



OFERTA
RODÍZIO DE CHURRASCO
pousada@kumaki.pl
+48 696 790 097



Rozsmakuj się w tradycyjnej kuchni Brazylijskiej podczas uczyty Rodizio.

CENA: 170 zł/os dorosła, długość rezerwacji 4h :

Grillowane mięsa z paleniska Churrasco:

- Picanha- wołowina- cięcie brazylijskie;
- Costela Bovina - żebra wołowe ;
- Fraldinha - wołowina bavette;
- PESCOÇO SUÍNO - karkówka;
- FRANGO PAULISTA - filet z kurczaka zawijany w wędzonym boczku;
- CORAÇÃOZINHO- marynowane serduszka.

- MESA BRASILEIRA - sezonowy bufet, na którym można spróbować selekcji tradycyjnych, ciepłych i zimnych przystawek, a także dodatków zestawionych z pieczonych oraz świeżych warzyw i owoców. Między innymi:

- CAPONATA- duszone warzywa w oliwie
- ARROZ- biały ryż z warzywami
- FEIJADA- potrawka z czarnej fasoli z wieprzowiną
- ESCONDIDO- zapiekanka z warzywami
- PÃO- pieczywo własnego wyrobu
- CONSERVAS- selekcja konserw oraz sosów

-ABACAXI- słodki poczęstunek w formie grillowanego ananasa w brązowym cukrze i cynamonie

-BEBIDAS- serwowane w stół napoje w dzbankach: sok jabłkowy, pomarańczowy, woda z cytryną. Kawa (biała, czarna) herbata serwowana z maszyny ciśnieniowej.

- OPCJA WEGE/VEGAN**- dla gości, którzy preferują menu wegetariańskie/wegańskie, serwujemy w ilościach nielimitowanych:
- grillowany filet z łososia lub wędzone tofu
 - grillowany ser halloumi oraz camembert
 - bakłażan
 - jarmuż z czosnkiem
 - pomidorki cherry confit

Dodatkowo możliwość dokupienia przystawek "Entradas" w cenie **20 zł/os** :
W trakcie obiadu nasi kelnerzy zaproponują Państwa gościom trzy rodzaje przystawek:

- PEIXE**- owocami morza/rybą
- CARNE**- z mięsem
- VEGE**- wegetariańska



CENA: 220 zł/os długość rezerwacji: 6h

- ENTRADAS**- W trakcie obiadu nasi kelnerzy zaproponują Państwa gościom trzy rodzaje przystawek:
- PEIXE**- owocami morza/rybą
 - CARNE**- z mięsem
 - VEGE**- wegetariańska

Grillowane mięsa z paleniska Churrasco:

- **COSTELA SUINA** - żeberka wieprzowe;
- **ALCATRA COM ALHO** - wołowina z czosnkiem;
- **PESCOÇO SUINO** - karkówka wieprzowa
- **FRANGO PAULISTA** - filet z kurczaka zawijany w wędzonym boczku;
- **CORAÇÃOZINHO**- marynowane kurze serduszka.

- **MESA BRASILEIRA** - sezonowy bufet, na którym można spróbować selekcji tradycyjnych, ciepłych i zimnych przystawek, a także dodatków zestawionych z pieczonych oraz świeżych warzyw i owoców. Między innymi:

-**CAPONATA**- duszone warzywa w oliwie

-**ARROZ**- biały ryż z warzywami

-**FEIJODA**- potrawka z czarnej fasoli z wieprzowiną

-**ESCONDIDO**- zapiekanka z warzywami

-**PÃO**- pieczywo własnego wyrobu

-**CONSERVAS**- selekcja konserw oraz sosów

-**ABACAXI**- słodki poczęstunek w formie grillowanego ananasa w brązowym cukrze i cynamonie

-**BEBIDAS**- serwowane w stół napoje w dzbankach: sok jabłkowy, pomarańczowy, woda z cytryną. Kawa (biała, czarna) herbata serwowana z maszyny ciśnieniowej.

-**OPCJA WEGE/VEGAN**- dla gości, którzy preferują menu wegetariańskie/wegańskie, serwujemy w ilościach nielimitowanych:

- grillowany filet z łososia lub wędzone tofu

- grillowany ser halloumi oraz camembert

- bakłażan

- jarmuż z czosnkiem

- pomidorki cherry confit

-**TORTA LIMAO**- tarta limonkowa, na spodzie ciasteczkowym wykończona karmelizowaną bezą

MISTURA BRASILEIRA- zestaw trzech ciepłych , słonych przystawek serwowanych w półmiskach w stół.

-**COXINHA**- kremowe ciasto, wypełnione szarpanym kurczakiem z warzywami

-**POLENTA**- frytki kukurydziane

-**BOLINHO DE QUEIJO**- smażone kremowe ciasto wypełnione serem gouda



OPEN BAR- w cenie 120 zł/os dostępne alkohole wraz z barmanem:

- Wino białe oraz czerwone
- Piwo Amber "Złote Lwy" lane z kega
- Wódka Stumbras
- Whiskey Ballantine's

Drinki:

- Caipirinha- cachaça, limonki, syrop cukrowy, lód
 - Sangria/Grzaniec
 - Fruit punch- wódka, ananas, guawa, grenadina
 - Whiskey sour- whiskey, sour, syrop cukrowy, angostura, lód
- Dodatkowo w cenie napoje gazowane: pepsi, 7up, tonic, oraz lód, sour itp.

INFO:

- Dzieci 5-9 lat w połowie ceny oferty, poniżej 5 lat bezpłatnie
- Korkowe wysokości 20 zł od wniesionej butelki alkoholu lub od ilości osób
- Wniesienie własnego tortu/ciasta w cenie 7 zł/osoby
- Dodatkowy koszt 20 zł/os dla rezerwacji powyżej godzin otwarcia restauracji
- Do każdej oferty (4h/6h) doliczany jest service charge w wysokości 5%**