

PIZZA

∅ 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 ,-

DESERY

- Pots de crème au chocolat (180 g)** 29,00 ,-
semifreddo czekoladowe na ciastku daktylowym z lodami waniliowymi z gałką muszkatołową i pudrem z malin
- Baked Alaska (180 g)** 29,00 ,-
lody cytrynowe własnej produkcji, biały biszkopt, beza szwajcarska, mus owocowy, świeże owoce
- Tarta Tatin (180 g)** 29,00 ,-
karmelizowane jabłka na kruchym spodzie, puder mączny, mrożony mus karmelowy, sos z przecieranych truskawek
- Sernik Ottolenghi (180 g)** 29,00 ,-
z przyprawami korzennymi, podany z lodami jogurtowo-cytrynowymi i konfiturą z moreli

W naszej restauracji, możecie Państwo zorganizować przyjęcia okolicznościowe, spotkania firmowe, komunie, śniadania wielkanocne, wigilie firmowe oraz zamówić catering w dowolnej formie

Posiadamy 5 sal bankietowych, które pomieszczą 15/18/20/30/50 osób



menu

specjalne

☎ 32 281 18 53

📍 ul. Maniuszki 8 41-902 Bytom

🌐 podczapla.pl

📌 Restauracja Pod Czaplą

🎵 podczapla

📷 restauracja.podczapla

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, pieczarki 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,-

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

ZUPY

Rosół z makaronem (300 ml) 20,00,-

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

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 rukolą, melon, szynka włoska, burrata, oliwa extra virgin, krem balsamiczny

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

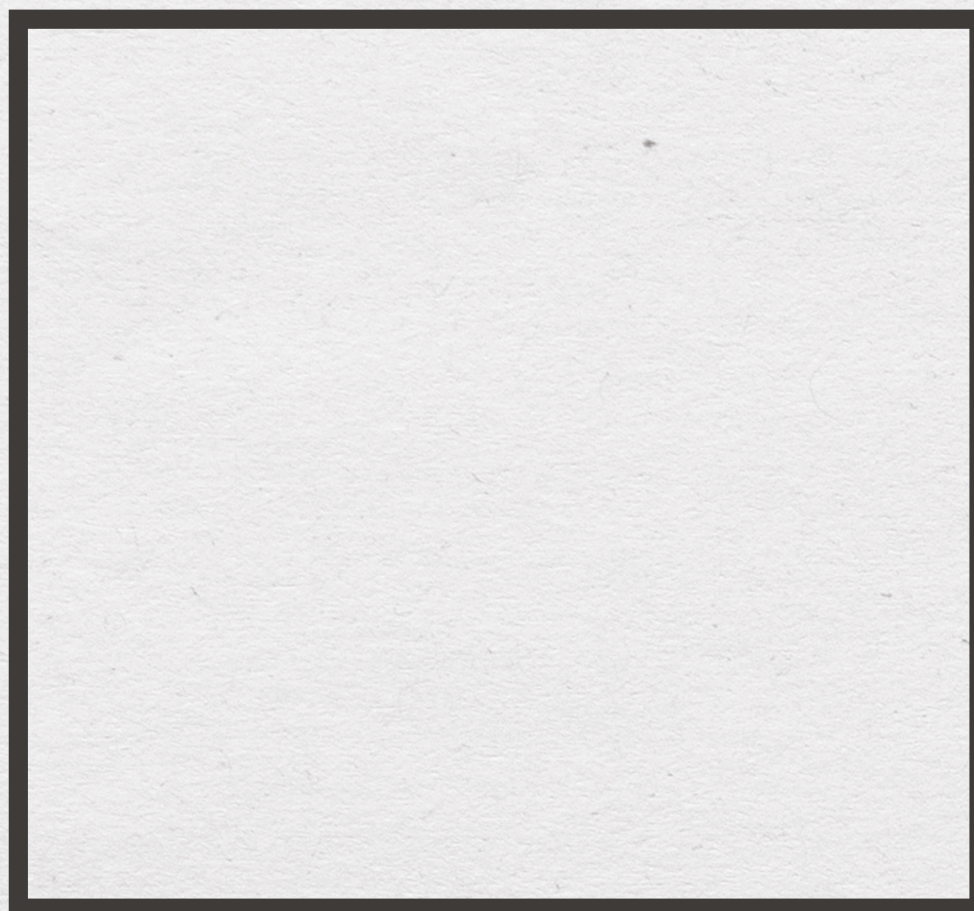
Tagliolini di seppia z krewetkami (350 g) 48,00,-
makaron tagliolini di seppia, krewetki królewskie (6 szt.), trawa cytrynowa, czosnek, rukola, pomidorki cherry, zielone szparagi

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

TYLKO DLA DZIECI

Fileciki z kurczaka Panko z ketchupem (150 g) 29,00,-
podane z frytkami i surówką z marchewki z brzoskwinia

OFERTA DNIA



ZESTAWY WIELOPORCJOWE DLA 6 OSÓB

SZEFA KUCHNI

2 x filet w szynce parmeńskiej
2 x tornado 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,-
+ dzbanek lemoniady GRATIS

DOMOWY OBIAD

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,-
+ dzbanek lemoniady GRATIS

**UWAGA! O ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POTRAWACH
- ZAPYTAJ KELNERA**

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 Coseław

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

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

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

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

Stek z polędwicy wołowej (160 g) 89,90,-
w sosie z zielonego pieprzu z warzywami chimichurri i frytkami

DODATKI

Ryż jaśminowy, 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 (groszek cukrowy, cukinia, papryka, cebula, ananas, słodki sos chilli) z ryżem jaśminowym i mixem sałat z sosem Vinegrette

Marynowany w trawie cytrynowej tosoś 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 małżami św. Jakuba i krewetkami w sosie ze śmietaną, papryką, cebulą, sosem ostrygowym i słodkim chilli, podany z ryżem jaśminowym i mixem sałat z sosem Vinegrette