

Falo

NA WYDMACH 10, Sopot



SPOTKANIA FIRMOWE



MENU

KOLACJA

KOLACJA / OS PRZYSTAWKA + DANIE GŁÓWNE

KOLACJA / OS PRZYSTAWKA + DANIE GŁÓWNE + DESER

PROPOZYCJA 1

MATIAS NA NASZEJ FOCACCII

| SOS POMIDOROWY | ŚWIEŻY SZCZYPRIOR

UDKO Z KACZKI

| KOPYTKA ZIEMNIACZANE | MODRA KAPUSTA Z JABŁKIEM | DEMI GLACE | CZARNA PORZECZKA

SERNIK BASKIJSKI

| SORBET Z CZARNE PORZECZKI | KRUSZONKA MIGDAŁOWA

PROPOZYCJA 2

TATAR WOŁOWY Z LEŚNYM AKCENTEM

| KISZONY RYDZ | GORCZYCA | KREMOWE ŻÓŁTKO | CHRUST ZIEMNIACZANY | MASŁO Z PRAŻONĄ KASZĄ GRYCZANĄ | PIECZYWO

ŁOSOŚ

| KUSKUS PERŁOWY | SMAŻONA FASOLKA SZPARAGOWA | SOS KOPERKOWY | MARYNOWANA CZERWONA CEBULA | OLEJ ZIOŁOWY

TARTA CYTRYNOWA | WŁOSKA BEZA | OWOCE

PROPOZYCJA 3

TATAR Z ŁOSOSIA

| KONFITOWANA SZALOTKA | OLIWA CYTRYNOWA | ZIELONY OGÓREK | AWOKADO | MANGO | RUKOLA | OLEJ SZCZYPRIORKOWY | CHLEB NA ZAKWASIE

POŁĘDWICA Z DORSZA

| WINNY SOS Z POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI I ZIOŁAMI | BIAŁA FASOLA | SAŁATKA Z LISTKÓW BOTWINKI

BIAŁA CZEKOLADA W AROMACIE EARL GREY

| JAGODY | DAQUOISE | PRALINA | ZAMSZ | KARMELOWY POPCORN





MENU

LUNCH

LUNCH / OS ZUPA + DANIE GŁÓWNE

LUNCH / OS ZUPA + DANIE GŁÓWNE + DESER

PROPOZYCJA 1

KREM Z POMIDORÓW |

JABŁKO | PIECZONA PAPRYKA | SEROWY KĄSEK W PANIERCE | OLEJ KOPERKOWY

PIECZONA KARKÓWKA W AROMACIE CZOSNKU I ZIOŁ

| ZIEMNIAKI Z OGORNISKA | SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY | SOS MUSZTARDOWY

LODY WANILIOWE

| SOS Z CZERWONYCH OWOCÓW | KRUSZONKA MIGDAŁOWA | OWOCE SEZONOWE

PROPOZYCJA 2

ROSÓŁ KRÓLEWSKI

| KLAROWNY BULION | DOMOWY MAKARON | MARCHEWKA | UDKO | NATKA | OLEJ Z LUBCZYKU

FISH & CHIPS

| DORSZ W CIEŚCIE | OGÓRKI PIKLOWANE Z KOPREM | FRYTKI | MAJONEZ CHRZANOWY

KARPATKA

| KREM WANILIOWY | CUKIER PUDER

PROPOZYCJA 3

ZUPA CEBULOWA

| GRZANKA Z KRUSZONKĄ SEROWĄ | NATKA DEKORACYJNA

DEVOLAJ

| MASŁO ZIOŁOWE Z PIECZONYM CZOSNKIEM | PUREE ZIEMNIACZANE | KARMELIZOWANY BROKUŁ | PRAŻONE PANKO

BEZA

| CYTRYNOWY KREM MASCARPONE | OWOCE SEZONOWE





MENU

PRZYSTAWKI (350 G/OSOBE)

**MINIMALNA ILOŚĆ ZAMÓWIENIA 12 OSÓB Z 3 DNIOWYM WYPRZEDZENIEM
SERWOWANE NA PÓLMISKACH DO STOŁU.**

SELEKCJA PREMIUM

WĘDLINY REGIONALNE – 2 RODZAJE
SERY REGIONALNE – KOZI, KROWI, DOJRZEWAJĄCY
TATAR WOŁOWY Z KISZONYM RYDZEM I ŻÓŁTKIEM
MATIAS NA FOCACCI Z SOSEM POMIDOROWYM
ŚLEDŹ W ŚMIETANIE Z JABŁKIEM I ZIOŁAMI
ATERYNKI Z MAJONEZEM CHRZANOWYM

DODATKI

PASTA Z GROCHU Z ZATAREM I SEZAMEM
OLIWKI MARYNOWANE
PIKLOWANE OGÓRKI I CEBULKI PERŁOWE
MUSZTARDA Z MANGO
BAKALIE W MIODZIE
WINOGRONA

PIECZYWO

PIECZYWO
KRAKERSY
MASŁO SMAKOWE





MENU

FINGER FOODS

MINIMALNA ILOŚĆ ZAMÓWIENIA 10 SZT

WARIANT RYBNY

GRAVLAX Z ŁOSOSIA | MARYNOWANA KALAREPA | PESTO KOLENDROWE
MARYNOWANY MATJAS | FOCACCIA | SOS POMIDOROWY | KOMPRESOWANY POMIDOR
ŚLEDŹ Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ | SELER NACIOWY | MUSZTARDA FRANCUSKA
KROKIETY Z DORSZA | MARYNOWANY OGÓREK Z KOPREM | MAJONEZ CHRZANOWY

WARIANT MIĘSNY

KASZANKA | MUSZTARDA FRANCUSKA Z MANGO | KOMPRESOWANE JABŁKO W CYDRZE
SZASZŁYK Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ | TZATZIKI | PISTACJE
PIEROŻKI Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ | KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI | KWAŚNA ŚMIETANA
SCHAB GOTOWANY W MLEKU | MAJONEZ MAKRELI | PRAŻONE KAPARY

WARIANT WEGE

SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ | CEBULA PERŁOWA | MŁODA FASOLA SOJOWA | CHIPS Z JARMUŻU
HALLOUMI | MIÓD TYMIANKOWY | MAK | MARYNOWANA CZERWONA CEBULA
SPRING ROLLS | WŁOSZCZYŻNA | TOFU | SAŁATA RZYMSKA | SEZAM | SOS SŁODKI CHILLI
TAPENADA | SEREK ŚMIETANKOWY Z ZIOŁAMI | NACHOS





MENU

TARTINKI, SŁONE PRZEKĄSKI

MINIMALNE ZAMÓWIENIE: 30 SZT JEDNEGO RODZAJU

WYTRAWNY MIX CIASTEK FRANCUSKICH

- ZE SZPINAKIEM,
- Z SZYNKĄ I POREM,
- ANTIPASTI,
- POMIDOROWY

WYTRAWNE MINI TARTINKI NA PIECZYWIE PSZENNYM LUB PEŁNOZIARNISTYM

- HUMMUS | KOLENDRA | ZATAR
- PASTA JAJECZNA | MUSZTARDA FRANCUSKA | SZCZYPRIOR
- DOMOWE WĘDLINY | PIKLOWANY OGÓREK | MAJONEZ CHRZANOWY | SAŁATA
- MATIAS | SOS POMIDOROWY | KONFITOWANE POMIDORKI

SŁONE KORPUSY Z NADZIENIEM

- SUSZONE POMIDORY | TWARÓG | PRAŻONE KAPARY
- PATE Z WĄTRÓBKĄ | KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI | CHIPS Z JARMUŻU
- WĘDZONA MAKRELA | OGÓREK KONSERWOWY | MAJONEZ

MINI VOL-AU-VENT

- PASTA Z TUŃCYKA | KAPARY | KOPEREK
- PIECZONY BURAK | KOZI SER | PESTKI
- PASZTET WIEPRZOWY | MAJONEZ Z LUBCZYKU | CEBULA PERŁOWA



Falo



manager@falorestaurant.pl

+ 48 692 560 892

Na Wydmach 10, SOPOT