ramki
RESTAURACJA

Rezerwacje:

604 508 853
kontakt@restauracjaramki.pl

GODZINY OTWARCIA:

PONIEDZIAŁEK - CZWARTEK
12^{00} – 22^{00}
(kuchnia do 21^{30})

PIĄTEK - SOBOTA
12^{00} – 23^{00}
(kuchnia do 22^{30})

NIEDZIELA
12^{00} – 20^{00}
(kuchnia do 19^{30})

Siekany
TATAROWNIA

Rezerwacje:

604 509 371

GODZINY OTWARCIA:

PONIEDZIAŁEK - CZWARTEK
16^{00} – 21^{30}

PIĄTEK
16^{00} – 23^{30}

SOBOTA
13^{00} – 23^{30}

NIEDZIELA
13^{00} – 19^{30}

Zapraszamy do organizacji przyjęć okolicznościowych, spotkań firmowych lub konferencji w naszej wyjątkowej przestrzeni Delano by Ramki.

Zapraszamy do kontaktu: 666 077 392 | kontakt@delano.com.pl

ramki

RESTAURACJA

Siekany

TATAROWNIA

Mama

SERNIK & KRUSZONKA

NIEBO

FELICZITA

SINCE 2022

ramki

RESTAURACJA

Dania Główne

Kotlet wieprzowy w panko 640g — 66,-
Schab i karkówka marynowane w mleku i cebuli / Ziemniaki hasselback / Zasmażana kapusta z boczkiem / Masło koperkowe / Kwaśna śmietana

Cezar Supreme 460g — 62,-
Filet z kurczaka sous vide / Grillowana sałata rzymska / Sos cezar / Ziemniaki hasselback / Grana padano / Chips z boczku

Burger wołowy 590g — 59,-
Kraftowa bułka maślana / Wołowina / Boczek / Cheddar / Sałata / Pomidor / Cebula / Ogórki piklowane / Aioli / Ketchup / Domowy sos BBQ / Frytki

Rolada wołowa 620g — 76,-
Rolada wołowa z wędzonym boczkiem, cebulą i ogórkiem / Sos grzybowy / Dyniowe kluski śląskie / Smażone buraczki z szalotką i natką pietruszki / Koperek

Pieczony łosoś 440g — 68,-
Stek łososia marynowany w koprze i cytrynie / Dyniowe gnocchetti / Palona brukselka / Hot honey / Marynowany fenkuł

VEGAN **Pierogi z grzybami** 410g — 52,-
Pierożki z farszem grzybowym i kaszą orkiszową / Orzechowy jus warzywny / Smażone pieczarki / Coulis z rokitnika / Cykoria / Orzeszki ziemne

Bestseller Wege Vegan Ostre

Drodzy Goście!
Uprzejmie informujemy, przy grupach od 5 osób doliczamy 10% serwisu.

ramki

RESTAURACJA

Przystawki

Pyry z gzikiem 220g — 29,-
Ziemniaki hasselback / Gzik / Maślanka / Oliwa szczypiorkowa / Marynowany burak / Koperek
+ Śledź cherry 50g 12zł

Pasztet z dziczyzny 300g — 36,-
Pasztet z dzika i jelenia / Galaretka grzybowa / Karmelizowana cebula / Coulis z rokitnika / Pieczywo

Zielony mix z Kozim serem 320g — 46,-
Kozi ser / Pieczone buraki / Karmelizowana gruszka / Orzechy laskowe / Mix młodych liści / Marynowany fenkuł / Cydrowy winegret

Zupy

Łódzka zalewajka 380g — 34,-
Wywar na wędzonce / Wiejska kiełbasa / Zakwas / Grzyby / Jajko / Puree ziemniaczane / Szczypiorek

Krem grzybowy 320g — 34,-
Leśne grzyby / Gnocchi faszerowane grzybami / Piklowane shimeji

Bestseller Wege Vegan Ostre

Drodzy Goście!
Uprzejmie informujemy, przy grupach od 5 osób doliczamy 10% serwisu.

ramki

RESTAURACJA

Frytki

Orient 340g — 42,-
Frytki steak house / Smażona wołowina po azjatycku / Sriracha majo / Jalapeno / Szczypiorek

Szarpane 380g — 42,-
Frytki steak house / Szarpana wieprzowina / Majonez pieprzowy / Prażona cebulka / Piklowane ogórki

Batat 270g — 38,-
Frytki z batata / Aioli / Grana padano / Czosnek / Natka pietruszki

Desery

Bostock 220g — 36,-
Chałka zapiekana z kremem migdałowym / Pieczona śliwka / Maślana kruszonka / Coulis śliwkowe / Lody jogurtowe

Mus czekoladowy 200g — 34,-
Mus z czekolady belgijskiej / Macerowana czarna porzeczka / Krem z kwaśnej śmietany / Chrupka pralinowa / Chips kakaowy

Bestseller Wege Vegan Ostre

Drodzy Goście!
Uprzejmie informujemy, przy grupach od 5 osób doliczamy 10% serwisu.

ramki

RESTAURACJA

Dania dla Dzieci

Cheeseburger 390g — 42,-
Bułka maślana / Wołowina / Cheddar / Ketchup / Frytki

Chrupiący kurczak 300g — 38,-
Filet z kurczaka w panierce / Frytki / Ketchup

VEGAN **Frytki** 300g — 24,-
Frytki / Ketchup

VEGAN **Frytki ze słodkich ziemniaków** 250g — 32,-
Frytki z batata / Ketchup

Bestseller Wege Vegan Ostre

Drodzy Goście!
Uprzejmie informujemy, przy grupach od 5 osób doliczamy 10% serwisu.

ramki

RESTAURACJA

Wina musujące

Scudo Argento Prosecco Treviso Extra Dry Włochy / Veneto / półwytrawne / alk. 11,5%	24,- 139,-
Blason Rouge Black Edition Vintage Brut Francja / Langwedocja / wytrawne / alk. 11,5%	219,-

Wina białe

Winnica Jadwiga Johanniter Polska / Wzgórza Trzebnickie / wytrawne / alk. 12%	199,-
Grifone Pinot Grigio Organic Włochy / Sycylia / wytrawne / alk. 12%	25,- 129,-
Gnarly Head Chardonnay USA / California / wytrawne / alk. 13,5%	35,- 179,-
Peter & Peter Riesling Trocken Niemcy / Mosela / wytrawne / alk. 12,5%	27,- 149,-
S Naia Sauvignon Blanc Hiszpania / Rueda / wytrawne / alk. 13%	159,-

Drodzy Goście!
Uprzejmie informujemy, przy grupach od 5 osób doliczamy 10% serwisu.

ramki

RESTAURACJA

Wina czerwone

Villa du Golfe Pinot Noir Francja / Sud-Ouest / wytrawne / alk. 12,5%	29,-	169,-
La Linda Malbec Argentyna / Mendoza / wytrawne / alk. 13,5%	26,-	139,-
Zensa Primitivo Włochy / Puglia / półwytrawne / alk. 13,5%	33,-	179,-
D De Dauzac Bordeaux Francja / Bordeaux / wytrawne / alk. 13,5%		199,-

Dear Guests,
Please note that a 10% service charge is added for groups of 5 or more.

Siekany

TATAROWNIA

Smalce 410g — 42,-
Smalec wieprzowy ze skwarkami / Smalec z ndują i miodem / Smalec wołowy z karmelizowaną cebulą / Pikle / Pieczywo

Klasyczny 370g — 59,-
Polędwica wołowa / Kiszony ogórek / Marynowane grzyby / Czerwona cebula / Musztarda francuska / Żółtko / Majonez lubczykowy / Pieczywo / Ubijane masło

Grzybowy 240g — 64,-
Polędwica wołowa / Marynowane grzyby / Musztarda francuska / Natka pietruszki / Ser Bursztyn / Majonez czarny czosnek / Puder grzybowy / Żółtko / Tost maślany

Łódzki 310g — 64,-
Polędwica wołowa / Skwarki z wiejskiej kiełbasy / Kiszony ogórek / Duszona cebula / Dymny majo / Żółtko / Piklowana cebula / Żulik

Paryski 340g — 66,-
Polędwica wołowa / Natka pietruszki / Tabasco / Szalotka / Kapary / Korniszon / Żółtko / Frytki / Majonez wędzona papryka / Ser dojrzewający

Włoski 350g — 66,-
Polędwica wołowa / Skwarki z guanciale / Pecorino / Majo cacio e pepe / Piklowana gorczyca / Szalotka / Oliwa / Żółtko / Pieczywo / Ubijane masło

Orientalny 350g — 66,-
Polędwica wołowa / Sos sojowy / Czerwona cebula / Imbir / Chilli / Prażony sezam/ Szczypiorek / Sos unagi / Marynowane shimeji / Żółtko / Pieczywo / Ubijane masło

Tuńczyk 310g — 69,-
Polędwica z tuńczyka / Szczypiorek / Masago / Sos sojowy / Cytrusy / Sos sezamowy / Bottarga / Migdały w karmelu / Pieczywo / Ubijane masło

Łosoś 420g — 66,-
Łosoś / Mirin / Szalotka / Imbir / Sos sezamowy / Awokado / Chilli / Limonka / Szczypiorek / Marynowane wstążki ogórka / Pieczywo/ Ubijane masło

Sezonowy
Zapytaj obsługę, co dziś serwujemy

Bestseller Wege Vegan Ostre

Drodzy Goście!
Uprzejmie informujemy, przy grupach od 5 osób doliczamy 10% serwisu.

ramki

RESTAURACJA

Na ciepło

Herbata 0,35l Ceylon / Earl Grey / Zielona / Sezonowa (o smaki zapytaj obsługę)	16,-
Herbata Zimowa 0,35l	36,-
Espresso 30ml	9,-
Espresso Doppio 60ml	12,-
Americano 0,18l	16,-
Cappuccino 0,18l	16,-
Latte 0,2l	18,-
Flat White 0,25l	18,-

Na zimno

Coca-Cola Zero / Coca-Cola Original 0,25l	12,-
Three Cent 0,2l Wiśnia / Tonic / Piwo imbirowe / Różowy grejpfrut / Mandarynka - Bergamotka	16,-
Fanta / Sprite 0,25l	12,-
Sok Cappy 0,25l pomarańczowy / jabłkowy	12,-
Fuzetea 0,25l brzoskwinia z hibiskusem / cytrynowa z trawą cytrynową	12,-
Sok świeżo wyciskany 0,2l Pomarańcza / Grejpfrut / Mix	24,-
Red Bull 0,25	16,-
Lemoniada Klasyczna 0,35l/ 1L Bazą naszych lemoniad są: sok z cytryny, owoce świeże /purée 100% i woda gazowana	19,- 34,-
Lemoniada sezonowa 0,35l/ 1L	22,- 38,-

ramki

RESTAURACJA

Grzańce

Barchan Cydr Cytrynowy / czarna porzeczka / różowy pieprz / habanero / cytryna	36,-
Podomka Białe wino / karmelizowana brzoskwinia / Earl Grey / hibiskus	36,-
Prażuch Białe wino / prażone jabłko / cynamon / cytryna	36,-
Ulep Wódka / chałwa / tahini / bita śmietana / sól dymna / mleko skondensowane	38,-

Domowe trunki

Cytrynówka / Wiśniówka / Sezonowa 40ml O smaki zapytaj obsługę	12,-
Zestaw 4 shotów	40,-
0,5 L	100,-

ramki

RESTAURACJA

Coś mocniejszego

Wódka 40ml	
Baczewski Monopolowa Czysta Ziemniak	22,-
Okowita Podole Wielkie o smaki zapytaj obsługę	30,-
Grey Gose Pszenica	35,-
Belvedere Pure Organic Żyto	35,-
Gin 40ml	
Bombay Sapphire	22,-
Bombay Sapphire Sunset	24,-
Roku Gin	26,-
The Botanist	32,-
Rum & Cachaça 40ml	
Bacardi Carta Blanca/ Carta Negra/ Carta Oro	19,-
Bacardi Cuatro 4yo	26,-
Bacardi Reserva Ocho 8yo	28,-
Bumbu XO	36,-
BumBu Cream	28,-
Don Papa	38,-
Cachaça Leblon	28,-
Tequila & Mezcal 40ml	
1800 Silver	25,-
1800 Reposado	25,-
1800 Anejo	26,-
Mezcal Koch	28,-

Vermouth	**40ml**	**100ml**
Martini Bianco/ Rosso/ Extra Dry	8,-	14,-
Martini Riserva Speciale Rubino	14,-	35,-

ramki

RESTAURACJA

Coś mocniejszego

Cognac & Brandy & Calvados 40ml	
Cognac Hennessy VS	32,-
Metaxa 12 Stars	22,-
Brandy Pliska 5YO	20,-
Brandy Pliska XO	26,-
Chateau Du Breuil Calvados Fine	26,-
Liqueur 40ml	
Jagermeister	22,-
Likier Whiskey Shanky's Whip	24,-
Malibu	16,-
Baileys	16,-
Passoa	16,-
Cynar	18,-
Likier XUXU	16,-
Absinthe Metelka De Moravie	28,-
Szkockie Blended Whiskey & Single Malt 40ml	
Dewar's 12YO	24,-
Dewar's 15YO	38,-
Aberfeldy 12YO	38,-
Aberfeldy 16YO	60,-
Talisker 10YO	38,-
Caol Ila Moch	48,-
Whiskey & Bourbon z Ameryki Północnej 40ml	
Bulleit Bourbon	24,-
Jack Daniel's	36,-

ramki

RESTAURACJA

Coś mocniejszego

Whiskey Irlandzkie 40ml

Jameson	24,-
Jameson Black Barrel	28,-

Whisky Azjatyckie 40ml

Whisky Nikka From the Barrel	48,-
Umiki	54,-

0% 40ml

Martini Floreale	20,-
Lyre's (o smaki zapytaj obsługę)	26,-

Koktajle Klasyczne

Porn Star 180ml — 44,-
Wódka waniliowa / Puree Marakuja / Passoa / Wino musujące

Aperol Spritz 180 ml — 39,-
Aperol / Wino musujące / Soda / Pomarańcza

Hugo Spritz 180 ml — 39,-
St.Germain / Wino musujące / Limonka / Mięta

Whisky Sour 120 ml — 39,-
Dewars 12YO / Sour / Sweet / Angostura

Negroni 120 ml — 42,-
Bombay Sapphire / Martini Rubino / Campari

Cuba Libre 300ml — 36,-
Bacardi Carta Oro / Coca-Cola Original / Limonka

Old Fashioned 50ml — 42,-
Bulleit Bourbon / Angostura

Nasi barmani z przyjemnością przygotują dla Państwa inne koktajle klasyczne, o ich dostępność prosimy pytać obsługę.

ramki

RESTAURACJA

Piwa

	0,35ml	0,5ml
Piwo beczkowe		
Książęce Lager 0,35L / 0,5L - alk. 5%	18,-	21,-
Złote Pszeniczne 0,35L / 0,5L - alk. 4.9%	18,-	21,-
Piwo butelkowe		
Książece IPA 0,5L alk. 5,4%		22,-
Książęce Porter 0,5L alk. 8%		22,-
Książęce Ciemne Łagodne 0,5L alk. 4,1%		22,-
Książęce Cherry Ale 0,5L alk. 4,1%		22,-
Książęce Pszeniczne <0,5% 0,5L		20,-
Książęce IPA <0,5% 0,5L		20,-
Peroni BEZALKOHOLOWE <0,5% alk 0,33L		18,-
Lech Free Limonka mięta <0,5% alk 0,33L		18,-
Browar Gryfus - Piwa Kraftowe		
Gryfus Trzy Orły 0,5L alk. 8,8%		26,-
Gryfus Sedina 0,5L alk. 5%		26,-
Gryfus Sternik 0,5L alk. 4,5%		26,-
Gryfus Rusałka <0,5% 0,5L		26,-
Gryfus Fruit Rusałka <0,5% 0,5L (mango i marakuja)		26,-
Browar Warkot - Piwa Kraftowe [LOKALNE]		
Warkot PILS 0,5L alk. 5,5%		26,-
Warkot PSZENICZNE 0,5L alk. 4,5%		26,-
Warkot NEW ZELAND IPA 0,5L alk. 6%		26,-
Warkot ORANGE IPA 0,5L alk. 5,7%		26,-
Warkot TROPICAL SOUR 0,5L alk. 4,3%		26,-
Warkot STOUT 0,5L alk. 5%		26,-
Warkot BEZALKOHOLOWE 0,5L <0,5%		26,-

ramki

RESTAURACJA

Karta Autorska Sezonowa % / 0 %

Księży młyn — **44,-**
Dewars 12YO / kakao / śliwka / wanilia
0% coldbrew / kakao / śliwka/ wanilia

Park na Zdrowiu — **44,-**
Dewars 12YO / palone siano / grzyby / miód / jabłko
0% Gin 0% / palone siano / grzyby / miód / jabłko

Bigiel — **42,-**
Baczewski / wiśnia / pomarańcza / soda / hibiskus
Gin 0% / wiśnia / pomarańcza / soda / hibiskus

Fabryka — **42,-**
Bacardi Carta Negra / kawa/ kakao / karmel / sól
Cold brew / kakao/ karmel / kawa/ sól

Żulik — **44,-**
Bacardi Carta Oro / rodzynka / kawa zbożowa / wanilia / melasa / pianka
Lyre's Amaretti / rodzynka / kawa zbożowa / wanilia / melasa / pianka

Tytka — **44,-**
Bombay Sapphire / popcorn / milk o'olong / cytryna / sól
Gin 0% / popcorn / milk o'olong / cytryna / sól

Famuła — **46,-**
1800 Silver / habanero / miód / czarna porzeczka / limonka / cordyceps
Gin 0% / habanero / miód / czarna porzeczka / limonka / cordyceps

Nasi barmani z przyjemnością przygotują dla Państwa również inne, indywidualnie skomponowane koktajle.

Wszystkie koktajle dostępne również w wersjach bezalkoholowych.