ziemniakami i smażonymi sezonowymi warzywami z chimichurri

Confitowane udko z kaczki (160 g) 58,00 ,-
podane na sosie własnym, z konfiturą z żurawiny, białymi kluskami i kiszoną kapustą zasmażaną

BBQ Ribs (350 g) 58,00 ,-
pieczone pikantne żeberka z sosem BBQ i chilli, podane z frytowanymi ziemniakami i mixem sałat z sosem Ranch

Rondel leśny z polędwiczką wieprzową (180 g) 58,00 ,-
gorący rondel z kawałkami polędwiczki wieprzowej w sosie z grzybami, cebulą i ziołami prowansalskimi, podany z pieczonymi ziemniakami i mixem sałat z sosem Vinegrette

Rolada wołowa (200 g) REG 58,00 ,-
z kluskami i Modrą kapustą zasmażaną

DODATKI

Ryż jasmিনowy, ziemniaki, frytki, kluski śląskie, surówki (150 g) 18,00 ,-

Kapusta kiszona lub modra zasmażana (150 g) 18,00 ,-

Warzywa smażone z Chimichurri (200 g) 20,00 ,-

RYBY

Parowana polędwica z dorsza po tajsku (180 g) 59,00 ,-
ze smażonymi warzywami na sposób tajski (grosek cukrowy, cukinia, papryka, cebula, ananas, słodki sos chilli) z ryżem jasmিনowym i mixem sałat z sosem Vinegrette

Marynowany w trawie cytrynowej łosoś z pieca (180 g) 69,00 ,-
podany z bucatini al bianco, pomidorkami cherry i świeżym szpinakiem

Cacarola frutos de mar (180 g) 79,00 ,-
gorący rondel z małzami św. Jakuba i krewetkami w sosie ze śmietaną, papryką, cebulą, sosem ostrygowym i słodkim chilli, podany z ryżem jasmিনowym i mixem sałat z sosem Vinegrette

Risotto z owocami morza (400 g) 66,00 ,-
ryż Arborio, krewetki królewskie (6 szt), mięso małży, łosoś norweski, białe wino

WEG - DANIE WEGETARIAŃSKIE

REG - DANIE REGIONALNE

ZAPRASZAMY DO ORGANIZACJI
PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH
I CATERINGU

WIĘCEJ INFORMACJI NA STRONIE:

www.podczapla.pl

DO KAŻDEGO DANIA DOLICZAMY 3,00 ZŁ ZA OPAKOWANIE



SALA
PROJEKCYJNA