

M A N G I A 
MCMXCI

BAR
RESTAURACJA

Wszystko,
co podajemy Państwu
jest sporządzane w naszej kuchni

Kraków, ul. Pilotów 45
tel. 12 413 87 46
barmangia@orange.pl
www.mangia.pl

Salaty

Pierś z kaczki marynowana na sałatach /figa, żurawina, morela, jablko/	24,00
Wątróbka z kurczaka na sałatach /pomidor, ogórek, papryka, pieczarki/	17,00
Łosoś grillowany na sałatach /pomidor, papryka, jajko, cytryna/	20,00
Polędwiczka marynowana na sałatach /pieczarki, papryka, jajko/	19,00
Salata z kozim serem /jajko, oliwki, pomidor, pestki dyni/	19,00
Szynka na sałatach /ser żółty, jajko, pomidor suszony, papryka, pieczarki/	17,00
Salata wegetariańska /jajko, pomidor, ogórek, papryka/	15,00
Salata grecka /ser feta, oliwki, pomidor, ogórek/	17,00
Pierś z kurczaka grillowana na sałatach /pomidor suszony, jajko, papryka/	17,00

Wszystkie salaty są doprawiane sosem vinegret i podawane z pieczywem

Zakąski

Tarta warzywna na sałatach	17,00	Tatar z lososia	18,00
Tarta szpinakowa na sałatach	17,00	Befszyk tatarski	26,00
Tarta z boczkiem na sałatach	17,00	Omlet z pieczarkami	14,00
Tarta z lososiem na sałatach	17,00	Omlet ze szpinakiem	14,00
Placek ziemn. z borowikami	12,00	Szpinak z jajkiem sadzonym	12,00

Zupy

Kapuśniak	9,00	Borowikowa z łazankami	14,00
Kołoduny w rosole	15,00	Barszcz z uszkami	14,00
Kołoduny w barszczu	15,00	Żur z białą kielbasą	15,00
Cebulowa z grzankami	11,00	Rosół z makaronem	9,00
Krem czosnkowy	12,00	Pomidorowa z ryżem	9,00

Dania z drobiu

Kaczka pieczona z jabłkami, ziemniaki, kapusta czerwona zasmażana	35,00
Filet z indyka grillowany z s. żurawinowym, tarta warzywna, kompozycja sałat	28,00
Wątróbka z kurczaka, ziemniaki, buraczki	22,00
Filet z kurczaka z grilla z sosem curry, ryż, szpinak	22,00
Kotlet z piersi kurczaka panierowany, ziemniaki, surówka z kapusty	20,00
Filet z kurczaka w jajku, frytki, ćwikła	25,00
Filet z kurczaka z grilla z sosem pieprznym, ziemniaki, fasolka szparagowa	22,00
Filet z kurczaka z grilla z pieczarkami, ziemniaki, marchewka duszona	22,00

Dania z cielęciny

Kotlet cielęcy z/k pieczony, ziemniaki, fasolka szparagowa	40,00
Filety cielęce w sosie borowikowym z kluskami śląskimi i buraczkami	40,00
Gulasz cielęcy z makaronem, szpinak	38,00
Cielęcina gotowana z jarzynami, ryż	38,00
Pieczeń cielęca (dyszek), ziemniaki, marchewka duszona	38,00
Wątróbka cielęca, ziemniaki, ogórek kiszony	33,00
Eskalopki cielęce, frytki, szpinak	42,00
Ozorek cielęcy w sosie, ziemniaki, buraczki	32,00

Dania z wieprzowiny

Sznyceł wiedeński z sałatką ziemniaczaną i korniszonem	35,00
Polędwiczki w sosie kurkowym z kluskami śląskimi, buraczki	37,00
Stek z polędwiczki grillowany, frytki, fasolka szparagowa	37,00
Pieczeń wieprzowa, kopytka, kapusta zasmażana	25,00
Danie chłopskie / pieczeń w sosie /, ziemniaki podsmażane, pomidory	25,00
Gulasz z plackami ziemniaczanymi, ćwikła	22,00
Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana	22,00

Dania z wołowiny

Antrykot argentyński z grilla z masłem, ziemniaki, pomidory	48,00
Polędwica z grilla z sosem pieprzonym, ziemniaki, pomidory	49,00
Polędwica z grilla z masłem czosnkowym, frytki, fasolka szparagowa	49,00
Polędwica z grilla z sosem roquefort, makaron, szpinak	49,00
Zraz zawijany, kasza gryczana, korniszon	36,00
Pieczeń na dziko, makaron, buraczki	32,00
Wołowina w sosie chrzanowym, ziemniaki, ćwikła	32,00
Wołowina gotowana z jarzynami, ziemniaki	30,00
Policzki wołowe, pęczak, buraczki	30,00

Dania z jagnięciny

Gic z jagnięca pieczona z sosem ziołowym, ziemniaki pieczone, szpinak	48,00
Pieczeń jagnięca, kopytka, marchew duszona	50,00
Kotlet jagnięcy z masłem czosnkowym, placki ziemniaczane, fasolka szparagowa	54,00

Dania z ryb

Filet z pstrąga gotowany z jarzynami, ziemniaki	33,00
Filet z pstrąga w sosie migdałowym, tarta szpinakowa	36,00
Filet z pstrąga grillowany z risotto borowikowym	36,00
Filet z limandy (sola) duszony w pomidorach, ziemniaki	36,00
Eskałopki z łososia, ryż, szpinak	36,00
Filet z łososia z grilla, ziemniaki, kompozycja sałat	36,00
Tornedos z łososia z grilla na makaronie szpinakowym	38,00
Filet z sandacza z grilla z sosem musztardowym, ziemniaki, szpinak	53,00
Filet z morszczuka panierowany, ziemniaki, surówka z kapusty	21,00

Dania mączne

Spaghetti z sosem bolognese	18,00	Naleśniki ze szpinakiem	21,00
Pappardelle ze szpinakiem	20,00	i sosem serowym	
i suszonymi pomidorami		Naleśniki z łososiem	24,00
Pappardelle z grzybami	20,00	i kremem pomidorowym	
Pappardelle z wędzonym	21,00	Naleśniki z serem	22,00
łososiem		i bitą śmietaną	
Pappardelle z kurczakiem	20,00	Naleśniki z jabłkami	22,00
i suszonymi pomidorami		i bitą śmietaną	

Cena za połowę porcji to 70% ceny dania

Wykaz składników (w tym alergenów) oraz gramatura potraw dostępny w lokalu

Desery

Ciasto domowe	14,00
Gorące maliny z lodami	14,00
Tort firmowy	15,00
Gruszka w miodzie z pieprzem i parmezanem	15,00
Krem Brulle	15,00
Ciastko czekoladowe	12,00

Napoje

Herbata	7,00
Kawa Lavazza	10,00
Kawa Lavazza espresso	10,00
Kawa Latte	12,00
Cappucino	12,00
Cappucino smakowe (czekoladowe, karmelowe, waniliowe, migdałowe)	16,00
Kawa po irlandzku	18,00
Kompot	5,00
Sok (syrop) malinowy, imbirowy	1,00

Soki

Sok z czarnej porzeczki	6,00
Sok grejpfrutowy	6,00
Sok pomarańczowy	6,00
Sok jabłkowy	6,00
Sok pomidorowy	6,00

Soki naturalne /wyciskane/

Sok z pomarańczy	15,00
Sok z grejfruta	15,00

Napoje zimne

Lipton /różne smaki/	6,00	Woda Cisowianka	0,3l	6,00
Mirinda	6,00		0,7l	10,00
7up	6,00	Woda Cisowianka	0,3l	7,00
Pepsi, Pepsi Max	6,00	Perlage	0,7l	12,00
Tonic Schweppes	6,00			

Piwo

Żywiec	0,3l	7,00	Heineken	0,25l	7,00
	0,5l	9,00		0,5l	10,00
Piwo bezalkoholowe	0,33l	6,00	Cydr	0,33l	10,00
Wino grzane	0,2l	14,00			

Wino musujące

André Gallois	750 ml	40,00
---------------	--------	-------

Szampan

Moët & Chandon Impérial Brut AOC	750 ml	310,00
----------------------------------	--------	--------

Wina półwytrawne

Bongeronde, białe	100 ml	9,00
	750 ml	60,00
Bongeronde, czerwone	100 ml	9,00
	750 ml	60,00

Wina wytrawne

Jean Degaves, AOC Bordeaux białe	100 ml	8,00
	750 ml	55,00
B & G Chardonnay Reserve białe	100 ml	10,00
	750 ml	65,00
Chablis 1 ^{er} Cru, AOC	750 ml	140,00
Jean Degaves, AOC Bordeaux czerwone	100 ml	8,00
	750 ml	55,00
Côtes du Rhône, AOC czerwone	100 ml	9,00
	750 ml	60,00
Château Sainte-Jeanne, AOC	750 ml	90,00

Wina deserowe

J.P. Chenet	100 ml	9,00
	750 ml	60,00
Monbazillac	100 ml	12,00
	750 ml	90,00

Brandy

Metaxa *****	25 ml	7,00
Stock 84	25 ml	5,00

Armagnac

Marquis de Lacassagne	25 ml	8,00
-----------------------	-------	------

Cognac

Hennessy	25 ml	7,00
Gautier Vs	25 ml	8,00

Whisky

Johnnie Walker Red Label	50 ml	10,00
Johnnie Walker Black Label	50 ml	16,00
Jack Daniel`s	50 ml	12,00

Aperitif

Campari	50 ml	10,00
Martini Bianco	100 ml	10,00
Martini Extra Dry	100 ml	10,00

Wódki

Absolut	50 ml	8,00
	500 ml	75,00
Wyborowa	50 ml	6,00
	500 ml	55,00
Finlandia	50 ml	7,00
	500 ml	65,00
Żubrówka	50 ml	6,00
Żołądkowa Gorzka	50 ml	6,00
Wiśniówka	50 ml	6,00

Gin

Beefeater	25 ml	6,00
-----------	-------	------

Rum

Bacardi Superior	50 ml	12,00
Havana Club	50 ml	12,00

Tequila

Don Diego Silver	50 ml	10,00
------------------	-------	-------

Likiery

Cointreau	50 ml	12,00
Baileys Irish Cream	50 ml	12,00
Malibu	50 ml	12,00
Mozart Chocolate	50 ml	12,00

Drinki

COSMOPOLITAN	16,00
/wódka, Cointreau, sok z cytryny, sok żurawinowy/	
CAMPARI ORANGE	16,00
/Campari, sok pomarańczowy/	
DAIQUIRI	18,00
/Rum Bacardi, sok z cytryny, cukier/	
MARGARITA	18,00
/Tequila, Cointreau, sok z cytryny/	
TATANKA	11,00
/Żubrówka, sok jabłkowy/	
CUBA LIBRE	18,00
/Rum Bacardi, cola, limonka/	
TEQUILA SUNRISE	18,00
/Tequila, sok pomarańczowy, Grenadine/	
MOJITO	18,00
/Rum Bacardi, brązowy cukier, limonka, mięta, woda gazowana/	
CAMPARI MOJITO	18,00
/Campari, brązowy cukier, limonka, mięta, woda gazowana/	
LONG ISLAND ICED TEA	20,00
/wódka, Rum Bacardi, Gin, Tequila, Cointreau, limonka, cola/	