



 **KURA**
BUFFALO WINGS

REZERWACJE - OFERTA 2026



E-MAIL:
restauracjakura@gmail.com



**Kasprzaka 6
Domaniewska 34A
Branickiego 11**



MENU 1

129 zł/os (rezerwacja od 4 osób)

PRZYSTAWKI ZIMNE (serwowane na tacach)

- Sałatka z kozim serem pleśniowym, gruszką, vinegretem truskawkowym i orzechami laskowymi
- Tacosy z szarpaną karkówką wieprzową wędzoną w domowej wędzarni, z sosem bbq, piklowaną cebulą, czerwonym coleslawem i kolendrą
- Domowe chipsy z batata

PRZYSTAWKI CIEPŁE (serwowane na tacach)

- Kalafiorki Buffalo w chrupiącej panierce, polane sosem buffalo i sosem z pieczonego czosnku
- Żeberka z kukurydzy w dymnym sosie BBQ

DANIE GŁÓWNE (serwowane na tacach)

- Tace pełne skrzydełek, stripsów, frytek, sosów i dipów

DESER (do wyboru 1)

- Kremowy sernik baskijski
- Key Lime Pie

NAPOJE

- woda niegazowana, woda gazowana, lemoniada klasyczna, mangolada, kawa, herbata

do ceny końcowej należy doliczyć 10% serwisu





MENU 2

149 zł/os (rezerwacja od 10 osób)

PRZYSTAWKI ZIMNE (serwowane na tacach)

- Sałatka z kozim serem pleśniowym, gruszką, vinegretem truskawkowym i orzechami laskowymi
- Tacosy z szarpaną karkówką wieprzową wędzoną w domowej wędzarni, z sosem bbq, piklowaną cebulą, czerwonym coleslawem i kolendrą
- Domowe chipsy z batata
- Mini gofry, z serkiem awokado, boczkiem i syropem klonowym

TALERZ WĘDLIN:

- Pastrami - mostka wołowego, wędzone w domowej wędzarni w dymie olchowym
- Pierś z indyka w ciemnej glazurze miodowej z sosem sojowym
- Schab marynowany na słodko w czosnku i imbirze, w glazurze teriyaki, z prażonym sezamem

PRZYSTAWKI CIEPŁE (serwowane na tacach)

- Kalafiorki Buffalo w chrupiącej panierce, polane sosem buffalo i sosem z pieczonego czosnku
- Żeberka z kukurydzy w dymnym sosie BBQ

DANIE GŁÓWNE (serwowane na tacach, do wyboru 1)

- Tace pełne skrzydełek, stripsów, frytek, sosów i dipów
- Wolno pieczone polędwiczki wieprzowe w glazurze miodowej z przyprawami korzennymi

DESER (do wyboru 1)

- Kremowy sernik baskijski
- Key Lime Pie

NAPOJE

- woda niegazowana, woda gazowana, lemoniada klasyczna, mangolada, domowy Ginger Ale, kawa, herbata

do ceny końcowej należy doliczyć 10% serwisu





PAKIETY ALKOHOLOWE 3h

PAKIET 1 - 89 ZŁ/OS

- PIWO LANE LAGER/PILS
- WINO DOMOWE BIAŁE/CZERWONE
- PROSECO
- WÓDKA ŻUBRÓWKA BIAŁA

PAKIET 2 - 109 ZŁ/OS

- PIWO LANE LAGER/PILS
- WINO DOMOWE BIAŁE/CZERWONE
- PROSECO
- WÓDKA ŻUBRÓWKA BIAŁA
- WHYSKEY GRANTS

PAKIET 3 - 129 ZŁ/OS

- PIWO LANE LAGER/PILS
- WINO DOMOWE BIAŁE/CZERWONE
- PROSECO
- WÓDKA ŻUBRÓWKA BIAŁA
- WHYSKEY GRANTS

DRINKI:

- CUBA LIBRE
- GIN+TONIC
- JOHN COLLINS (GIN Z LEMONIADĄ)

PAKIET 4 - 149 ZŁ/OS

- PIWO LANE LAGER/PILS
- WINO DOMOWE BIAŁE/CZERWONE
- PROSECO
- WÓDKA ŻUBRÓWKA BIAŁA
- WHYSKEY GRANTS

DRINKI:

- CUBA LIBRE
- GIN+TONIC
- JOHN COLLINS (GIN Z LEMONIADĄ)
- APEROL SPRITZ
- TEQUILLA SUNRISE





WARUNKI REZERWACJI

Rezerwacje na MENU 1 przyjmujemy od 4 osób, MENU 2 od 10 osób.

Uprzejmie prosimy o potwierdzenie ostatecznej liczby gości oraz wybór dań najpóźniej 7 DNI przed planowaną rezerwacją.

Organizacja przyjęcia zostanie potwierdzona po otrzymaniu wiadomości e-mail oraz wpłacie zadatku w wysokości 30% wartości wybranego menu.

Do końcowego rachunku doliczamy 10% opłaty serwisowej.

Przedstawione menu jest propozycją, chętnie dostosujemy je do Państwa oczekiwań

W razie dodatkowych pytań zapraszamy do kontaktu pod adresem e-mail: restauracjakura@gmail.com lub telefonicznie: 660 271 706





ZORGANIZUJ SPOTKANIE W KURZE

