

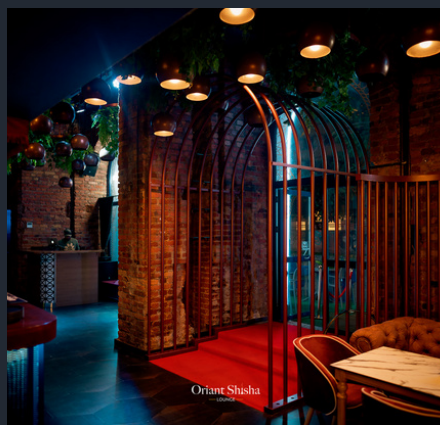
Oriant Shisha
— LOUNGE —

MENU EVENTOWE



ZORGANIZUJ Z NAMI SWÓJ EVENT

CZY MARZYSZ O WYJĄTKOWYM SPOTKANIU
W GRONIE BLISKICH LUB WSPÓŁPRACOWNIKÓW?
NASZA RESTAURACJA TO MIEJSCE,
GDZIE MAGICZNE CHWILE NABIERAJĄ SMAKU.



Oriant Shisha Lounge
ul. Nowogrodzka 22, Warszawa
tel. 510-475-181
kontakt@orient.pl

WWW.ORIANT.PL

Oriant Shisha

— LOUNGE —

Dlaczego my?



Oriant Shisha Lounge to piękna restauracja w samym centrum Warszawy, przy rondzie Dmowskiego (tuż za hotelem Novotel).

OGROMNA PRZESTRZEŃ: Nasza przestronna restauracja pozwala na swobodne aranżacje, niezależnie od wielkości spotkania. Zapewniamy komfortowe warunki zarówno dla małych grup, jak i większych zespołów.

INDYWIDUALNE PODEJŚCIE: Dla naszych gości przygotowujemy ofertę skrojoną na miarę potrzeb. Rozumiemy, że każde spotkanie jest wyjątkowe, dlatego dopasowujemy wszystkie szczegóły do Państwa oczekiwań.

KULINARNE WYSMAKOWANIE: Nasi doświadczeni kucharze przygotowują wykwintne dania, które zadowolą nawet najbardziej wymagających smakoszy.

KARTA SHISHA: Oferujemy bogaty wybór smaków shishy, które urozmaicą Wasze spotkanie i nadadzą mu wyjątkowego charakteru.

OBSŁUGA NA NAJWYŻSZYM POZIOMIE: Nasi kelnerzy i barmani to osoby z wieloletnim doświadczeniem i umiejętnością oczarowania każdego gościa.



UDOGODNIENIA:



PODCZAS SPOTKAŃ W NASZEJ RESTAURACJI ZAPEWNIAMY:

- sala VIP dla 35 osób (rzutnik i projektor)
- piętro- do 80 os. (ok. 100m²)
- cały lokal- do 200 os. (ok. 520m²)

- oświetlenie imprezowe
- nagłośnienie
- klimatyzacja
- Wi-Fi
- telewizory
- bar
- 4 toalety
- szatnia dla gości
- ochrona

W POBLIŻU NASZEJ RESTAURACJI ZNAJDUJĄ SIĘ:

- 40m przystanek autobusowy/tramwajowy
- 50m parking
- 100m hotel Novotel
- 300m metro Centrum
- 750m Dworzec Centralny

DODATKOWE ATRAKCJE:

- DJ
- muzyka LIVE
- pokazy magików
- pokaz tańca brzucha (belly dance)
- live cooking

MENU EVENTOWE



OFERTA MENU NA TWÓJ EVENT

MENU BASIC I - 115 ZŁ/OS.

PRZYSTAWKI:

Pieczony bakłażan z jogurtem z suszoną miętą, pieczonym boczkiem i karmelizowanymi migdałami
Dyńa pieczona z cynamonem, pestkami dyni i soczewicą
Galareta z ozorków wieprzowych z sosem z pieczonych jabłek i chrzanu
Tatar z pieczonego buraka i aronii z mascarpone i jajkiem

SAŁATKI:

Surówka z kapusty kiszzonej, gruszki i ciętego kopru
Słodka sałatka z ogórków kiszonych, gorczycy i szalotki

ZUPY:

Marokańska zupa z wołowiną, ciecierzycą i szafranem
Krem z palonej papryki z pulpetami drobiowymi

DANIA GŁÓWNE:

Pieczony udziec z indyka w sosie pieczeniowym z miętą
Schab w gęstym sosie imbirowym
Smażony karmazyn na słodkim puree selerowym
Pierogi z białą kiełbasą, gruszką i bryndzą
Warzywny stir fry z olejem sezamowym
Kasza pęczak z grzybami i lubczykiem
Serowa polenta z tymiankiem

DESERY:

Ciasto czekoladowe ze śliwką
Kruszonka kakaowa z musem mascarpone i mandarynkami
Świeże owoce

MENU EVENTOWE



OFERTA MENU NA TWÓJ EVENT

MENU BASIC II - 115 ZŁ/OS.

PRZYSTAWKI:

Makrela wędzona z peperonata i plackami ziemniaczanymi
Pieczone kalafior w sosie barbecue z kruszonymi orzechami
Paszтет jałowcowy z konfiturą jabłkową i piklami
Śledź matias marynowany w pomidorach z gorczycą i żurawiną

SAŁATKI:

Sałatka z białej fasoli z kolendrą, limonką i prażoną cebulą
Sałatka z marchewki z jabłkiem, cytryną i świeżą kolendrą

ZUPY:

Z czerwonej soczewicy, mleka kokosowego, kolendry i curry
Anyżowy rosół z kaczki z kluskami lanymi

DANIA GORĄCE:

Pieczona karkówka na mlecznym puree z gruszki i pietruszki oraz ciemnym sosem rozmarynowym
Duszony okoń z salsą z cieciorke i szpinaku z kiszoną cytryną
Kluski śląskie z sosem z białej kiełbasy i pieczonego jabłka
Brukselka w syropie imbirowym
Ryż smażony z jajkiem i curry
Kasza gryczana z jarmużem, majerankiem i okrasą

DESERY:

Tarta morelowa ze śmietaną
Mus chałwowy na ciastku czekoladowym
Świeże owoce

MENU EVENTOWE



OFERTA MENU NA TWÓJ EVENT

MENU CLASSIC I - 125 ZŁ/OS.

PRZYSTAWKI:

Śledzie marynowane w słodkich pomidorach z octem i żurawiną
Pieczone buraki z winogronami, Pesto bazyliowym i serem feta
Deska wędlin i serów z konfiturami i piklami
Plastry pieczonego indyka z musem tuńczykowym i pastą morelową

SAŁATKI:

Klasyczna mizeria z ciętym koprem
Sałatka z białej kapusty z gorczycą i tartym jabłkiem
Sałatka ceszar z kurczakiem i parmezanem

ZUPY:

Staropolski grzybowy żurek na zakwasie z białą kiełbasą i jajem
Bisque rybny z selerem naciowym i czerwonym winem

DANIA GORĄCE:

Ravioloni czarne z krewetkami, z atramentem mątwy, serem ricotta i mascarpone,
Pierś kurczaka na puree serowo-szpinakowym z gałką muskatołową
Dorsz w ziołowej panierce z pomidorami i kaparami
Warzywna caponata z oliwkami
Parowane warzywa sezonowe z pesto
Zapiekanka ziemniaczana z serem dojrzewającym i tymiankiem
Kasza jęczmienna ze śmietaną i orzechami

DESERY:

Kremowy sernik z białą czekoladą
Szarlotka morelowa z orzechami
Panna cotta z truskawkami
Świeże owoce

MENU EVENTOWE



OFERTA MENU NA TWÓJ EVENT

MENU CLASSIC II - 125 ZŁ/OS.

PRZYSTAWKI:

Podwędzana pasta rybna z kwaśną śmietaną i chlebem razowym
Wybór włoskich, hiszpańskich i polskich wędlin
Rostbef pieczony z karczochami i orzeszkami ziemnymi z papryką chipotle
Karmelizowany seler z orzechami włoskimi i słodką soją

SAŁATKI:

Mix sałat z wędzonym kurczakiem, brzoskwinia i sosem aioli
Sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem i koprem
Sałatka z kopru włoskiego z cytrusami i kolendrą

ZUPY:

Mleczny krem z topinambura ze szczypiorkiem
Rosół z szarpanym kurczakiem, czarną soczewicą i suszonymi pomidorami

DANIA GORĄCE:

Zrazy wołowe w sosie z zielonego pieprzu
Indyk pieczony w wermucie z suszonymi owocami i przyprawami korzennymi
Potrawka z pieczonej dyni z grzybami suszonymi i cieciorą
Kasza bulgur na maśle z cynamonem i rodzynkami
Ryż smażony z kminkiem, miętą i prażoną cebulą

DESERY:

Tiramisu
Soczyste ciasto pomarańczowe z miodem
Śliwki zapiekane pod kruszonką
Świeże owoce

MENU EVENTOWE



OFERTA MENU NA TWÓJ EVENT

MENU EKSTRA - 140 ZŁ/OS.

PRZYSTAWKI:

Śledzie marynowane w słodkich pomidorach z octem i żurawiną
Pieczone buraki z winogronami, Pesto bazyliowym i serem feta
Deska wędlin i serów z konfiturami i piklami
Plastry pieczonego indyka z musem tuńczykowym i pastą morelową

SAŁATKI:

Klasyczna mizeria z ciętym koprem
Sałatka z białej kapusty z gorczycą i tartym jabłkiem
Sałatka cezar z kurczakiem i parmezanem

ZUPY:

Staropolski grzybowy żurek na zakwasie z białą kiełbasą i jajem
Bisque rybny z selerem naciowym i czerwonym winem

DANIA GORAĄCE:

Kopytka z kaczką, szafwią i orzeszkami sosnowymi
Bitki schabowe z suszonymi grzybami
Pierś kurczaka na puree serowo-szpinakowym z gałką muszkatołową
Dorsz w ziołowej panierce z pomidorami i kaparami
Warzywna caponata z oliwkami
Parowane warzywa sezonowe z pesto
Zapiekanka ziemniaczana z serem dojrzewającym i tymiankiem
Kasza jęczmienna ze śmietaną i orzechami

DESERY:

Kremowy sernik z białą czekoladą
Szarlotka morelowa z orzechami
Panna cotta z truskawkami
Świeże owoce

MENU EVENTOWE



OFERTA MENU NA TWÓJ EVENT

MENU VIP - 150 ZŁ/OS.

PRZYSTAWKI:

Sandacz marynowany w likierze jabłkowym z pikantnym ajwarem
Grilowane karczochy z salame piccante, świeżą saławią i chlebem z dzikim czosnkiem
Spring rollsy z kaczką i tajską bazylią z aioli kolendrowym
Śliwki w occie, guacamole, marynowane prawdziwki, gruszki na kwaśno z goździkami, chrzan, cwikła, sosy ziołowe i koktajlowe
Pieczywo i masło z pieczonym czosnkiem oraz kremowe z lubczykiem i gorczyczą

SAŁATKI:

Sałatka z młodych łądyg groszku cukrowego z fasolą pinto i marynowanym rostbefem
Mix kolorowych sałat z aioli cytrynowym i chrupiącymi krewetkami
Sałatka z tuńczyka z fasolką szparagową, ziemniakami francuskimi i sosem z czarnego czosnku
Grilowany bakłażan i szalotka z musem z sera koziego i karmelizowanymi migdałami

ZUPY:

Pikantna koreańska zupa z kimchi, polędwicą wołową i tofu
Chłodnik z groszku z miętą i limonką

DANIA GŁÓWNE:

Pieczony łosoś w śmietanie ze świeżym mango i granatem
Chrupiący karmazyn z maślano-imbirowym sosem chilli i świeżą kolendrą
Pikantna peperonata z owocami kaparowca i świeżym tymiankiem
Ravioli nadziewane ndują i wędzonym serem scamorza
Pieczone po szwedzku ziemniaki z masłem rozmarynowym i pieprzem młotkowanym
Fasolka szparagowa z szalotką i włoską pancettą
Pieczone buraki w miodzie z grillowanymi jabłkami i karmelizowanymi orzechami

DESERY:

Jabłka w śmietanie pod kruszonką
Brownie z pastą sezamową
Sernik baskijski z musem wiśniowo-czekoladowym

MENU EVENTOWE



OFERTA MENU NA TWÓJ EVENT

MENU PREMIUM- 170 ZŁ/OS.

PRZYSTAWKI:

Pieczony rostbef z pastą karczochową i dżemem cebulowym z kruszonymi orzechami
Sałatka z pieczonego w miodzie buraka z dojrzewającym serem kozim, rukolą, winogronem i sosem pesto
Kremowe brulee z wątróbki z galaretką porzeczkową i porto
Sałatka Caprezze rybną pastą z czarnych oliwek oraz pesto bazyliowym
Paszтет z królika pieczony w cieście francuskim z salsa jabłkową
Carpaccio z łososia marynowanego w burakach z pastą jajeczną, kolorową sałatką, grzanką i sosem cytrusowym
Marynaty: Karczochy w oliwie z czosnkiem i cytryną, grzyby z cebulą, dynia z miętą, oliwki iberyjskie z chilli, papryka z pietruszką i kminkiem
Masło z pieczonym czosnkiem oraz kremowe lubczykowe z gorczycą

ZUPY:

Kokosowa zupa z soczewicą, kolendrą
Minestrone z kolorowymi marchewkami i makaronem orchette

DANIA GŁÓWNE:

Polędwica z dorsza zapiekana z parmezanem na gęstym sosie porowym z chorizo
Ravioletti z wołowiną duszoną w czerwonym winie
Stek Bawette z sosem z czerwonego wina i quadro z grzybami leśnymi, nadzienie na bazie podgrzybków
Szcypiorkowe puree ziemniaczane zapiekane z kozim serem
Gnocchi z orzeszkami sosnowymi, grzybami i rozmarynem
Gotowane na parze brokuły z sosem pleśniowym
Pieczone bakłażany z pomidorami, parmezanem i smażoną pancettą
Cukinia smażona na maśle z karczochami i kolendrą

DESERY:

Owoce filetowane
Beza z kremem i owocami
Soczyste ciasto pomarańczowe z migdałami i pomarańczą
Sernik z białą czekoladą
Mini tarty lemon curd
Mus chałwowy z kruszonką czekoladową

MENU EVENTOWE



OFERTA MENU NA TWÓJ EVENT

MENU EXCLUSIVE- 200 ZŁ/OS.

PRZYSTAWKI:

Krokiety z Szyneką serano
Aranchinni z masłem truflowym i serem manchego
Pieczony rostbef z pastą karczochową i dżemem cebulowym z kruszonymi orzechami
Kremowe brulee z wątróbki z galaretką porzeczkową i porto
Sałatka Caprese rybną pastą z czarnych oliwek oraz pesto bazyliowym
Paszтет z królika pieczony w cieście francuskim z salsą jabłkową
Ravioli z kolorowych buraków z nadzieniem z gorgonzolą i pistacjami
Mix kolorowych sałat z aioli cytrynowym i chrupiącymi krewetkami
Sałatka z tuńczyka z fasolką szparagową, ziemniakami francuskimi i sosem z czarnego czosnku
Grilowany bakłażan i szalotka z musem z sera koziego i karmelizowanymi migdałami

ZUPY:

Szafranowy rosół z pierożkami jagnięcymi i prażoną ciecierzycą
Krem z borowików z truflową pianką

DANIA GŁÓWNE:

Polędwiczka cielęca z salsą z palonej papryki i dzikim ryżu na mleku kokosowym
Filet z łososia z marynowaną czerwoną cebulą i brokułem łądogowym i gnocchi buraczkowe z serem mascarpone i orzechami włoskimi,
Ravioletti z gęsiną i jarzębiną
Sacottini z gruszką i serami-ricottą, tartym pecorinno

DESERY:

Owoce filetowane
Mini torciki bezowe z kremem i owocami sezonowymi
Soczyste ciasto pomarańczowe z migdałami i pomarańczą
Ciastka ponczowe z kremem waniliowym
Sernik z białą czekoladą
Mini tarty lemon curd
Mus chałwowy z kruszonką czekoladową

MENU EVENTOWE



OFERTA MENU NA TWÓJ EVENT

LIVE COOKING- OD 35 ZŁ/OS.

1. Chesse wheele ręcznie robiony makaron przygotowywany w całym włoskim serze
2. Pad thai przygotowywany na oczach gości

LIVE COOKING- OD 40 ZŁ/OS.

3. Kaczka z sosem z aronii, kopytkami i pieczonymi z goździkami jabłkami
4. Długo pieczona wołowina na maślanej brioszce z sosem holenderskim, rukolą i karmelizowanym bakłażanem



MENU EVENTOWE



OFERTA MENU NA TWÓJ EVENT

OPEN BAR BLUE - 90 ZŁ/OS

- Woda niegazowana z miętą i cytryną
- Soki owocowe (jabłko, pomarańcza, ananas)
- Napoje gazowane (Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite)
- Kawa i herbata (różne smaki do wyboru)



OPEN BAR RED - 120 ZŁ/OS

- Woda niegazowana z miętą i cytryną
- Soki owocowe (jabłko, pomarańcza, ananas)
- Napoje gazowane (Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite)
- Kawa i herbata (różne smaki do wyboru)
- Piwo: Książęce Pszeniczne, Książęce Lager, Książęce IPA 0%
- Wino butelkowe: Monterio Viura, Monterio Tempranillo
- Wino musujące: Martini Asti (welcome drink)



WSZYSTKIE NAPOJE I ALKOHOLE PODAWANE SĄ W FORMULE OPEN BAR.
CZAS KONSUMPCJI DO 4 H IMPREZY, WYŁĄCZNIE NA TERENIE LOKALU.
KAŻDA KOLEJNA GODZINA +25%

MENU EVENTOWE



OFERTA MENU NA TWÓJ EVENT

OPEN BAR SILVER - 160 ZŁ/OS

- Woda niegazowana z miętą i cytryną
- Soki owocowe (jabłko, pomarańcza, ananas)
- Napoje gazowane (Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite)
- Kawa i herbata (różne smaki do wyboru)
- Piwo: Książęce Pszeniczne, Książęce Lager, Książęce IPA 0%
- Wino butelkowe: Monterio Viura, Monterio Tempranillo
- Wino musujące: Martini Asti (welcome drink)
- Wódka Wyborowa



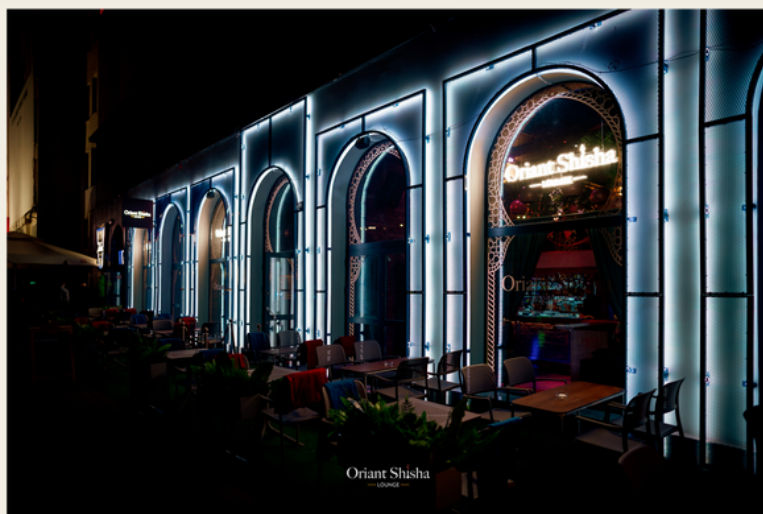
OPEN BAR GOLD - 180 ZŁ/OS

- Woda niegazowana z miętą i cytryną
- Soki owocowe (jabłko, pomarańcza, ananas)
- Napoje gazowane (Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite)
- Kawa i herbata (różne smaki do wyboru)
- Piwo: Książęce Pszeniczne, Książęce Lager, Książęce IPA 0%
- Wino butelkowe: Monterio Viura, Monterio Tempranillo
- Wino musujące: Martini Asti (welcome drink)
- Wódka Wyborowa
- Rum Bacardi, gin Beefeater, whisky Jameson
- Koktajle: Wódka Sour, Gin & Tonic, Whisky Sour, Cuba Libre



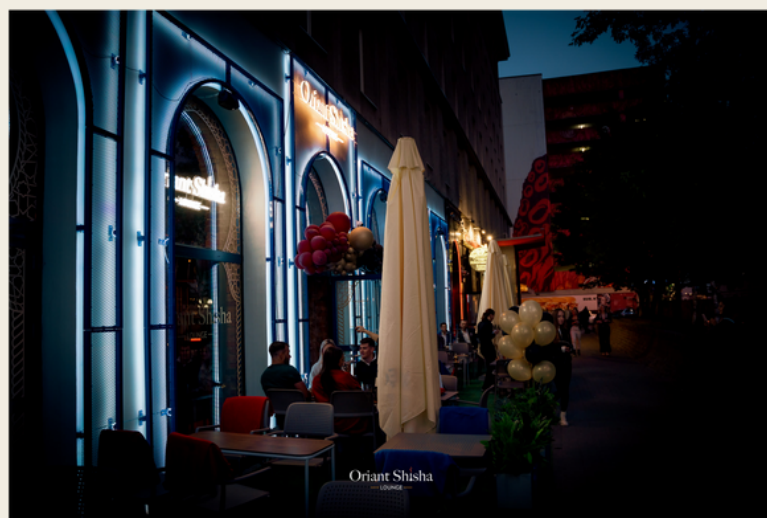
Oriant Shisha
— LOUNGE —

NASZE WNETRZA



Oriant Shisha
— LOUNGE —

NASZE WNETRZA



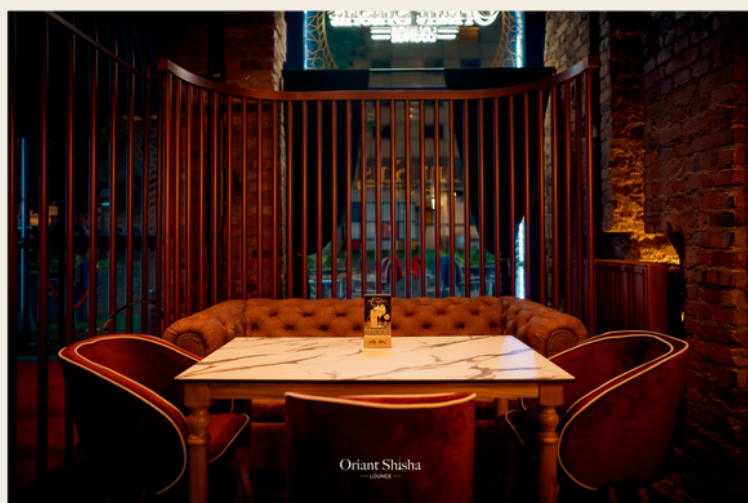
Oriant Shisha
— LOUNGE —

NASZE WNETRZA



Oriant Shisha
— LOUNGE —

NASZE WNETRZA



Oriant Shisha
— LOUNGE —

NASZE WNETRZA



Oriant Shisha
— LOUNGE —

NASZE WNETRZA



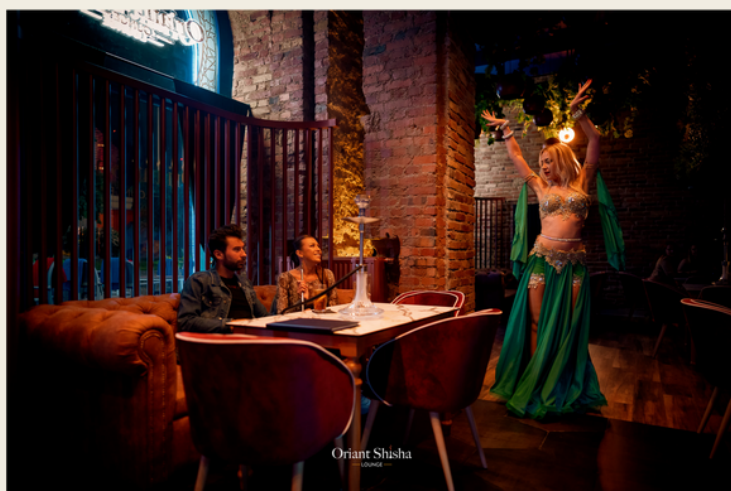
Oriant Shisha
— LOUNGE —

NASZ ZESPÓŁ



Oriant Shisha
— LOUNGE —

NASZE ATRAKCJE



ZAUFAŁI NAM

