



RESTAURACJA
KUTER PORT

MENU



KUTER PORT
NIEZNAOWICE

RESTAURACJA KUTER PORT KULINARNA PRZYSTAŃ



Restauracja Kuter Port powstała jako spokojna przystań z dala od miejskiego zgiełku, blisko natury, z pięknymi widokami na zielone tereny i wszechobecną wodę. Została urządzona w portowym stylu, co przejawia się w architekturze i wyposażeniu.

Dzisiaj jest częścią większej całości, jaką wraz z nią stanowi stale rozwijany Kuter Port. Obecnie działa na dwóch poziomach – w sali głównej i na Górnym Pokładzie oraz na rozległym tarasie, na którym znajduje się rzeka spływająca po ścianie Dolnego Pokładu.

Odnajdziecie u nas smaczną kuchnię, w której potrawy powstają od podstaw.

Jest ona oparta o autorskie receptury łączące kuchnię polską i europejską, w której stawiamy na dania ze świeżych ryb z naszych stawów, domowe pierogi, regionalne produkty, warzywa i owoce dostarczane ze sprawdzonych upraw, czy wypiekany przez nas codziennie chleb.

Restauracja powstała z myślą o Gościach lubiących smacznie zjeść, ale i wrażliwych na doznania estetyczne związane nie tylko z serwowanymi daniami.

Nasz pomysł na Restaurację to również pomysł na sposób spędzania czasu w miejscu, w którym z niemal każdego punktu rozpościera się piękny widok na zieloną okolicę i wodę. Staramy się stworzyć coś więcej niż wymienione dania. Chcemy zaprosić naszych Gości do przystani, w której kulinarnym degustacjom będą towarzyszyły spokój, relaks, odpoczynek, spacer i chwile wytchnienia na świeżym powietrzu.

Życzymy smacznego!









DLACZEGO?



-  **Świeże ryby**
W menu m.in. zawsze znajduje się karp z naszego łowiska
-  **Świeży chleb**
Codziennie wypiekany w naszej kuchni
-  **Romantycznie, klimatycznie**
U nas tak jest – rozkoszuj się smakiem i klimatem
-  **Ryby wędzone**
Zawsze świeże, wędzone w naszej Restauracji
-  **Domowe pierogi**
Serwujemy ręcznie lepiące pierogi
-  **Profesjonalna i miła obsługa**
Zawsze służymy pomocą i radą
-  **Lokalne produkty**
Stawiamy na sprawdzone produkty od zaufanych dostawców
-  **Lokalne kraftowe piwa**
Obok znanych marek lokalne piwa z małych browarów
-  **Menu lunchowe**
Serwowane od poniedziałku do piątku
-  **Polska i europejska kuchnia**
Menu oparte o autorskie receptury
-  **Sala główna, Górny Pokład i taras**
Zjedz tam, gdzie chcesz – masz wybór
-  **Alergeny**
Sprawdź na liście, czy danie jest dla Ciebie bezpieczne

PRZYJAZNA DZIECIOM I RODZINIE



-  **Rodziny mile widziane**
Miejsce z przyjaznym nastawieniem do rodzin z dziećmi
-  **A może na tarasie?**
Tuż obok tarasu jest plac zabaw
-  **Kącik dziecięcy**
Specjalna strefa malucha z zabawkami, kolorowankami, puzzlami
-  **Menu dla malucha**
Mamy specjalne menu dedykowane najmłodszym
-  **Małe mebelki**
Do dyspozycji dzieci są małe stoliki i krzeselka
-  **Miejsce do karmienia**
Miejsce dla matek z malutkimi dziećmi

ALERGENY



W menu zostały uwzględnione najczęściej występujące w potrawach alergeny. Jeśli jesteś osobą wrażliwą na niektóre składniki, sprawdź przed zamówieniem posiłku, czy któryś z nich nie powoduje u Ciebie alergii. Na poniższej liście znajdziesz kilkanaście alergenów, a w poszczególnych daniach rozpoznasz je po odpowiednikach numerycznych.

- | | | | |
|--------------------|-----------|------------|---------------|
| 1 dwutlenek siarki | 5 jajko | 9 mięczaki | 13 seler |
| 2 gluten | 6 kakao | 10 migdały | 14 sezam |
| 3 gorczyca | 7 laktoza | 11 orzechy | 15 skorupiaki |
| 4 histamina | 8 łubin | 12 ryby | 16 soja |

Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości zanieczyszczeń krzyżowych wynikających z produkcji, niezależne od działań związanych z przygotowaniem dań w naszej Restauracji. Ponadto, wszystkie dania zawierają przyprawy, takie jak sól i pieprz. Jeśli dania zawierają alergeny, których nie tolerujesz, zapytaj, czy możemy przygotować danie bez nich.



Czas oczekiwania na dania gorące wynosi około 35 minut (może ulec zmianie).
W tym czasie częstujemy Gości chlebem wypiekany w naszej Restauracji, podawanym z twarogiem lub smalcem.



Dowiedz się więcej o naszej Restauracji
www.kuterport.pl/restauracja



PRZYSTAWKI

Przystawki podawane są przed głównymi posiłkami lub jako małe dania zaspokajające głód przed głównym posiłkiem.



Ceviche z łososia 100 g 36,00 zł
Łosoś marynowany w cytrusach, podawany z mango i awokado z dodatkiem piklowanej cebulki i prażonego sezamu
Alergeny 2 3 7 12 14



Tatar z polędwicy wołowej 90 g 41,00 zł
Podawany z cebulką, piklami i jajkiem przepiórczym
Alergeny 2 3 5 7

SAŁATKI

Są źródłem wielu składników odżywczych, mineralnych i witamin. Wspomagają metabolizm, idealnie nadają się do zaspokojenia mniejszego głodu, a ponadto są świetnym dodatkiem do dań głównych. Do wszystkich sałatek podajemy ziołowe grzanki.



Sałatka z pikantnym grillowanym kurczakiem 160 g 42,00 zł
Do sałatki dodawany jest boczek, pomidory, kukurydza, grzanki i sos czosnkowy
Alergeny 2 7



Sałatka „Kuter Port” 160 g 47,00 zł
Podstawą sałatki są ryby z naszej wędzarni, a także świeży i suszony pomidor, zielony ogórek, czerwona cebulka, kolorowe sałaty. Wszystkie składniki są skrapiane cytrusowym dressingiem z cytryny, limonki, pomarańczy, miodu i oliwy z oliwek
Alergeny 2 7 12



Dowiedz się więcej o naszej Restauracji
www.kuterport.pl/restauracja



PRZYSTAWKI | SAŁATKI

ZUPY

Kilka powodów, dla których warto jeść zupy: nie tuczą, dostarczają wielu składników odżywczych, znakomicie rozgrzewają, są sposobem na jedzenie warzyw, można je łatwo i szybko przygotować.



Zupa rybna w aromacie pomidorów z ziołową grzanką
W aromacie pomidorów, świeżych ziół i pasty harissa z ziołową grzanką



300 ml 29,00 zł

Alergeny 1 2 7 13



Rosół z makaronem
Tradycyjnie warzony wywar na drobiowym mięsie jest gotowany przez około 4 godz. z dodatkiem warzyw korzennych i cebulowych. Podawany z makaronem, tzw. krajanką

300 ml 18,00 zł

Alergeny 2 5 13

Barszcz czerwony
Z ręcznie robionymi uszkami mięsnymi

300 ml 22,00 zł

Alergeny 2 5 13

PIEROGI / MAKARONY / NALEŚNIKI

Typowo mączne potrawy należą do najbardziej popularnych i ulubionych dań Polaków. Spośród nich w naszych propozycjach znalazły się pierogi (porcje po 12 szt.) i makaron.



Pierogi ruskie ze smażoną cebulą



300 g 28,00 zł

Alergeny 2 5 7



Opiekane pierogi z ziemniakami i kurkami z sosem grzybowym i pappardelle warzywnym



350 g 34,00 zł



Ręcznie robione pierogi nadziewane są farszem z gotowanych ziemniaków i duszonych z cebulą kurek. Następnie są gotowane i zrumienione na maśle. Przed wydaniem polewa się je grzybowym sosem z blanszowaną marchewką, cukinią i białą rzodkwią

Alergeny 2 5 7

Spaghetti z cukinią



250 g 35,00 zł

Serwowane z pomidorkami, orzechami włoskimi i szpinakiem

Alergeny 2 5 7 11

Naleśniki z kurczakiem i warzywami

2 szt. / 250 g 40,00 zł

Przyrządzone z brokułami i kukurydzą, zapiekane z pomidorową salsą oraz mozzarellą

Alergeny 2 5 7 11



Dowiedz się więcej o naszej restauracji
www.kuterport.pl/restauracja



ZUPY | PIEROGI / MAKARONY / NALEŚNIKI

DANIA GŁÓWNE / RYBY

Ryby na stałe powinny wpisać się do naszego menu, a najlepiej jeść je 2-3 razy w tygodniu. Stanowią źródło niezbędnych elementów zbilansowanej diety i główne źródło kwasów omega-3. Zawierają też witaminy A, D, E oraz z grupy B. Są bogate w białko i składniki mineralne.



Filet z karpia w migdałowo-sesamowej panierce  180 g 44,00 zł
Serwowany z gotowanymi ziemniakami i miksem zielonych sałat

Alergeny     


Sandacz zapiekany  180 g 58,00 zł
W borowikowym sosie i parmezanie, podany z gotowanymi ziemniakami i miksem zielonych sałat

Alergeny    



Pstrąg smażony 300 g 54,00 zł
Po dokładnym oczyszczeniu pstrąg jest doprawiony specjalnie skomponowaną mieszanką przypraw, po czym zostaje oprószony mąką pszenną i kukurydzianą. Usmażony na głębokim tłuszczu trafia na talerz wraz z frytkami i miksem sałat

Alergeny    

Pieczony filet z łososia pod ziołowym serkiem  180 g 68,00 zł
Z kaparami i suszonymi pomidorami, podany z chrupiącą sałatką z fasoli edamame, kopru włoskiego i perłowej kaszy z sałatką z roszponki

Alergeny     

Smażony filet z dorsza 200 g 56,00 zł
W chrupiącym panco, podany z frytkami stekowymi, sosem tatarskim i surówką colesław

Alergeny     

Mule 300 g 40,00 zł
Przyrządzone w białym winie z dodatkiem czosnku, selera naciowego, natki pietruszki, podane z ziołowymi grzankami

Alergeny    

Półmisek rybny dla 2 osób 500 g 120,00 zł
W zestawie znajdują się: pstrąg smażony, filet smażony z dorsza, frytki, mix sałat, sos tatarski

Alergeny     

Półmisek rybny dla 4 osób 950 g 210,00 zł
W zestawie znajdują się: mule, pstrąg smażony, filet z karpia w migdałowo-sesamowej panierce, pieczony filet z łososia, frytki, mix sałat, pieczone ziemniaki, sos tatarski, surówki

Alergeny       



Świeże ryby

Istnieje możliwość zakupu świeżego Karpia Kuter Port – szczegóły na Łowisku



Ryby wędzone

Wędzone w naszej Restauracji ryby są dostępne w sprzedaży po wcześniejszym zamówieniu – szczegóły u kelnera






Dowiedz się więcej o naszej Restauracji
www.kuterport.pl/restauracja



DANIA GŁÓWNE / MIĘSA

Mięso jest dobrym źródłem pełnowartościowego białka. Zawiera wszystkie niezbędne aminokwasy, których organizm nie potrafi sam wytworzyć. Dostarcza też składników mineralnych, w tym sporych ilości żelaza.



Placki ziemniaczane ze śmietaną <i>Alergeny</i> [2] [5] [7]		200 g	28,00 zł
Placki ziemniaczane z gulaszem i surówkami <i>Alergeny</i> [2] [5] [7]		250 g	42,00 zł
Burger „Kuter Port” <i>Przyrządzany z wołowiny i podawany z zapiekany serem, bekonem, frytkami stekowymi i sałatką colesław</i> <i>Alergeny</i> [2] [3] [7]		180 g	48,00 zł
Filet drobiowy w chrupiącym panko <i>Podany z masłem ziołowym, sosem aioli, z frytkami i surówką colesław</i> <i>Alergeny</i> [2] [5] [7] [13]		160 g	43,00 zł
Tradycyjny kotlet schabowy <i>Z ziemniakami i kapustą zasmażaną</i> <i>Alergeny</i> [2] [5] [7] [13]		180 g	46,00 zł
Wolno pieczone żeberko BBQ <i>Serwowane z frytkami stekowymi, kiszonym ogórkiem, surówką colesław i sosem koktajlowym</i> <i>Alergeny</i> [2] [3] [7] [16]		400 g	54,00 zł
Golonka pieczona <i>Podana z pieczonymi ziemniakami, zasmażaną kapustą, musztardą i chrzanem</i> <i>Alergeny</i> [2] [3] [11]		400 g	56,00 zł
Wolno pieczona podwędzana wołowina <i>Serwowana z grillowanymi warzywami i dresingiem teriyaki oraz pieczonymi ziemniakami</i> <i>Alergeny</i> [3] [7] [11] [14] [16]		160 g	67,00 zł
Półmisek mięs dla 2 osób <i>W zestawie znajdują się: wolno pieczone żeberka, kotlet schabowy, ziemniaki gotowane, frytki, kapusta zasmażana, surówka colesław</i> <i>Alergeny</i> [2] [3] [5] [7] [14] [16]		560 g	120,00 zł
Półmisek mięs dla 4 osób <i>W zestawie znajdują się: wolno pieczone żeberka, golonka, filet drobiowy w panierce, placki ziemniaczane z gulaszem, ziemniaki gotowane, frytki, kapusta zasmażana, surówka colesław, sos koktajlowy, musztarda, chrzan</i> <i>Alergeny</i> [2] [3] [5] [7] [11] [13] [16]		1100 g	210,00 zł



Dowiedz się więcej o naszej Restauracji
www.kuterport.pl/restauracja



DANIA GŁÓWNE / MIĘSA

DODATKI





Frytki z serem <i>Alergeny</i> 7	170 g	18,00 zł
Frytki	150 g	14,00 zł
Ziemniaki gotowane <i>Alergeny</i> 7	120 g	9,00 zł
Ziemniaki pieczone <i>Alergeny</i> 3 7	150 g	12,00 zł
Mix zielonych sałat <i>Alergeny</i> 3	80 g	14,00 zł
Kapusta zasmażana <i>Alergeny</i> 2 7	100 g	10,00 zł
Surówki	120 g	10,00 zł
Ketchup	50 g	4,00 zł
Sos czosnkowy <i>Alergeny</i> 5 7	50 g	4,00 zł

DESERY

Słodki deser do kawy czy tuż po obiedzie jest jak wisienka na torcie. Chociaż wiemy, że nie wszystkie desery wpisują się na listę zdrowych dań, każdy od czasu do czasu potrzebuje takiej słodkiej chwili.



Letnia beza z kremem mascarpone <i>Serwowana z owocami, schłodzona jagodowymi lodami</i> <i>Alergeny</i> 5 7	 SZEF KUCHNI POLECA	120 g	28,00 zł
Szarlotka na ciepło <i>Z gałką lodów waniliowych</i> <i>Alergeny</i> 2 5 7	 REGIO	120 g	28,00 zł
Kompozycja lodów <i>Z żelowanymi owocami i bitą śmietaną</i> <i>Alergeny</i> 5 6 7		130 g	28,00 zł



Dowiedz się więcej o naszej Restauracji
www.kuterport.pl/restauracja



NAPOJE GORĄCE BEZALKOHOLOWE



Herbata - różne smaki <i>Cejlońska, owocowa, miętowa, zielona, earl grey</i>	250 ml	9,00 zł
Kawa czarna	150 ml	12,00 zł
Espresso	30 ml	10,00 zł
Podwójne espresso	60 ml	15,00 zł
Kawa biała	150 ml	13,00 zł
Cappuccino	250 ml	14,00 zł
Latte	250 ml	15,00 zł
Espresso Tonic	250 ml	17,00 zł



Dowiedz się więcej o naszej Restauracji
www.kuterport.pl/restauracja



NAPOJE GORĄCE | NAPOJE ZIMNE

NAPOJE ZIMNE*



NAPOJE

Coca-Cola Zero	250 ml	10,00 zł
Coca-Cola / Fanta / Sprite / Kinley Tonic	250 ml	10,00 zł
Fuze Tea Lemon / Peach	250 ml	10,00 zł
Red Bull	250 ml	16,00 zł

WODA MINERALNA

Kinga Pienińska niegazowana / gazowana	300 ml	10,00 zł
Kinga Pienińska niegazowana / gazowana	700 ml	14,00 zł
Woda niegazowana / karafka	1000 ml	17,00 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE / KOKTAJLE

Virgin Mojito <i>Woda gazowana, syrop mojito, limonka, mięta, sok z cytryny</i>	400 ml	24,00 zł
Arbuzowy spritz <i>Woda gazowana, syrop arbuzowy, arbuz, sok cytrynowy</i>	400 ml	24,00 zł
Aperol spritz soft <i>Kinley Tonic, aperol bezalkoholowy, grapefruit</i>	400 ml	25,00 zł
Mrożona herbata <i>Zielona herbata, syrop yuzu, tymianek, cytryna</i>	400 ml	24,00 zł
Błękitna Laguna <i>Kinley Tonic, syrop blue curacao, cytryna</i>	400 ml	24,00 zł
Lemoniada cytrusowa	400 ml 1000 ml	18,00 zł 39,00 zł

SOKI OWOCOWE

Pomarańcza	200 ml	10,00 zł
Jabłko	200 ml	10,00 zł
Czarna porzeczka	200 ml	10,00 zł
Banan	200 ml	10,00 zł
Żurawina	200 ml	10,00 zł
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy	200 ml	23,00 zł

KAWA MROŻONA

Kawa mrożona <i>z gałką lodów waniliowych, bitą śmietaną i syropem (do wyboru: waniliowy, kokosowy, piernikowy, orzechowy)</i>	500 ml	26,00 zł
---	--------	----------

*Ceny napojów nie zawierają kaucji. Kaucja w wysokości 0,50 zł lub 1,00 zł zostanie doliczona wyłącznie w przypadku zamówień na wynos zgodnie z przepisami o systemie kaucyjnym.



Dowiedz się więcej o naszej Restauracji
www.kuterport.pl/restauracja



NAPOJE ZIMNE

PIWO KRAFTOWE*

Piwo kraftowe, znane również jako piwo rzemieślnicze, wytwarzane jest w małych, niezależnych od kapitału korporacyjnego browarach. Aby browary kraftowe czy rzemieślnicze mogły używać tej nazwy, muszą na pierwszym miejscu stawiać jakość wytwarzanego produktu, co oznacza, że w procesie produkcji można używać tylko tradycyjnych lub innowacyjnych surowców wysokiej jakości. Najczęściej browary rzemieślnicze powstają na bazie pracy piwowara domowego.



PIWA SZCZYRZYCKIE (BROWAR CYSTERSÓW)

Lager <i>Piwo oparte wyłącznie na chmielu lubelskim. Jego smak to coś pośrodku pomiędzy pilznerem a piwem marcowym. Warzone wedle receptury cystersów stosowanej od 400 lat</i>	500 ml	26,00 zł
Pomarańcza (wheat ale) <i>Dla podkreślenia rześkości i dodania cytrusowego orzeźwienia użyto pszenicy z dodatkiem skórki pomarańczy oraz kolendry. Jest to piwo chmielone na zimno amerykańskimi chmielami o średniej goryczce, mocno wysyczone</i>	500 ml	26,00 zł
Pils <i>Piwo dobre do obiadu, bardzo dobre do kolacji. Piwowarzy nie pożałowali do jego wytworzenia dobrego słodu ani nie poskąpili dobrego chmielu</i>	500 ml	26,00 zł
Pszeniczne (hefewaizen) <i>Orzeźwiające piwo, którego smak i aromat są zabarwione nutą bananowo-goździkową, chlebową, słodową. Barwa jest złocista, wygląd mętny, a gęsta biała piana obfita i trwała</i>	500 ml	26,00 zł
Szczyrzyckie bezalkoholowe <i>Mocno nachmielone i aromatyczne, lekkie i orzeźwiające. Charakteryzuje się goryczkowym smakiem. Zastosowane chmiel nadają mu delikatnego, owocowego, cytrusowego aromatu, podążającego w stronę cytrusów i białych owoców. Należy do kategorii piw APA, czyli American Pale Ale.</i>	500 ml	26,00 zł

PIWA Z BROWARU LIMANOWA

Tatrzańskie Premium Lager <i>Piwo typu lager, jasne dolnej fermentacji. Warzone przy użyciu naturalnych surowców: krystalicznie czystej, górskiej wody, słodu i chmielu. Wyróżnia się słodową pełnią, gęstą białą pianą, przyjemną goryczką oraz aromatem i smakiem pochodzącym ze szlachetnych odmian polskich chmieli. Jest to piwo pasteryzowane, niefiltrowane.</i>	370 ml	18,00 zł
Tatrzańskie Premium Pils <i>Orzeźwiający pils o wyraźnie wyczuwalnej chmielowej goryczce. Warzony w tradycyjny sposób z najwyższej jakości surowców: krystalicznie czystej, górskiej wody, słodu i chmielu. Piwo pełne, słodowe o złocistym kolorze i niepowtarzalnym ziołowo-kwiatowym aromacie. Jest to piwo jasne dolnej fermentacji, pasteryzowane, niefiltrowane.</i>	370 ml	18,00 zł
Gruit (z ashwagandą) 0% <i>Piwo dedykowane kobietom. W składzie zawiera ekstrakt z witani ospatej (ashwagandhy), ziela piołunu oraz korzenia goryczki. Jak podaje producent, trunek pomaga zmniejszyć stany lękowe i depresję, a dzięki zawartości witanolidów ma silne działanie przeciwzapalne i antynowotworowe. Natomiast zioło piołunu dobroczynnie wpływa na pracę żołądka, trzustki, jelita i wątroby.</i>	370 ml	18,00 zł

*Ceny napojów nie zawierają kaucji. Kaucja w wysokości 0,50 zł lub 1,00 zł zostanie doliczona wyłącznie w przypadku zamówień na wynos zgodnie z przepisami o systemie kaucyjnym.



Dowiedz się więcej o naszej Restauracji
www.kuterport.pl/restauracja



PIWO KRAFTOWE

PIWO*



PIWO LANE

Żywiec mały	300 ml	15,00 zł
Żywiec duży	500 ml	18,00 zł
Żywiec Białe, mały 0%	300 ml	15,00 zł
Żywiec Białe, duży 0%	500 ml	17,00 zł

PIWO BUTELKOWE

Żywiec	500 ml	15,00 zł
Żywiec Białe	500 ml	15,00 zł
Grimbergen Blanche	330 ml	18,00 zł
Złoty Bażant	500 ml	18,00 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE

Warka cytrynowa	500 ml	15,00 zł
Żywiec	500 ml	15,00 zł
Szczyrzyckie	500 ml	26,00 zł

*Ceny napojów nie zawierają kaucji. Kaucja w wysokości 0,50 zł lub 1,00 zł zostanie doliczona wyłącznie w przypadku zamówień na wynos zgodnie z przepisami o systemie kaucyjnym.



Dowiedz się więcej o naszej Restauracji
www.kuterport.pl/restauracja



PIWO

WINO DOMU



125 ml



500 / 1000 ml

Palacio de Nida Macabeo, white, Walencja, Hiszpania

Szczep: Macabeo

Białe wytrawne wino z regionu Utiel-Requena w Hiszpanii. Aromatyczne nuty jabłka i białej gruszki łączą się z delikatnym akcentem tropikalnych owoców i nutą miodu na finiszu. W smaku jest lekkie, świeże i zrównoważone, pełne tropikalnych owoców z odrobiną słodczy

W 14,00 zł

45,00 / 75,00 zł

Palacio de Nida Bobal Tempranillo, red, Walencja Hiszpania

Szczep: Tempranillo, Bobal

Czerwone wytrawne wino z regionu Utiel-Requena w Hiszpanii. Wyczuwalne nuty malin i jeżyn towarzyszą atrakcyjny i złożony profil smakowy. Jest to wino o dobrze zbalansowanej strukturze, które wyróżnia się na podniebieniu dzięki intensywnym nutom czerwonych owoców.

W 14,00 zł

45,00 / 75,00 zł

WINO MUSUJĄCE



125 ml



1000 ml

Prosecco Treviso DOC Extra Dry, Follador, Treviso, Veneto, Włochy

Szczepy: 100% Glera

Winnica, z której pochodzi, ma już ponad 250 lat tradycji, a prosecco od Folladorów jest jedynym podawanym na pokładzie legendarnego Orient Expressu. Wino ma kolor jasnosłomkowy, bardzo drobne bąbelki i delikatną pianę. Charakteryzuje się nutami owocowymi i kwiatowymi – dominuje zielone jabłko oraz kwiaty akacji i jaśminu

PW 19,00 zł

110,00 zł

Bench Pinot Noir, LES Grands Petersbach, Niemcy

Szczepy: Pinot Noir

Wino zostało poddane nowoczesnemu procesowi dealkoholizacji, który gwarantuje zachowanie aromatów i smaków charakterystycznych dla klasycznego wina. Bardzo delikatne i drobne bąbelki. Bogaty bukiet drobnych, czerwonych owoców

W, BA

85,00 zł

WINO RÓŻOWE



Rose d'Anjou, Marquis de Goulaine, Dolina Loary, Francja

Szczepy: Cabernet Franc, Gamay, Pineaud'aunis, Grolleau

Wino ma ciemnośosiową barwę i zapach wiśni, truskawek, czerwonych owoców, brzoskwiń ze szczyptą orzeźwiającej mięty. To uniwersalny trunek dla miłośników kuchni azjatyckiej

PW

90,00 zł











Dowiedz się więcej o naszej Restauracji
www.kuterport.pl/restauracja



WINO DOMU / MUSUJĄCE / RÓŻOWE

WINO BIAŁE



	 125 ml	 750 ml
Chardonnay (Padstal), M•A•N Family Wines, Coastal Region, RPA Szcepny: 100% Chardonnay <i>Złote w kolorze wino cechuję aromaty kwiatów pomarańczy i maślanych ciasteczek. Jest mocno owocowe, a smak cytrusów, limonki, ananasa i nektarynki łączy się z waniliowym akcentem. To eleganckie chardonnay, które delikatnie równoważy soczystość owoców i nutę dębu</i>	 W 16,00 zł	95,00 zł
Scheurebe, Rudi Ruttger, Palatynat, Niemcy Szcepny: Scheurebe <i>Białe, słodkie, aromatyczne wino dojrzewające siedem miesięcy na osadzie, a trzy miesiące w beczce dębowej. Cechuje je bogaty bukiet, wyczuwalne nuty cytrusowe, jabłka, gruszki i ananasa. Na finiszu wybrzmiewają delikatne nuty ziołowe i kwiatowe oraz mineralne z odrobiną wanilii</i>	 S 16,00 zł	95,00 zł
Riesling Feinherb Cuvee ST # 10, Gebrüder Steffen, Mosel, Niemcy Szcepny: 100% Riesling <i>Subtelna słodycz jest przyjemna, dyskretna i harmonizuje typową kwasowość Rieslinga. W smaku wyczuwalne są owoce z nutami brzoskwini i moreli</i>	 PW	115,00 zł
Le Bouquet, Boschendal, Western Cape, RPA Szcepny: Muscat, Sauvignon Blanc, Chardonnay <i>Półwytrawne wino o jasnosłomkowym kolorze ze złotymi refleksami. Dominują w nim aromaty dojrzałych kwiatów, głównie róż, i owoców, w tym jabłek, papai i liczi. W ustach czuć smak kwiatów, soczystych gruszek, dojrzałych brzoskwiń i owoców cytrusowych</i>	 PW	80,00 zł
Chenin Blanc/Viognier, Zidela Wines, Western Cape, RPA Szcepny: Chenin Blanc/Viognier <i>W smaku dominują aromaty owoców tropikalnych i róż. Wino jest orzeźwiające, eleganckie z przewagą smaków melonów, liczi, ananasów i owoców cytrusowych</i>	 W	70,00 zł
Beach House, Steffen, Mosel, Niemcy Szcepny: Riesling, Silvaner <i>Wyselekcjonowane wina zostały delikatnie pozbawione alkoholu, by zachować lekkość, owocowość i świeżość. Kolor jest słomkowy, a wino niezwykle lekkie i łatwe do picia. Nuty cytrusów, jabłek i kwiatów pojawiają się w nosie i na podniebieniu, podbite wyczuwalną słodyczą.</i>	 PW, V, BA 16,00 zł	90,00 zł










Dowiedz się więcej o naszej Restauracji
www.kuterport.pl/restauracja



WINO BIAŁE

WINO CZERWONE



	 125 ml	 750 ml
Pinotage (Bosstok), M.A.N Family Wines, Coastal Region, RPA Szczy: Pinotage <i>Wino o kolorze rubinowo-granatowym z purpurowymi refleksami. Pachnie czekoladową mokką i świeżo palonymi ziarnami kawy. Smakuje soczystymi czerwonymi owocami, gałką muskatołową i wanilią</i>	 W 16,00 zł	90,00 zł
Chateau Des Alouettes Rouge AOP, VPA, Cotes du Rhone, Francja Szczy: Syrah, Grenache <i>Wino o głębokim czerwonym kolorze z błyszczącymi refleksami, z intensywnymi aromatami fiołków, czerwonych owoców i wawrzynu</i>	 W, V	85,00 zł
Zidela Wines, Western Cape, RPA Szczy: Shiraz/Merlot <i>Delikatne, świeże wino, pachnące czerwonymi i czarnymi owocami. W smaku wyczuwalna jest naturalna owocowa słodycz i miękkie taniny</i>	 W	70,00 zł
Primasole Primitivo, Cielo, Puglia IGT, Włochy Szczy: Primitivo <i>Wino z ręcznie winogron zbieranych. Po zakończeniu fermentacji odpoczywało przez kilka tygodni w stalowych kadziach. Ma intensywnie rubinowo-czerwony kolor. Jego smak jest delikatny, z aromatem fiołków i agrestu</i>	 PW, V	95,00 zł
Beach House, Steffen, Mosel, Niemcy Szczy: Dornfelder <i>Lekkie czerwone wino o rubinowej barwie. Pachnie i smakuje czerwonymi owocami i czarna porzeczką. Łatwe do picia i całkiem aromatyczne</i>	 PW, V, BA 16,00 zł	80,00 zł

Oznaczenia win



W wino wytrawne



S wino słodkie



V wino wegańskie



PW wino półwytrawne



PS wino półsłodkie



BA wino bezalkoholowe



Dowiedz się więcej o naszej Restauracji
www.kuterport.pl/restauracja



WINO CZERWONE

ALKOHOLE



WÓDKA

Wyborowa	40 ml	10,00 zł
Belvedere	40 ml	24,00 zł
Żołądkowa gorzka	40 ml	10,00 zł
Wiśniówka	40 ml	10,00 zł
Absolut Vodka	40 ml	12,00 zł
Finlandia Vodka / Finlandia Cranberry / Finlandia Redberry / Finlandia Lime	40 ml	12,00 zł

APERITIF

Martini Bianco / Martini Extra Dry / Martini Rosato / Martini Rosso	100 ml	15,00 zł
---	--------	----------

RUM

Bacardi Superior	40 ml	14,00 zł
Bacardi Black	40 ml	14,00 zł
Bacardi Spice	40 ml	14,00 zł
Bumbu	40 ml	25,00 zł

GIN

Gordons	40 ml	14,00 zł
Bombay Sapphire	40 ml	20,00 zł
Lubuski Gin	40 ml	12,00 zł
Beefeater Pink	40 ml	18,00 zł

TEQUILA

Tequila Olmeca Bianco	40 ml	15,00 zł
Tequila Olmeca Gold	40 ml	18,00 zł

BITTER

Campari	40 ml	12,00 zł
Aperol	40 ml	13,00 zł
Jagermeister	40 ml	13,00 zł
Becherovka	40 ml	12,00 zł



Dowiedz się więcej o naszej Restauracji
www.kuterport.pl/restauracja



ALKOHOLE

ALKOHOLE



WHISKY / BOURBON

Jim Beam	40 ml	16,00 zł
Jameson	40 ml	16,00 zł
Jack Daniels	40 ml	20,00 zł
Johnnie Walker Black	40 ml	20,00 zł
Macallan 12 YO Single Malt	40 ml	42,00 zł
Bushmills 10 YO Single Malt	40 ml	26,00 zł

KONIAK

Hennessy VS	40 ml	27,00 zł
Remy Martin V.S.O.P.	40 ml	40,00 zł

BRANDY

Stock 84	40 ml	12,00 zł
Metaxa 12	40 ml	25,00 zł

LIKIERY

Malibu	40 ml	10,00 zł
Bailey's Irish Cream	40 ml	10,00 zł
Amaretto	40 ml	11,00 zł
Cointreau	40 ml	12,00 zł
Kahlua	40 ml	12,00 zł



Dowiedz się więcej o naszej Restauracji
www.kuterport.pl/restauracja



DRINKI



ALKOHOLOWE

Aperol Spritz <i>Prosecco, Aperol, woda gazowana</i>	300 ml	32,00 zł
Hugo Spritz <i>Prosecco, syrop z kwiatu bzu, limonka, mięta, woda gazowana</i>	250 ml	26,00 zł
Martini Bianco <i>Martini white, tonic, limonka, lód</i>	200 ml	26,00 zł
Cuba Libre <i>Bacardi, Coca-Cola, limonka</i>	250 ml	26,00 zł
Negroni <i>Gin, Martini Rosso, Campari, pomarańcza, lód</i>	150 ml	28,00 zł
Mojito <i>Bacardi white, woda gazowana, limonka, brązowy cukier, mięta</i>	250 ml	34,00 zł
Prosecco French <i>Prosecco, gin, sok cytrynowy, syrop z kwiatu bzu</i>	150 ml	28,00 zł
Tequila Sunrise <i>Tequila, sok pomarańczowy, Grenadine</i>	250 ml	28,00 zł
Kamikaze <i>Wódka, Blue Curacao, sok z cytryny</i>	6 x 20 ml	26,00 zł
Deska polskich wódek <i>W zestawie: Wódka Wyborowa, Żubrówka Bison Grass, Wiśniówka, Gorzka Żołądkowa, Śliwowica, Wódka Sopllica cytrynowa z nutą miodu</i>	6 x 20 ml	29,00 zł



Dowiedz się więcej o naszej Restauracji
www.kuterport.pl/restauracja



DRINKI

VOUCHERY KUTER PORT

Szukasz oryginalnego prezentu? Chcesz sprawić niespodziankę swoim bliskim, przyjaciołom lub współpracownikom? Oczekujesz, że Twój prezent będzie nietypowy i zaskakujący, a jednocześnie dopasowany do potrzeb i oczekiwań obdarowanych?

Wychodząc naprzeciw takim oczekiwaniom oraz licznym zapytaniom, przygotowaliśmy Vouchery Kuter Port. Dobrze dobrany Voucher to idealny prezent dla każdego.

Jako prezent możesz wybrać usługi w wybranej Strefie lub dowolnie je łączyć według zapotrzebowania.



ZAMÓW VOUCHER

Zapytaj kelnera lub skontaktuj się z managerem danej Strefy: +48 12 385 85 55



Dowiedz się więcej o naszej Restauracji
www.kuterport.pl/restauracja



VOUCHERY KUTER PORT

ZOSTAŃ Z NAMI W KONTAKCIE



www.kuterport.pl

www.facebook.com/kuterport.nieznanowice

www.instagram.com/kuterport.pl



Rezerwacje:

tel. +48 12 385 85 55

e-mail: restauracja@kuterport.pl

Przyjęcia okolicznościowe:

tel. +48 573 338 067

e-mail: restauracja@kuterport.pl, dolnypoklad@kuterport.pl



Wi-fi Kuter Port Nieznanowice

hasło: [kuterport247](#)



Dowiedz się więcej o naszej Restauracji
www.kuterport.pl/restauracja



KONTAKT