



Tawerna Pepe Verde

IMPREZY RODZINNE I FIRMOWE

MANUFATURA ŁÓDŹ





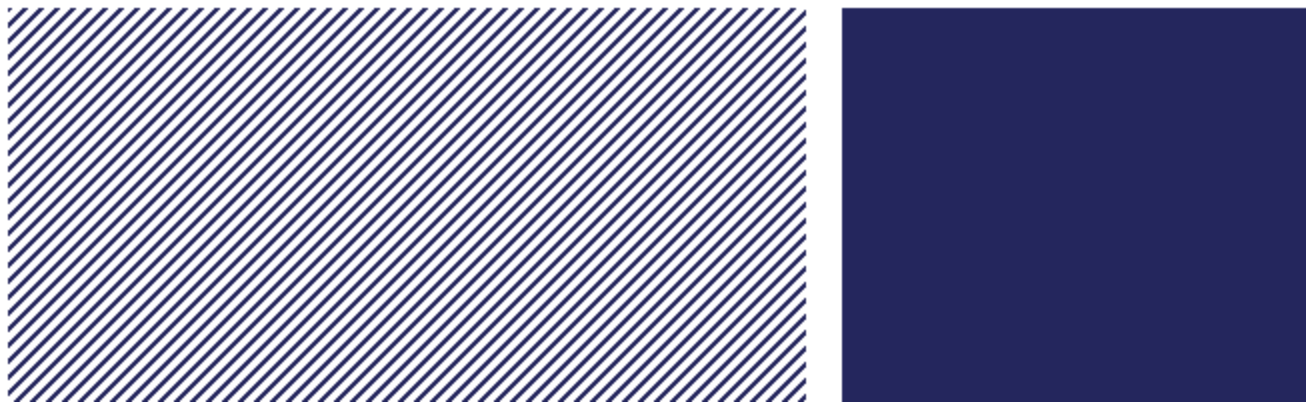
TAWERNA PEPE VERDE

poznaj nas

Restauracja powstała z zamiłowania do dobrego jedzenia i żeglarstwa. W menu króluje kuchnia śródziemnomorska – pizza wypiekana w piecu opalonym drewnem, włoskie makarony i owoce morza.

Trzypoziomowy lokal kryje w sobie pięć sal, których wystrój nawiązuje do żeglarstwa i podróży. Podkreśla to wyjątkowy bar w kształcie łodzi oraz kryty żaglami taras mieszczący się na dachu.





Zapraszamy do organizacji imprez rodzinnych i firmowych

W NASZEJ RESTAURACJI

-
- Świetna kuchnia śródziemnomorska
 - Przestronne, klimatyczne wnętrza
 - Wzorowy serwis
 - Indywidualnie skomponowane menu
 - Ceny dopasowane do potrzeb
 - Profesjonalna obsługa wydarzeń

Elastyczna oferta kulinarna i cenowa



Oferujemy kilka opcji menu do wyboru na Państwa imprezę lub spotkanie w cenach od 118 zł/os. Możemy też dopasować menu do Państwa budżetu.

MENU I

zupa + danie główne + napoje

MENU III

przystawki + zupa + danie główne +
deser + napoje

MENU II

zupa + danie główne + deser + napoje

MENU IV

przystawki + zupa + danie główne + deser +
napoje

MENU I

ZUPA (do wyboru przez Gości):

- Rosół
- Krem z pomidorów z serem i śmietaną (w wersji wege bez sera i śmietany)

DANIE GŁÓWNE (do wyboru przez Gości):

- Łosoś w sosie maślano-cytrynowym z tymiankiem
- Polędwiczki z kuraka w sosie jogurtowym z ziołami i chili, tzatziki z kolendrą
- Polędwiczki wieprzowe z sosem karmelowym
- Sałatka Zęza z kurczakiem
- Spaghetti z grillowanymi warzywami (wersja wege)

Danie główne podajemy z ziemniakami francuskimi (gotowanymi, a następnie opiekanyymi) oraz sałatką z sałaty lodowej, pomidorów i ogórków z sosem winogret.

NAPOJE ZIMNE (0,4l na osobę) I GORĄCE (0,2l na osobę):

- Soki owocowe, woda gazowana i niegazowana | kawa i herbata
- Dodatkowo – kieliszek wina domu białego lub czerwonego +10 zł/os.



MENU

ZUPA (do wyboru przez Gości):

- Rosół
- Krem z pomidorów z serem i śmietaną (w wersji wege bez sera i śmietany)

DANIE GŁÓWNE (do wyboru przez Gości):

- Łosoś w sosie maślano-cytrynowym z tymiankiem
- Polędwiczki z kuraka w sosie jogurtowym z ziołami i chili, tzatziki z kolendrą
- Polędwiczki wieprzowe z sosem karmelowym
- Sałatka Zęza z kurczakiem
- Spaghetti z grillowanymi warzywami (wersja wege)

Danie główne podajemy z ziemniakami francuskimi (gotowanymi, a następnie opiekanyymi) oraz sałatką z sałaty lodowej, pomidorów i ogórków z sosem winegret.

DESER (do wyboru przez Gości):

- Lody waniliowe z malinami i bitą śmietaną
- Sernik z lodami

NAPOJE ZIMNE (0,4l na osobę) I GORĄCE (0,2l na osobę):

- Soki owocowe, woda gazowana i niegazowana | kawa i herbata
- Dodatkowo – kieliszek wina domu białego lub czerwonego +10 zł/os.



MENU III

PRZYSTAWKI (proszę wybrać 6):

- Pieczone ziemniaki faszerowane sałatką z tuńczykiem
- Pieczone ziemniaki faszerowane sałatką z wędzonym łososiem
- Jajka faszerowane sałatką z awokado
- Jajka faszerowane tuńczykiem i selerem naciowym
- Filet z kurczaka faszerowany papryką i mozzarellą
- Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami i mozzarellą
- Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i fetą
- Śliwki pieczone w boczku
- Chipsy z ciasta francuskiego z wędzonym boczkiem
- Śledzie z pepperoni w zalewie ziołowej
- Śledzie z jabłkiem w sosie jogurtowym
- Śledzie w sosie musztardowym
- Śledzie w suszonych pomidorach
- Śledzie po kalifornijsku w suszonych śliwkach
- Sałatka Grecka
- Sałatka z kurczakiem
- Sałatka z białą mozzarellą i pomidorami
- Sałatka z kiełkami

ZUPA (do wyboru przez Gości):

- Rosół
- Krem z pomidorów z serem i śmietaną (albo czysty w wersji wege)

DANIE GŁÓWNE (do wyboru przez Gości):

- Łosoś w sosie maślano-cytrynowym z tymiankiem
- Polędwiczki z kuraka w sosie jogurtowym z ziołami i chili, tzatziki z kolendrą
- Polędwiczki wieprzowe z sosem karmelowym
- Sałatka Zęza z kurczakiem
- Spaghetti z grillowanymi warzywami (wersja wege)

Danie główne podajemy z ziemniakami francuskimi (gotowanymi, a następnie opiekanyymi) oraz sałatką z sałaty lodowej, pomidorów i ogórków z sosem winegret.

DESER (do wyboru przez Gości):

- Lody waniliowe z malinami i bitą śmietaną
- Sernik kokosowy z puree z mango

NAPOJE ZIMNE (0,4l na os.) I GORĄCE (0,2l na os.):

- Soki owocowe, woda | kawa i herbata
- Dodatkowo – kieliszek wina domu +10 zł/os.

MENU IV

PRZYSTAWKI (do wyboru przez Gości):

- Tatar ze śledzia z grzybami i papryką jalapeno
- Pieczona cukinia faszerowana mięsem
- Pieczona cukinia faszerowana warzywami
- Grzanki z krewetkami i chilli
- Carpaccio wołowe z parmezanem i kaparami
- Patera wędlin włoskich
- Terrina z wędzonego łososa, faszerowana ricottą
- Mozzarella w suszonych pomidorach
- Gravad'lax

ZUPA (do wyboru przez Gości):

- Rosół
- Krem z pomidorów z serem i śmietaną (w wersji wege bez sera i śmietany)

DANIE GŁÓWNE (do wyboru przez Gości):

- Łosoś w sosie maślano-cytrynowym z tymiankiem
- Polędwiczki z kuraka w sosie jogurtowym z ziołami i chili, tzatziki z kolendrą
- Polędwiczki wieprzowe z sosem karmelowym
- Sałatka Zęza z kurczakiem
- Spaghetti z grillowanymi warzywami (wersja vege)

Danie główne podajemy z ziemniakami francuskimi (gotowanymi, a następnie opiekanyymi) i sałatką winegret.

DESER (do wyboru przez Gości):

- Lody waniliowe z malinami i bitą śmietaną
- Sernik kokosowy z puree z mango

NAPOJE ZIMNE (0,4l na osobę) I GORĄCE (0,2l na osobę):

- Soki owocowe, woda | kawa i herbata
- Dodatkowo – kieliszek wina domu +10 zł/os.





Zapraszamy do kontaktu

TAWERNA PEPE VERDE

Rynek Manufaktury | Ogrodowa 19A | Łódź

TELEFON

42 630 88 98 | 42 630 88 22

EMAIL

poczta@tawerna.com.pl