

SABATINI

RESTAURACJA & CATERING

OD 1994

MENU

filozofia smaku

Od 1994 roku, każdego dnia dążymy do doskonałości.

Aby każdy Twój dzień był powodem do świętowania
i zawierał kwintesencję dobrego smaku.

Naszą misją jest ubrać każdą Twoją okoliczność
w niezapomniane wrażenia
i zmysły wynikające z doświadczenia
smaku i estetyki a'la Sabatini.

Specjalnością i zarazem pasją Sabatini
jest odkrywanie i udoskonalanie wykwintnych smaków
polskiej i europejskiej kuchni tradycyjnej,
komponując z nich jedyną w swoim rodzaju autorską,
niezapomnianą wariację smaków.

Nasze menu, to przez lata komponowana receptura i technologia,
świeże produkty od lokalnych, stałych dostawców
oraz szczypta tajemnicy,
która dopełnia tę pożądaną nutę zmysłowości.

Kreowane przez nas kulinarne kompozycje
od ponad 30 lat uświetniają
różnorodne przyjęcia okolicznościowe.

Niezależnie od tego, czy organizujesz prestiżowy event,
uroczystość rodzinną, czy po prostu
pragniesz zamówić wyjątkowy posiłek dla siebie i Twoich bliskich
zawsze otrzymasz tę samą chwilę
niezapomnianej przyjemności zawartej
w naszej filozofii smaku.

Pyszne bo polskie!

PRZYSTAWKA

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE 160g – 25 PLN
Z CEBULKĄ I JABŁKIEM (4,7)

ZUPY

BARSZCZ Z USZKAMI (1,3,9) 220ml – 25 PLN

ŻUREK PO RZESZOWSKU (1,3,7,9,10) 220ml – 25 PLN

BARSZCZ CZERWONY 370g – 25 PLN
Z KROKIEM (1,3,7,9)

ROSÓŁ DOMOWY 300ml – 20 PLN
Z MAKARONEM (1,3,9)

DANIA GŁÓWNE

KOTLET SCHABOWY PANIEROWANY (1,3) 130g – 30 PLN
podany z ziemniakami i koperkiem

KOTLET DE VOLAILLE 130g – 35 PLN
Z MASŁEM I SEREM (1,3,7)
podany z frytkami

GOLONKA A'LA SABATINI (9,10) 36 PLN
podana z pieczywem

BIGOS STAROPOLSKI NA WINIE (10) 300g – 24 PLN

PLACKI ZIEMNIACZANE 400g – 36 PLN
PO WĘGIERSKU (1,3,7,10)

WĄTRÓBKA DROBIOWA 150g – 30 PLN
z jabłkiem i cebulką, pieczarkami i pieczywem

PIEROGI RUSKIE (1,3,7) 10 szt. – 28 PLN

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI (1,3,7) 10 szt. – 30 PLN

PIEROGI ZE SZPINAKIEM (1,3,7) 10 szt. – 28 PLN

PIEROGI Z KURKAMI (1,3,7) 10 szt. – 30 PLN

PIEROGI Z MIĘSEM Z KACZKI (1,3,7) 10 szt. – 35 PLN

TRIO PIEROGÓW (1,3,7) 15 szt. – 45 PLN

Wykwintne na codzień i od święta

PRZYSTAWKI

TATAR Z ŁOSOSIA (3,4)	130g – 40 PLN
TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (3)	140g – 40 PLN
SAŁATKA FRANCUSKA (3,4) podana z avocado, przepiórczym jajkiem i łososiem	200g – 35 PLN

ZUPY

ZUPA BOROWIKOWA Z FIFTELAMI (9)	250ml – 25 PLN
BULION Z KOŁDUNAMI (1,3,9)	250ml – 25 PLN

DANIA GŁÓWNE

ŁOSOŚ NA ŁOŻU POROWYM Z PISTACJAMI podany z kluskami szpinakowymi (3,4,7,8)	150g – 60 PLN
SANDACZ Z KREWETKAMI podany z sosem koperkowym, ryżem i warzywami (1,2,4,7)	160g – 65 PLN
KIESZONKI DROBIOWE Z KURKAMI (1,3,7) podane na sosie maślano-cytrynowym, z kluskami śląskimi	140g – 40 PLN
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA GLAZUROWANA (1,7) w sosie z zielonego pieprzu, podana z purée z batata	150g – 35 PLN
PIERŚ Z KACZKI W SOSIE POMARAŃCZOWYM Z ŻURAWINĄ (7) podana z makaronem grandine	120g – 65 PLN
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA (7) otulona szynką parmeńską na purée paprykowym z ryżem	120g – 45 PLN
STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (1) podany w sosie pieprzowym z opiekаныmi ziemniakami	130g – 60 PLN
MAKARON GNOCCHI W SOSIE SEROWYM (1,3,7) podany z kurczakiem, pieczarkami i szpinakiem	350g – 39 PLN
CZARNE TAGLIATELLE Z WARZYSWAMI (1,2,3,7) na mleku kokosowym z curry	300g – 36 PLN
NALEŚNIKI NADZIEWANE SZPINAKIEM I PIECZARKAMI (1,3,7) podane na sosie beszamelowym	300g – 30 PLN
SAŁATKA A'LA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM (3) podana z ananasem, ogórkiem i grzankami	250g – 30 PLN



Zdrowo lekko dietetycznie

ZUPY

KREM SEZONOWY (7,8,9)

250ml – 25 PLN

DANIA GŁÓWNE

POŁĘDWICZKA Z DORSZA
NA PARZE (4,7)
podana ze szpinakiem i soczewicą

130g – 60 PLN

ROLADKI Z INDYKA Z JARMUŻEM
I SUSZONYMI POMIDORAMI
podane z warzywami na parze
i kaszą jaglaną

130g – 45 PLN

KREWETKI
Z WARZYWAMI GRILLOWANYMI (2,7)
podane na purée z zielonego groszku

300g – 65 PLN

Desery i dodatki

DESERY

SZARLOTKA Z LODAMI (1,3,7)	150g – 20 PLN
SERNIKOBROWNIE Z LODAMI (1,3,7)	150g – 20 PLN
NALEŚNIK Z SEREM I OWOCAMI (1,3,7)	200g – 20 PLN
PUCHAR LODOWY Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI (3,7,8)	175g – 20 PLN

DODATKI DO DAŃ

ZIEMNIAKI (7)	200g – 8 PLN
FRYTKI	150g – 12 PLN
RYŻ, KASZA GRYCZANA (7)	200g – 8 PLN
KLUSKI ŚLĄSKIE, SZPINAKOWE (3,7)	200g – 12 PLN
ZESTAW SAŁATEK (7)	130g – 15 PLN
MIX SAŁAT Z SOSEM VINEGRETTE (10)	70g – 8 PLN
SAŁATKA WIELOWARZYWNA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ (3,10)	100g – 10 PLN
DUET SURÓWEK	140g – 15 PLN
WARZYWA NA PARZE (7)	150g – 15 PLN





Napoje zimne i gorące

KAWY

ESPRESSO	9 PLN
KAWA BIAŁA	10 PLN
CAPPUCINO	12 PLN
CAFFE LATTE	15 PLN
„PO IRLANDZKU”	20 PLN
FRAPPE	20 PLN

HERBATY

HERBATA WYBÓR	8 PLN
HERBATA SEZONOWA	15 PLN

NAPOJE ZIMNE

WODA MINERALNA	0,3L – 7 PLN
WODA MINERALNA PERLAGE	0,7L – 12 PLN
COCA-COLA	250ml – 8 PLN
SPRITE	250ml – 8 PLN
FANTA	250ml – 8 PLN
KINLEY TONIC	250ml – 8 PLN
SOK POMIDOROWY	300ml – 8 PLN
SOKI OWOCOWE (WYBÓR)	300ml – 8 PLN
SOK OWOCOWY (BUTELKA)	300ml – 8 PLN

Alkohole

PIWO

HEINEKEN	1 BUT – 15 PLN
ŻYWIEC	1 BUT – 15 PLN
ŻYWIEC BECZKOWY	0,3L – 12 PLN
ŻYWIEC BECZKOWY	0,5L – 15 PLN

WÓDKI GATUNKOWE

	5 CL
ŻUBRÓWKA	7 PLN
WIŚNIÓWKA	7 PLN
PIGWÓWKA	7 PLN
GIN SEAGRAMS	10 PLN
TEQUILA SIERRA	15 PLN

WÓDKI CZYSTE	50 CL	5 CL
PAN TADEUSZ	80 PLN	8 PLN
WYBOROWA	80 PLN	8 PLN
SMIRNOFF BLACK	90 PLN	9 PLN
ABSOLUT	100 PLN	10 PLN
FINLANDIA	100 PLN	10 PLN
BACZEWSKI	100 PLN	10 PLN

KONIAKI I BRANDY	5 CL
MARTEL V.S.	25 PLN
COURVOISIER	25 PLN
HENNESSY V.S.O.P.	35 PLN
STOCK '84	13 PLN
METAXA *****	13 PLN

WHISKY	5 CL
BALLANTINES	18 PLN
JOHNNIE WALKER RED LABEL	18 PLN
JAMSON	20 PLN
JACK DANIELS	20 PLN
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	25 PLN
BUSHMILLS	20 PLN



Likiery i drinki

LIKIERY

5 CL

BAILEYS

10 PLN

AMARETTO

10 PLN

RUMY

5 CL

MALIBU

12 PLN

BACARDI

12 PLN

DRINKI

MOJITO

20 PLN

rum, cukier trzcinowy,
woda mineralna, limonka. mięta

WŚCIEKŁY PIES

10 PLN

wódka Smirnoff, syrop malinowy,
sos tabasco

COCO AMOUR

14 PLN

Malibu, amaretto. sok z cytryny

KRWAWA MARY

14 PLN

wódka, sok pomidorowy,
sos tabasco

MARTINI MEDIUM

14 PLN

dry gin, vermouth dry,
vermouth bianco

RED KAMIKAZE

14 PLN

wódka, red orange, sok z cytryny

APEROL SPRITZ

25 PLN

aperol, Prosecco, woda gazowana

Wina

FRANCJA I HISZPANIA

J. DEGAVE BORDEAUX (czerwone)	75 CL	15 CL
CAMPO VIEJO (czerwone)	75 PLN	15 PLN
TORRES - VINA ESMERALDA (białe)	95 PLN	19 PLN
	80 PLN	16 PLN

PORTUGALIA

PORTADA (czerwone i białe)	75 CL	15 CL
	75 PLN	15 PLN

WŁOCHY

TORDEL COLLE-MONTEPULCIANO	75 CL	15 CL
D'ABRUZZO (czerwone)	75 PLN	15 PLN

CHILE

PANUL (czerwone i białe)	75 CL	15 CL
PORTA (czerwone i białe)	75 PLN	15 PLN
	75 PLN	15 PLN

KALIFORNIA

SUTTER HOME (czerwone i białe)	75 CL	15 CL
	75 PLN	15 PLN

AUSTRALIA

WILLIAM'S CREEK (czerwone)	75 CL	15 CL
JACOBS CREEK (czerwone i białe)	75 PLN	15 PLN
	75 PLN	15 PLN

WINA DESEROWE

MOGEN DAVID	75 CL	15 CL
	60 PLN	12 PLN

WINA ZIOŁOWE VERMOUTHS

MARTINI EXTRA DRY	10 CL	5 CL
MARTINI BIANCO	12 PLN	
CAMPARI	12 PLN	12 PLN

WINA MUSUJĄCE

PROSECCO		1 BUT
		100 PLN
DORATO		60 PLN

CHAMPAGNES

G.H. MUMM		1 BUT
		300 PLN



Informacja:

Zgodnie z obowiązującymi przepisami UE,
jesteśmy zobowiązani dołączyć do naszego menu listę alergenów.
Alergeny nie są szkodliwymi składnikami, mogą jedynie wywołać uczulenie
u posiadających alergię na dany składnik.

Informujemy, iż alergeny występujące w poszczególnych daniach
oznaczono numerami odpowiadającymi ich nazwom.

Szczegółowy ich spis znajduje się poniżej.

Alergeny w napojach i alkoholach:

Skład i alergeny zamieszczone są na etykiecie produktu, dostępne u kelnera.

**WYKAZ SUBSTANCJI ALERGENNYCH
ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM UE NR 1169/2011**

1. Zboża zawierające gluten (ich odmiany oraz produkty pochodne)
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, włoskie, pistacjowe) i produkty pochodne
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny (powyżej 10 mg/kg)
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne

SABATINI

RESTAURACJA & CATERING

OD 1994

www.sabatini.pl

Al. Piłsudskiego 17

35-074 Rzeszów

tel. 17 862 50 67

kom. +48 606 737 656

e-mail: restauracja@satatini.pl

Czynne od poniedziałku do soboty w godzinach 10:00–20:00,
niedziela – tylko przyjęcia okolicznościowe



restauracja_satatini



restauracja sabatini