

Menu Cateringowe 2026

Królowa Bezglutenowa — bezglutenowe bistro, Warszawa Targówek

100% BEZ GLUTENU · CERTYFIKAT STOWARZYSZENIA CELIAKII

Zupa

porcja 350 ml

Krem z pomidorów pelati Z serkiem ricotta i szpinakowo-bazyliowym pesto	25 zł
Krem z białych warzyw Z płatkami migdałów i oliwą truflową	25 zł
Zupa sezonowa Propozycja szefa kuchni, zależnie od pory roku	wg wyceny

Dania

Kotlet schabowy W panierce bezglutenowej, ziemniaki puree	48 zł
Eskalopki wieprzowe W sosie śmietanowym z pieczarkami, ziemniaki puree	46 zł
Polędwiczki wieprzowe W sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami, ziemniaki puree	53 zł
Antrykot z kurczaka W panierce bezglutenowej, ziemniaki puree	45 zł
Stripsy z kurczaka W panierce bezglutenowej, frytki belgijskie	45 zł
Eskalopki z kurczaka z gorgonzolą W kremowym sosie serowym z gorgonzolą, gnocchi bezglutenowe	49 zł
Eskalopki z kurczaka po tokańsku W kremowym sosie z suszonymi pomidorami, ziemniaki puree	47 zł

Do każdego dania warzywa gotowane lub mix świeżych warzyw.

Gnocchi

Gnocchi Pesto Kremowy szpinakowo-bazyliowy sos pesto	40 zł
Gnocchi al Formaggi Kremowy sos serowy z gorgonzolą i grana padano	40 zł
Gnocchi Bolognese Sos Bolognese na czerwonym winie, grana padano	42 zł
Gnocchi Pomodoro Sos z pomidorów pelati, bezglutenowe	40 zł

Salatki

Salatka z kurczakiem Kurczak w panierce bezglutenowej, sos winegret	40 zł
Salatka grecka Z serem typu feta, sos winegret	40 zł
Salatka z mozzarellą Mozzarella, pomidory, sos pesto	40 zł
Salatka Fresca Mix салат, pomidorki cherry, pomidory suszone, ogórek, oliwki, karczoch, grana padano	37 zł

Krem mascarpone Z bitą śmietaną i musem truskawkowym	20 zł
Panna Cotta Bez laktozy, z musem owocowym	20 zł
Chia Z musem owocowym	20 zł

Dostępność deserów może się zmieniać w zależności od sezonu — potwierdzamy przy ustalaniu menu.