

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 blisko 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
Z CEBULKĄ I JABŁKIEM (4,7) 160g - 20 PLN

ZUPY

BARSZCZ Z USZKAMI (1,3,9) 220ml - 20 PLN

ŻUREK PO RZESZOWSKU (1,3,7,9,10) 220ml - 20 PLN

BARSZCZ CZERWONY
Z KROKIETEM (1,3,7,9) 370g - 25 PLN

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

DANIA GŁÓWNE

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

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

GOŁONKA A'LA SABATINI (9,10) 36 PLN
(100G - 9 ZŁ)
podana z pieczywem

BIGOS STAROPOLSKI NA WINIE (10) 300g - 20 PLN

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

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

PIEROGI RUSKIE (1,3,7) 10szt - 25 PLN

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI (1,3,7) 10szt - 28 PLN

PIEROGI ZE SZPINAKIEM (1,3,7) 10szt - 26 PLN

PIEROGI Z KURKAMI (1,3,7) 10szt - 28 PLN

PIEROGI Z MIĘSEM (1,3,7) 10szt - 28 PLN

TRIO PIEROGÓW (1,3,7) 15szt - 41 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 - 20 PLN
BULION Z KOŁDUNAMI (1,3,9)	250ml - 20 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 - 60 PLN
PSTRĄG W MIGDAŁACH podany z ziemniakami płomykami (1,3,4,7,8)	1szt - 50 PLN
KIESZONKI DROBIOWE Z KURKAMI (1,3,7) podane na sosie maślano-cytrynowym, z kluskami śląskimi	140g - 40 PLN
BITKI Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ (1,7) w sosie z zielonego pieprzu, podane z kaszą gryczaną	150g - 35 PLN
PIERŚ Z GĘSI NA ŻURAWINOWYM SOSIE (7) podana z makaronem grandine	120g - 65 PLN
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA (7) otulona szynką parmeńską na puree paprykowym z ryżem	120g - 45 PLN
STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (1) podany w sosie pieprzowym z opienanymi ziemniakami	130g - 60 PLN
MAKARON GNOCCHI W SOSIE SEROWYM (1,3,7) podany z kurczakiem, pieczarkami i szpinakiem	350g - 36 PLN
CZARNE TAGLIATELLE Z WARZYWAMI (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 anansem, ogórkiem i grzankami	250g - 30 PLN

Zdrowo lekko dietetycznie

ZUPY

KREM SEZONOWY (7,8,9)

250ml - 20 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 - 40 PLN

RISOTTO Z BRĄZOWEGO RYŻU
Z POMIDORAMI

300g - 30 PLN

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

300g - 60 PLN



Desery i dodatki

DESERY

SZARLOTKA Z LODAMI (1,3,7)	150g - 17 PLN
SERNIKOBROWNIE Z LODAMI (1,3,7)	150g - 17 PLN
NALEŚNIK Z SEREM I OWOCAMI (1,3,7)	200g - 20 PLN
PUCHAR LODOWY Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI (3,7,8)	175g - 17 PLN

DODATKI DO DAŃ

ZIEMNIAKI (7)	200g - 7 PLN
FRYTKI	150g - 10 PLN
RYŻ, KASZA GRYCZANA (7)	200g - 7 PLN
KLUSKI ŚLĄSKIE, SZPINAKOWE (3,7)	200g - 10 PLN
ZESTAW SAŁATEK (7)	130g - 12 PLN
MIX SAŁAT Z SOSEM VINEGRETTE (10)	70g - 8 PLN
SAŁATKA WIELOWARZYWNA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ (3,10)	100g - 10 PLN
BUKIET SURÓWEK	150g - 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 RICHMONT	12 PLN
HERBATA SEZONOWA	15 PLN

NAPOJE ZIMNE

WODA MINERALNA	0,3L - 6 PLN
WODA MINERALNA PERLAGE	0,7L - 10 PLN
COCA-COLA	0,2L - 7 PLN
SPRITE	0,2L - 7 PLN
FANTA	0,2L - 7 PLN
KINLEY TONIC	0,2L - 7 PLN
SOK POMIDOROWY	0,2L - 7 PLN
SOKI OWOCOWE (WYBÓR)	0,2L - 7 PLN
SOK OWOCOWY (BUTELKA)	0,2L - 7 PLN



Alkohole

PIWO

HEINEKEN	1 BUT - 12 PLN
ŻYWIEC	1 BUT - 12 PLN
ŻYWIEC BECZKOWY	0,3L - 10 PLN
ŻYWIEC BECZKOWY	0,5L - 12 PLN

WÓDKI GATUNKOWE

ŻUBRÓWKA	5 CL	7 PLN
WIŚNIÓWKA	5 CL	7 PLN
PIGWÓWKA	5 CL	7 PLN
GIN SEAGRAMS	5 CL	10 PLN
TEQUILA SIERRA	5 CL	13 PLN

WÓDKI CZYSTE

PAN TADEUSZ	50 CL	70 PLN	5 CL	7 PLN
WYBOROWA	50 CL	70 PLN	5 CL	7 PLN
SMIRNOFF BLACK	50 CL	90 PLN	5 CL	9 PLN
ABSOLUT	50 CL	90 PLN	5 CL	9 PLN
FINLANDIA	50 CL	90 PLN	5 CL	9 PLN
BACZEWSKI	50 CL	90 PLN	5 CL	9 PLN

KONIAKI I BRANDY

MARTEL V.S.	5 CL	25 PLN
COURVOISIER	5 CL	25 PLN
HENNESSY V.S.O.P.	5 CL	30 PLN
STOCK '84	5 CL	10 PLN
METAXA *****	5 CL	10 PLN

WHISKY

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



Likiery i drinki

LIKIERY

5 CL

BAILEYS

10 PLN

AMARETTO

10 PLN

RUMY

5 CL

MALIBU

10 PLN

BACARDI

10 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 oragne, sok z cytryny

APEROL SPRITZ

20 PLN

aperol, Prosecco, woda gazowana



Wina

FRANCJA I HISZPANIA

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

PORTUGALIA

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

WŁOCHY

TORDELCOLE-MONTEPULCIANO D'ABRUZZO (czerwone)	75 PLN	15 PLN
--	--------	--------

CHILE

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

KALIFORNIA

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

AUSTRALIA

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

WINA DESEROWE

MOGEN DAVID	60 PLN	12 PLN
-------------	--------	--------

WINA ZIOŁOWE VERMOUTHS

MARTINI EXTRA DRY	10 PLN	
MARTINI BIANCO	10 PLN	
CAMPARI		10 PLN

WINA MUSUJĄCE

PROSECCO		80 PLN
DORATO		60 PLN

CHAMPAGNES

G.H. MUMM		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 alergen występujący w poszczególnych daniach
oznaczono numerami odpowiadającymi ich nazwom.**

Szczegółowy ich spis znajduje się poniżej.

Alergeny w napojach i alkoholach:

Skład i alergen 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@sabatini.pl

Czynne 7 dni w tygodniu od 10 do 20 lub do ostatniego gościa



[restauracja_sabatini](https://www.instagram.com/restauracja_sabatini)



[restauracja.sabatini](https://www.facebook.com/restauracja.sabatini)