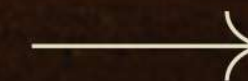


NŮ

OFERTA GRUPOWA

Nu Restaurant & Cocktail Bar
Lipowa 6c Kraków



NU KRAKÓW



NŲ TO PRZESTRZEŃ STWORZONA Z MYŚLĄ O WYJĄTKOWYCH WYDARZENIACH – A NASZA OFERTA DLA GRUP ZOSTAŁA ZAPROJEKTOWANA TAK, BY MAKSYMALNIE DOPASOWAĆ SIĘ DO POTRZEB I OCZEKIWAŃ GOŚCI. JESTEŚMY ELASTYCZNI, OTWARCI NA POMYSŁY I ZAWSZE CHĘTNI, BY WSPÓLNIE STWORZYĆ WYDARZENIE, KTÓRE WYRÓŻNI SIĘ NA TLE STANDARDOWYCH SPOTKAŃ.

OPRÓCZ KLIMATYCZNEJ KUCHNI I ATMOSFERY, NŲ OFERUJE SZEROKI ZAKRES MOŻLIWOŚCI DODATKOWYCH:

- PROFESJONALNA INFRASTRUKTURA EVENTOWA: PROJEKTOR DO PREZENTACJI, PEŁNE NAGŁOŚNIENIE, SCENA ORAZ MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA MUZYCZNEJ OPRAWY – OD CHILLOWYCH SETÓW AŻ PO DJ-SKĄ IMPREZĘ DO PÓŹNYCH GODZIN.
- ATRAKCJE SPECJALNE: PROWADZIMY WARSZTATY KOKTAJLOWE, DEGUSTACJE ALKOHOLI (ZARÓWNO KLASYCZNYCH, JAK I BARDZIEJ NISZOWYCH), TEMATYCZNE WIECZORY ORAZ SPOTKANIA Z EKSPERTAMI.
- WYDARZENIA KREATYWNE I PRESTIŻOWE: ORGANIZUJEMY WERNISAŻE, KOLACJE DEGUSTACYJNE, UROCZYSTE SPOTKANIA FIRMOWE, A TAKŻE GALE WRĘCZANIA NAGRÓD, ZAPEWNIAJĄC ODPOWIEDNIĄ OPRAWĘ I ATMOSFERĘ.

W NŲ KAŻDE WYDARZENIE JEST PROJEKTOWANE INDYWIDUALNIE – TAK, ABY ODDAWAŁO CHARAKTER GRUPY I SPEŁNIAŁO OCZEKIWANIA ORGANIZATORÓW.

Z PRZYJEMNOŚCIĄ POMOŻEMY CI STWORZYĆ SPOTKANIE, KTÓRE NA DŁUGO POZOSTANIE W PAMIĘCI GOŚCI.

NU KRAKÓW



FINGERFOOD

CANAPÉS minimalne zamówienie 20 sztuk - 159 PLN netto

PESCETARIAN

wędzony łosoś / labneh / piklowana cebula / ogórek / koper

MEAT

suszony kark wieprzowy / remolada z selera / piklowane nasiona gorczycy

VEGETARIAN

caponata / mozzarella / oregano

TARTELETKI minimalne zamówienie 20 sztuk - 189 PLN netto

VEGETARIAN

ricotta / palony burak / pomarańcza / karmelizowany orzech laskowy

PESCETARIAN

sałatka jajeczna / śledź / szczypiorek

MEAT

tatar / szalotka / ogórek / parmezan / pasta z wędzonych szprotek

MINI BURGER minimalne zamówienie 20 sztuk - 400 PLN netto

MEAT

wołowy / majonez truflowy / raclette / piklowany ogórek

PESCETARIAN

ryba w panko / mango / majonez chipotle / kolendra

SŁODKIE PRZEKĄSKI minimalne zamówienie 20 sztuk - 200 PLN netto

CIASTO POMARAŃCZOWE

migdały / crème fraîche / pomarańcza

POSSET

sos z rokitnika

BANOFFEE

karmel z miso / banan / beza

SERNIK

konfitura z agrestu

NU KRAKÓW

MENU BUFETOWE

250 PLN netto / osoba

ZIMOWE MINESTRONE (vege) - wędzony łosoś / labneh / piklowana cebula / ogórek / koper

KREM Z KALAFIORA (vege) - szalwia / orzech laskowy / oliwa truflowa

KWAŚNICA JAGNIEĆA - ziemniaki / suszona śliwka / kwaśna śmietana

ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS - domowy makaron / pietruszka / marchewka

DANIA CIEPŁE

MOUSSAKA Z BAKŁAŻANA (vege) - czarna soczewica / jajko / beszamel / feta

SZASZŁYK Z HALLOUMI (vege) - pieczarka / czerwona cebula / sos hraime / oregano / tahina

RATATOUILLE (vege)

GULASZ WIEPRZOWY PORTUGALSKI - kolendra / czerwona cebula

SEGEDIN - kiszona kapusta / policzki wieprzowe / chorizo / śmietana

ŻÓŁTE CURRY (pikantne) - indyk / mleko kokosowe / limonka / kolendra

KOFTA JAGNIEĆO-WOŁOWA (pikantne) - sos hraimeh / feta / oregano

SAŁATKI

MIX SAŁAT (vege) - dressing z octu sherry / melasa z granatu

PALONY BURAK (vege) - czerwona cykoria / orzechy laskowe / miód / ocet sherry

POMIDORY (vege) - labneh / oliwki / sumak / pietruszka

SAŁATKA ZIEMNIACZANA - pietruszka / czerwona cebula / musztarda

DESERY

SERNIK (vege) - agrest / daktyle

CIASTO POMARAŃCZOWE (vege) - migdały / syrop z liścia laurowego / wanilia / kwaśna śmietana

BANOFFEE (vege) - ciasto daktylowe / banan / karmel z miso / porzeczka / beza włoska



NU KRAKÓW



MENU SERWOWANE

279 PLN netto / osoba
+20 PLN CALDEIRADA

ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS - kaczka / kurczak / wołowina / marchewka / pietruszka / knedliczki z wątróbki

CHŁODNIK / GAZPACHO - kalmar / pangrattato z ndują / nasturcja / oliwa koperkowa

KREM Z PALONYCH POMIDORÓW (vege) - panzanella / oliwa extra virgin

KREM Z ZIEMNIAKÓW (vege) - bita śmietana z trufłą / nasturcja

CALDEIRADA +20 PLN (fish / pescetarian) - chili / kolendra / kalmary / ryba / mule

PRZYSTAWKI

CARPACCIO WOŁOWE - rukola / roquefort / balsamico / pomidorki datterino / karmelizowane orzechy laskowe

PALONA PAPRYKA MARYNOWANA - kofta jagnięca / jogurt grecki / oliwa koperkowa / czerwona cebula z sumakiem / kolendra

RILLETTE Z TROCI - marynowany ogórek / bite masło / rzodkiewka / jajko na miękko / emulsja szczypiorkowa / pieczywo

CAPONATA (vege) - burrata / chips z pasternaka / pieczywo

DANIA GŁÓWNE

SZNYCEL WIEDEŃSKI - erdapfel salat / endywia / boczek

RYBA - z mulami w sosie cydrowym z curry / fregola

PLACKI Z CUKINII (vege) - gulasz z czarnej soczewicy / tzatziki / grillowana marchewka z halloumi / miks ziół / oliwa

GULASZ Z DZIKA - porto / purée ziemniaczane / pieczarka

GRZYBY W TEMPURZE (vege) - hraimeh / polenta / parmigiano reggiano / szalwia

DESERY

SERNIK - rum / rokitnik / lody waniliowe / pieprz różowy

CIASTO POMARAŃCZOWE - migdały / gorzka czekolada / karmelizowane jabłko / kokos / marakuja / orzechy laskowe

NU KRAKÓW



OFERTA INDYWIDUALNA

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZAMIANY DAŃ NA PONIŻSZE
PO WCZESNIEJSZYM USTALENIU

CHLEBKI z dodatkami :

***LIBAŃSKA MIESZANKA PRZYPRAW ZATAR** / oliwa / czosnek

***SŁONINA** / żółtko płynne / pieprz młotkowany

***BOCZNIAK** / pieczarka / rozmaryn / śmietanka / czosnek / domowa ricotta / oliwa truflowa

***SYCYLIJSKI GULASZ WARZYWNY CAPONATA** / stracciatella / pietruszka

***MAŁŻE MOUCLADE** (małże w sosie śmietanowym z dodatkiem curry, cydru i koniaku) / szczypiorek

***DUSZONY DRÓB W TUNEZYJSKIEJ PIKANTNEJ PĄSCIE HARRISSA** / wątróbka / serca / podudzie / tahina / chilli / kolendra, czerwona cebula w sumaku

DESKA SERÓW (Maroilles AOP, Tommy Berry aux Espelette, Caprino Stagionato Sardo Lentischio, Johnny Longknife 20+, marmolada z pigwy, krakersy, pikle)

LABNEH - libański ser z jogurtów naturalnych / czerwona cykoria / palony burak / orzechy macadamia / pomarańcza / miód / daktylowy winegret

KEBAB JAGNIĘCY domowej roboty kebab jagnięcy z całej tuszy / tahina / cebula z sumakiem / pietruszka / tzatziki / chilli / mięta / kolendra / rzymska sałata

KUSKUS sałatka z kaszy kuskus / ogórek / pomidorki / daktyle / migdały / mięta / koperek / harrisa / grillowana marchewka / halloumi / jogurt

HUMMUS domowej roboty hummus / pikantny syryjski dip muhammara / melasa z granatu / syryjska przyprawa dukkha / chlebek z zatarem / czosnek / piklowany kalafior w kurkumie

STEAK TARTARE siekana polska ligawa wołowa / piklowany ogórek / vitello tonnato / parmigiano reggiano / pizza frita / marynowana czerwona papryka / koperek

BUCATINI domowy makaron / palony kalafior / chilli / czosnek / orzech laskowy / kataloński sos romesco / białe wino / pecorino

TACOS (3 szt.) kukurydziane placuszki tacos / czarniak (ryba) w cieście piwnym / avocado / mango / czerwona kapusta / kolendra / orzeszki ziemne / chipotle mayo / habanero sos

ŻEBRO WOŁOWE - żebro wołowe / zielona pszenica / papryka ramiro / sos pomidorowy / jemeński sos Z'hug / koperek

FETA feta w cieście filo / miód / pistacje / sałatka z pomidorów / cebula / oliwa truflowa / chilli / pietruszka / suszone czarne oliwki

TARAMASALATA Z BOTTARGI - tradycyjna grecka pasta rybna / grillowana sałata / piklowana rzodkiewka

CUTTLEFISH - grillowana mątwą / kukurydza / limonka / nduja / ziemniaki / parmigiano reggiano / żółtko / piklowany padron / crème fraîche

SCHNITZEL Z SELERA PIECZONEGO W SOLI - kotlet z selera pieczonego w soli / czarna soczewica / rzymska sałata / pikle / kolendra

BATATA HARRA - smażone ziemniaki / harrisa / kwaśna śmietana / kolendra

DESERY

KASZA MANNA - kasza manna gotowana na mleku z kardamonem / lody szafranowe / domowe powidła śliwkowe / smażona bułka tarta / morele / pistacje / imbir

MUS CZEKOLADOWY - czekolada 72% kakao / domowa konfitura z agrestu /

NU KRAKÓW



OPEN BAR I

do 6 godzin - w cenie 130 zł netto /os.

WÓDKA

Finlandia

WINO

Terre Allegre Sangiovese - Włochy, czerwone wytrawne
Sol Del Rey Blanco - Hiszpania, białe półwytrawne
Martini Prosecco - wytrawne musujące

WERMUT

Martini: Bianco / Fiero / Rosso / Extra Dry
Martini bezalkoholowe: Vibrante / Floreale

PIWO

piwo lane Heineken
piwo Corona
piwo Heineken

PIWO BEZALKOHOLOWE

Zywiec Biały 0%
Heineken Free
Corona Cero 0%

NAPOJE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Kinley,
soki owocowe Cappy
woda gazowana, niegazowana
kawa, herbata

KOKTAJLE do wyboru 5 pozycji:

MARGARITA
RASPBERRY MARGARITA
PASSION FRUIT MARGARITA
PALOMA
PORNSTAR MARTINI
NEGRONI
APEROL SPRITZ
HUGO
WHISKY SOUR
VODKA SOUR
CUBA LIBRE
GIN & TONIC
VODKA & MIXER

MOKTAJLE

MARTINI VIBRANTE & TONIC
APEROL ZERO
HUGO ZERO

W ofercie open baru nie wydajemy gościom całych butelek
alkoholi oraz napoi.
Open bar dostępny jest dla grup od 20 osób.

NU KRAKÓW



OPEN BAR II

do 6 godzin - w cenie 199 zł netto /os.

WÓDKA

Finlandia

WHISKY

Dewar's Caribbean Smooth 8 YO

GIN

Bombay Sapphire

RUM

Bacardi 4

Bacardi Carribean Spiced

WINO

Terre Allegre Sangiovese - Włochy, czerwone wytrawne

Sol Del Rey Blanco - Hiszpania, białe półwytrawne

Martini Prosecco. - wytrawne musujące

WERMUT

Martini: Bianco / Fiero / Rosso / Extra Dry

Martini bezalkoholowe: Vibrante / Floreale

PIWO

piwo lane Heineken

Corona

Heineken

PIWO BEZALKOHOLOWE

Zywiec Biały 0%

Heineken Free

Corona Cero 0%

NAPOJE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Kinley, soki owocowe Cappy

woda gazowana, niegazowana

kawa, herbata

KOKTAJLE

MARGARITA

RASPBERRY MARGARITA

PASSION FRUIT MARGARITA

PALOMA

CAIPIROSKA

PORNSTAR MARTINI

MAI TAI

NEGRONI

APEROL SPRITZ

HUGO

MOJITO

WHISKY SOUR

VODKA SOUR

CUBA LIBRE

GIN & TONIC

GIN BASIL SMASH

VODKA & MIXER

MOKTAJLE

MARTINI VIBRANTE & TONIC

APEROL ZERO

HUGO ZERO

W ofercie open baru nie wydajemy gościom całych butelek alkoholi oraz napoi.

Open bar dostępny jest dla grup od 20 osób.

NU KRAKÓW



OPEN BAR III PREMIUM

do 6 godzin - w cenie 299 zł netto /os.

WÓDKA

Grey Goose

TEQUILA

Patron Silver

WHISKY

Dewar's 12
Aberfeldy 12

BOURBON

Woodford Reserve

GIN

Bombay Sapphire
Gin Mare

RUM

Bacardi 4
Botucal Mantuano
Bacardi Caribbean Spiced
Kraken Rum

WINO

Terre Allegre Sangiovese - Włochy, czerwone wytrawne
Sol Del Rey Blanco - Hiszpania, białe półwytrawne
Sublime Prosecco DOCG
Sublime Prosecco Rose DOCG

WERMUT

Martini Riserva : Ambrato, Rubino

Martini bezalkoholowe: Vibrante / Floreale

PIWO

piwo lane Heineken
piwo kraftowe Inne Beczki,
piwo Heineken,
piwo Corona

PIWO BEZALKOHOLOWE

Żywiec Biały 0%
Heineken Free
Corona Cero 0%
Inne Beczki Zero to Hero 0%

NAPOJE

Red Bull, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Kinley,
soki owocowe Cappy
woda gazowana, niegazowana
kawa, herbata

KOKTAJLE

Wszystkie z Autorskiej Karty Koktajlowej +

MARGARITA
RASPBERRY MARGARITA
PASSION FRUIT MARGARITA
PALOMA
CAIPIROSKA
PORNSTAR MARTINI
MAI TAI
NEGRONI
APEROL SPRITZ
HUGO
MOJITO
WHISKY SOUR
VODKA SOUR
CUBA LIBRE
GIN & TONIC
GIN BASIL SMASH
VODKA & MIXER

MOKTAJLE

MARTINI VIBRANTE & TONIC
APEROL ZERO
HUGO ZERO
MOJITO ZERO
GIN & TONIC ZERO
NEW YORK SOUR ZERO
MARIGOLD ZERO

W ofercie open baru nie wydajemy gościom całych butelek
alkoholi oraz napoi.
Open bar dostępny jest dla grup od 20 osób.

NU KRAKÓW

SKONTAKTUJ
SIE Z NAMI!

EMAIL

biuro@nukrk.pl

ADRES

Lipowa 6c
30-702 Kraków

TEL

797 030 898

WWW

nukrk.pl

