



LOLOTHAIJOLO

ŚWIĄTECZNE SPOTKANIA

**ZAPRASZAMY W KULINARNĄ PODRÓŻ
PEŁNĄ MAGII ŚWIĄT**

- DO KAŻDEJ OFERTY WODA Z LIMONKĄ I MIĘTĄ GRATIS - BEZ LIMITU
 - Możliwość indywidualnych zmian w ofercie
 - Impreza w osobnej kameralnej sali
 - Bezpłatny dostęp do min salonu gier
- Możliwość zorganizowania karaoke, tańców, seansu filmowego i wiele innych
 - Atrakcyjna oferta alkoholi w niższych cenach

MASZ OKREŚLONY BUDŻET? lub indywidualne preferencje żywieniowe? – Stworzymy dla Ciebie specjalne menu.

tel: 512 644 412
email: kb.thaijolo@gmail.com

* Oferta realizowana wyłącznie na rezerwację z minimum 3 dniowym wyprzedzeniem od 10 osób
* na koniec, do całego rachunku doliczany jest serwis kelnerski w wysokości 10%,

LOLO THAI JOLO

tel: 512 644 412
email: kb.thaijolo@gmail.com

DESKI ŚWIĄTECZNYCH ROZMAITOŚCI

Rekomendowane dla 5osób

DESKA MIĘSNA
127 PLN

- cykoria nadziewana domową sałatką z kurczaka, ananasa i kukurydzy – 5szt.
 - zapiekane roladki z boczku ze śliwką i morelą – 5szt.
 - mini szaszłyki z wątróbki i karmelizowanego jabłka – 5szt.
 - domowa pieczeń z karkówki – 5szt.
- DODATKI: konfitura z cebuli, sos tatarski, żurawina z chrzanem

DESKA RYBNA
132 PLN

- cykoria z twarożkiem ziołowym i wędzonym łososiem „MOWI” – 5szt.
- tatar z łososia – 5szt.
- cykoria z domową pastą z makreli – 5szt.,
- pieczone ziemniaczki pod śledziowo – śmietanową pierzynką lub śledź w z żurawiną – 5szt.

DESKA ZDROWIA
VEGAN
56 PLN

- humus
- papryka
- marchewka
- seler naciowy
- wegańskie dipy

DESKA SERÓW
I WĘDLIN
123 PLN

(+ pieczywo, masło)



ŚWIĄTECZNE ZUPY:

Realizowane od 5 porcji

- Barszcz czerwony podawany z kruchą babeczką wypełnioną grzybami i zapiekaną z serem - 21PLN
- Zupa z grzybów leśnych podawana z domowymi kluseczkami - 23PLN
- Wegański Bulion z pierożkami nadziewanymi warzywami - 24PLN

ŚWIĄTECZNE SAŁATKI:

- Sałatka jarzynowa - 500g - 39PLN
- Sałatka z tuńczykiem - 500g - 47PLN
- Sałatka śledziowa - 500g - 45PLN
- Sałatka z kurczakiem - 500g - 49PLN

-
- TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ - 200g (podany na chipsach krewetkowych) - 73PLN

ŚWIĄTECZNE DANIA:

Realizowane od 5 porcji

- Karp (dzwonki) w piwie z cebulą z rodzynkami i goździkami (porcja/ok.100g) - 23PLN
- Karp panierowany w migdałach (porcja/ok.100g) - 24PLN
- Łosoś w sosie porowo - śmietanowym z kaparami (porcja/ok.150g) - 32PLN
- Camembert zapiekany z sosem żurawinowym z dodatkiem buraczka i gruszki - 1szt. - 23PLN
- Karkówka w słodkim chilli z czerwoną cebulką (porcja/ok.100g) - 18PLN
- Polędwiczka wieprzowa w aromatycznym sosie grzybowym (porcja/ok.100g) - 16PLN

-
- Pierogi z kapustą i grzybami - 1szt - 3,85PLN
 - Pierogi ruskie - 1szt - 3,85PLN
 - KACZKA pieczona i podawana w całości
 - Faszerowana wątróbką, kaszą i jabłkiem - ok.2,5kg - 179PLN

DODATKI:

Realizowane od 5 porcji

- Pieczone ziemniaczki (porcja/120g) - 8PLN
- Frytki z batatów – (porcja/120g) 16PLN
- Puree ziemniaczane – (porcja/120g) 8PLN
- Pieczywo czosnkowo ziołowe z serem (porcja/5szt.) - 21PLN
- Pieczarki faszerowane z cebulką i parmezanem – (porcja/5szt.) - 34PLN
- Buraczki na ciepło – (porcja/100g) - 12PLN
- Surówka z kapusty kiszonej – (porcja/100g) – 12PLN

DESERY:

Realizowane od 10 porcji

- Lolove ciasto marchewkowe z orzechami – porcja - 21PLN
- Domowe ciasto Kinder Bueno – porcja - 21PLN
- Sajgonki nadziewane tropikalnymi owocami, otulone cynamonem oraz karmelem - porcja - 22PLN