кухня ПОЛЛИ Open food

С любовью готовим вкусную еду из натуральных продуктов

www.kitchenpolly.ru | kitchenpolly.openfood | vk.com/kitchenpolly

I ♥ PASTA

Кухня Полли: inspired[1]

ШАГ 1 ВЫБЕРИТЕ ПАСТУ

Фузилли

Спагетти

Феттуччине

Пенне

ШАГ 2 ВЫБЕРИТЕ СОУС И СОЗДАЙТЕ СВОЮ ПАСТУ

+51 ккл	Паста с соусом на выбор	250 р 2 551 ккл

- Томатный
- Сливочный
- Блю чиз
- Оливковое масло с травами
- Терияки
- Цезарь
- Фирменный

ИЛИ ВЫБЕРИТЕ ОДИН ИЗ НАШИХ РЕЦЕПТОВ

+107 ккл	С говядиной и грибами в сливочном соусе	420 р 4 286 ккл
+87 ккл	Карбонара	340 р 3 469 ккл
+59 ккл	Болоньезе	290 р 2 959 ккл
+99 ккл	С ягненком в томатном соусе с фаршем из ягненка, болгарским перцем с добавлением остро-сладкого соуса чили	390 р 3 980 ккл
+150 ккл	С морепродуктами Креветки, кальмары, лосось	490 р 5 000 ккл
+65 ккл	Гречневая лапша с курицей в соусе терияки	320 р 3 265 ккл
+115 ккл	Гречневая лапша с неркой с зеленым стручковым горошком, мини-кукурузой и устричным соусом	450 р 4 592 ккл
+107 ккл	Гречневая лапша с говядиной в соусе терияки	420 р 4 286 ккл

ШАГ 3 ДОБАВЬТЕ ЛЮБИМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Кенийская фасоль/ Сельдерей/Лук порей/ Перепелиные яйца ..... 25 р

Помидоры черри/ Вяленые томаты/ Салат романо ..... 30 р

Шампиньоны/Маслины/ Оливки/Цукини гриль JOSPER/ Болгарский перец/Запеченный баклажан ..... 40 р

Белые грибы ..... 110 р

Моцарелла/Пармезан ..... 55 р

Курица/Бекон/Кальмары ..... 60 р

Ветчина ..... 75 р

Пармский окорок ..... 95 р

Говядина ..... 110 р

Креветки/Лосось ..... 110 р

Добавляем тертый сыр в пасту по вашему желанию

Хлеб подается к каждому блюду на станции

Пожалуйста, сообщите шефу станции, если у вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты.

1 Кухня Полли: inspired (от англ. inspire – вдохновлять) – на создание рецептов этой пасты шефов станции вдохновляете вы.