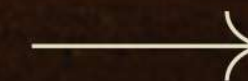


The background of the entire page is a photograph of sand dunes at sunset or sunrise. The sky is a pale, hazy orange, and the dunes are silhouetted against it, with some catching the low light. The foreground shows the texture of the sand.

NŮ

OFERTA GRUPOWA

Nu Restaurant & Cocktail Bar
Lipowa 6c Kraków



NU KRAKÓW



NŪ to przestrzeń dla wyjątkowych wydarzeń, tworzonych indywidualnie i z pełną elastycznością. Oferujemy klimatyczną kuchnię, profesjonalną infrastrukturę eventową (nagłośnienie, scena, projektor, DJ), warsztaty i degustacje, a także wydarzenia kreatywne i prestiżowe.

Z przyjemnością stworzymy spotkanie dopasowane do charakteru grupy, które na długo pozostanie w pamięci gości.

NU KRAKÓW



FINGER FOOD

CANAPÉS (min. 20 szt.) — 159 PLN

- Pescetarian: wędzony łosoś · labneh · piklowana cebula · ogórek · koper
- Meat: suszony kark wieprzowy · remolada z selera · piklowana gorczyca
- Vegetarian: caponata · mozzarella · oregano

TARTELETKI (min. 20 szt.) — 189 PLN

- Vegetarian: ricotta · palony burak · pomarańcza · karmelizowany orzech laskowy
- Pescetarian: sałatka jajeczna · śledź · szczypiorek
- Meat: tatar · szalotka · ogórek · parmezan · pasta z wędzonych szprotek

MINI BURGERY (min. 20 szt.) — 399 PLN

- Meat: wołowina · majonez truflowy · raclette · piklowany ogórek
- Pescetarian: ryba w panko · mango · majonez chipotle · kolendra

SŁODKIE PRZEKĄSKI (min. 20 szt.) — 199 PLN

- Ciasto pomarańczowe: migdały · crème fraîche · pomarańcza
- Posset: sos z rokitnika
- Banoffee: karmel z miso · banan · beza
- Sernik: konfitura z agrestu

NU KRAKÓW

MENU BUFETOWE

199 PLN / osoba

ZUPY

- Zimowe Minestrone (vege) – warzywa sezonowe, zioła
- Krem z kalafiora (vege) – szalwia · orzech laskowy · oliwa truflowa
- Kwaśnica jagnięca – ziemniaki · suszona śliwka · kwaśna śmietana
- Rosół z trzech mięs – domowy makaron · pietruszka · marchew

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 jagnięco-wołowa (pikantne) – sos hraimeh · feta · oregano

SALATKI

- Mix sałat (vege) – dressing z octu sherry · melasa z granatu
- Palony burak (vege) – czerwona cykoria · orzech laskowy · miód · ocet sherry
- Pomidory (vege) – labneh · oliwki · sumak · pietruszka
- Sałatka ziemniaczana – pietruszka · czerwona cebula · musztarda

DESERY

- Sernik (vege) – agrest · daktyl
- 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

249 PLN / osoba +20 PLN Caldeirada

ZUPY

- 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
- Rillettes z troci – marynowany ogórek · bite masło · rzodkiewka
- jajko na miękko · emulsja szczypiorkowa · pieczywo
- Caponata (vege) – burrata · chips z pasternaka · pieczywo

DANIA GŁÓWNE

- Sznyceł wiedeński – erdapfel sałat · endywia · boczek
- Ryba – mule 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

OFERTA INDYWIDUALNA

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZAMIANY DAŃ NA POZYCJE Z AKTUALNEJ KARTY MENU

NU KRAKÓW



OPEN BAR I
do 5 godzin - w cenie 89 zł /os.

WINO

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

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

NU KRAKÓW



OPEN BAR II

do 5 godzin - w cenie 129 zł /os.

WÓDKA

Finlandia

WINO

Chartron La Fleur Rouge - Francja, 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 4 pozycje:

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 butelek alkoholi oraz napoi.
Open bar dostępny jest
dla grup od 20 osób.

NU KRAKÓW



OPEN BAR III

do 5 godzin - w cenie 199 zł /os.

WÓDKA

Finlandia

WINO

Chartron La Fleur Rouge - Francja, 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

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 butelek alkoholi oraz napoi. Open bar dostępny jest dla grup od 20 osób.

NU KRAKÓW



NŪ to przestrzeń, w której każde wydarzenie powstaje w odpowiedzi na indywidualne potrzeby i oczekiwania gości.

Działamy z pełną elastycznością i uważnością na detale, oferując możliwość swobodnego dopasowania formy spotkania, menu oraz oprawy do charakteru przyjęcia.

Zapraszamy do kontaktu — z przyjemnością stworzymy wydarzenie dopracowane w każdym aspekcie, pozostające w pamięci uczestników jako wyjątkowe doświadczenie.

NU KRAKÓW

SKONTAKTUJ
SIE Z NAMI!

EMAIL

biuro@nukrk.pl

ADRES

Lipowa 6c
30-702 Kraków

TEL

797 030 898

WWW

nukrk.pl

