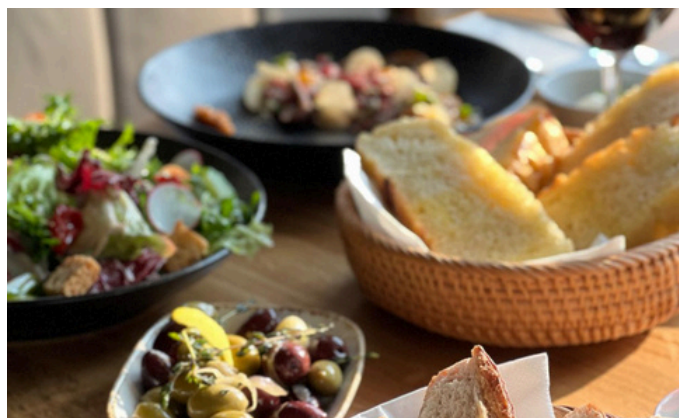




alebosco
BISTRO & RESTAURANT

RESTAURACJA ALEBOSCO

Podkowa Leśna
ul. Jana Pawła II 11
tel. 573 980 891
www.alebosco.pl



KIM JESTEŚMY

Alebosco to nowoczesna restauracja w Podkowie Leśnej, w której serwujemy autorską kuchnię śródziemnomorską i od ponad sześciu lat gościemy naszych gości w miejscu stworzonym z myślą o spotkaniach przy dobrym jedzeniu.

GDZIE JESTEŚMY



**W PODKOWIE LEŚNEJ –
MIEŚCIE OGRODZIE**

Znajdujemy się w zielonej Podkowie Leśnej, 30 min od centrum Warszawy, zaledwie 3 minuty spacerem od stacji WKD (możliwość dojazdu z Warszawy w ciągu 30 min).
W pobliżu tras rowerowych.



PARKINGI



Na miejscu dostępny jest parking dla gości (dla samochodów i rowerów), a w okolicznych uliczkach można bezpłatnie zaparkować samochód.



573 980 891



restauracja@alebosco.pl



www.alebosco.pl

DLACZEGO
**MENU
SKRÓCONE?**



Z myślą o Państwa **wygodzie oraz komforcie** spotkania, przy rezerwacjach dla większych grup rekomendujemy wybór menu skróconego, **opartego na wybranych pozycjach z naszej karty.**

Na początek serwujemy przystawki do stołu, dzięki czemu mogą Państwo **od razu rozpocząć spotkanie** przy wspólnym jedzeniu, **bez oczekiwania na dania główne.**

Ograniczona liczba dań pozwala naszej kuchni na jednoczesne przygotowanie zamówień, co **znacząco skraca czas oczekiwania** i sprawia, że wszystkie **posiłki trafiają na stół w tym samym czasie.**

Menu pozostaje elastyczne — **istnieje możliwość jego dowolnej konfiguracji** poprzez zamianę dań na inne pozycje z karty głównej.

Jesteśmy również otwarci na Państwa **indywidualne życzenia i sugestie.**

zespół Alebozco



MENU SKRÓCONE

do rachunku doliczamy 10% serwis



PRZYSTAWKI W STOLE

- **Focaccia Rustica** na zakwasie z solonym, palonym masłem 19 zł
- **Chleb wiejski** 24 zł
- **Mezze:** 3 pasty śródziemnomorskie/ pikle/ grillowana pita z zatarem 69 zł
- **Oliwki greckie Mamut** i Kalamata marynowane w cytrusach i ziołach 23 zł
- **Sałata z francuskim winegretem** 30 zł
- **Tatar z polędwicy wołowej:** endywia kędzierzawa/ liść dębu/ radicchio/ chrupiące grzanki dressing z musztardy francuskiej, miodu i ziół 59 zł
- **Chrupiący boczek:** sos musztardowy / jabłko / seler / estragon 39 zł

ZUPY

- **Marsylska zupa rybna Bouillabaisse:** krewetka / mule / ośmiorniczka 45 zł
- **Cappuccino borowikowo-kasztanowe:** kasztany / prawdziwki / śmietana 33 zł

DANIA GŁÓWNE

- **Cezar:** sałata rzymska/ anchois/ grzanki/ Jamón Serrano/ pomidorki daktylowe i do wyboru kurczak lub krewetki 49 zł i 59 zł
- **Stek z kalafiora:** sos romesco / granat / gremolata z pietruszki, czosnku i oliwy 62 zł
- **Tortellacci z borowikami i ricottą:** espuma z parmezanu / szczypiorek / oliwa truflowa 59 zł
- **Okoń morski:** kalafior / młode ziemniaki / szafran / granat / migdały / włoska oliwa / sól morska / rozmaryn 93 zł
- **Perliczka supreme:** dynia pizmowa / kasztany jadalne / żurawina 85 zł

DESERY

- **Śliwkowy crumble:** kruszonka z białej czekolady / orzech laskowy lody kwaśna śmietana / beza włoska 33 zł
- **Czekoladowy fondant:** kruszonka z białej czekolady / orzech laskowy lody kwaśna śmietana beza włoska 35 zł