

RESTAURACJA I BAR SETKI POWODÓW



Setki Powodów to idealne miejsce na kolację, biznesowe spotkania, czy rozmaite wydarzenia integracyjne. Miejsce popularne również na wieczorne spotkania przy muzyce na żywo.

Jesteśmy jedyną sceną rozrywkową na Placu Konesera.

Powierzchnia: 141 m²

Wyposażenie:

- scena
- projektor
- opuszczany ekran
- nagłośnienie marki Bose



Maksymalna liczba miejsc:



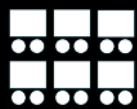
Teatr

40



Stojące

80



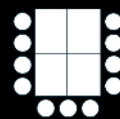
Szkoła

30



Restauracja

80



Jeden stół

30



WIRTUALNY SPACER

ZESTAWY DO DZIELENIA SIĘ DLA GRUP ZORGANIZOWANYCH

Na kolejnych stronach znajdują się specjalne zestawy przygotowane z myślą o grupach zorganizowanych.

Serwowane „w stół” pakiety skomponowane zostały przez naszego Szefa Kuchni. Składają się z best sellerów z naszego aktualnego menu i stanowią wygodną alternatywę dla indywidualnych zamówień *a la carte*.

Zestawy do dzielenia się do doskonała propozycja na wieczór w gronie rodziny, znajomych, czy też integracyjne spotkanie firmowe.

Zapraszamy do zapoznania się z naszymi propozycjami.



ZESTAW DO DZIELENIA SIĘ (MINIMUM 8 OSÓB)



ZESTAW BASIC

PRZYSTAWKI

- paluszki z batatów w przyprawach cajun (GF, LF)
- hummus z ciecierzycy z zaatarem, oliwą chili, granatem i natką pietruszki, podawany z pitą (LF, bez pity GF)
- nachosy zapiekane z cheddarem i jalapeno
- tatar z polędwicy wołowej z kaparami, szalotką, ogórkiem kiszonym, musztardą dijon, żółtkiem i tabasco (LF, na życzenie GF)
- śledź z cebulką w oleju lnianym (LF, bez chleba GF)
- skrzydełka w sosie buffalo
- mix oliwek (GF, LF)
- koszyk chleba (LF)
- zestaw sosów – czosnkowy, sriracha mayo, bbq (LF), sweet chili (LF) (wszystkie GF)

DANIA GŁÓWNE

- długo pieczone dwukostki żeberek wieprzowych w glazurze BBQ (GF, LF)
- sałatka z grillowanym halloumi, szpinakiem, marynowanym burakiem, komosą ryżową, pomidorkami koktajlowymi, suszonym pomidorem, chipsami z marchewki, pestkami słonecznika i dressingiem miodowo-musztardowym (GF)
- gnocchi z pesto bazyliowym, pomidorkami koktajlowymi, rukolą i tartym pecorino
- smażone fileciki z dorsza w panierce piwnej (LF)
- kalafior w tempurze z dressingiem tahini (LF)
- pieczone ziemniaczki w przyprawach (LF)
- colesław (LF)

DESERY

- brownie z orzechami (GF)
- sernik nowojorski z białą czekoladą

ZESTAW DO DZIELENIA SIĘ (MINIMUM 8 OSÓB)



ZESTAW PREMIUM

PRYZYSTAWKI

- paluszki z batatów w przyprawie cajun (GF, LF)
- hummus z ciecierzycy z zaatarem, oliwą chili, granatem i natką pietruszki, podawany z pitą (LF, bez pity GF)
- nachosy zapiekane z cheddarem i jalapeno
- tatar z polędwicy wołowej z kaparami, szalotką, ogórkiem kiszonym, musztardą dijon, żółtkiem i tabasco (LF, na życzenie GF)
- tatar z pomidorów (GF, bez buraty LF)
- smażone skrzydełka z kurczaka w glazurze Buffalo (LF)
- smażone stripsy z kurczaka (LF)
- smażone krewetki w kokosowej panierce (LF)
- chrupiące kalmary w tempurze na sałacie rzymskiej podawane z pomidorową salsą (LF)
- mix oliwek (GF, LF)
- koszyk chleba (LF)
- zestaw sosów – czosnkowy, sriracha mayo, bbq (LF), sweet chili (LF), chipotle (wszystkie GF)

DANIA GŁÓWNE

- długo pieczone dwukostki żeberek wieprzowych w glazurze bbq (GF, LF)
- curry z kurczakiem podawane z ryżem, basmati, pitą i raitą (bez pity GF)
- sałatka z grillowanym halloumi, szpinakiem, marynowanym burakiem, komosą ryżową, pomidorkami koktajlowymi, suszonym pomidorem, chipsami z marchewki, pestkami słonecznika i dressingiem miodowo-musztardowym (GF)
- sałatka cezar ze smażonymi filetem z kurczaka, sałatą rzymską, parmezanem, pomidorkami koktajlowymi, anchovi, grzankami i dressingiem cezar
- gnocchi z pesto bazyliowym, pomidorkami koktajlowymi, rukolą i tartym pecorino
- smażone fileciki z dorsza w panierce piwnej (LF)
- kalafior w tempurze z dressingiem tahini (LF)
- pieczone ziemniaczki w przyprawach (LF)
- colesław (LF)

DESERY

- brownie z orzechami (GF)
- sernik nowojorski z białą czekoladą
- creme brulee z sezonowymi owocami (GF)

LUNCH SERWOWANY W RESTAURACJI SETKI POWODÓW

ZESTAW I

Pierwsze danie: zupa ogórkowa z lubczykiem

Drugie danie:

- wrap z grillowanym kurczakiem, sałatą, ogórkiem, cebulą i sriracha mayo, podawany z frytkami i Colesławem

lub

- sałatka z ciecierzycy z warzywami, papryka, cebula, bakłażan, chili, czosnek, natka pietruszki

ZESTAW II

Pierwsze danie: krem z pomidorów z mozzarella, oliwa lubczykowa

Drugie danie:

- polędwiczka wieprzowa w sosie cedrowym, z kaszą gryczaną i karmelizowanymi burakami

lub

- klopsiki z kaszy gryczanej w sosie pieczarkowym, ziemniak pieczony, złocisty kalafior

ZESTAW III

Pierwsze danie: zupa cebulowa z grzanką serową

Drugie danie:

- boeuf Bourguignon z ziemniakami, podawane z ogórkiem kiszonym

lub

- wegetariańska baba ziemniaczana z ragout warzywnym i tartym pecorino



PRZEKĄSKI W FORMIE BUFETU

PRZYSTAWKI 5/8/10 DO WYBORU

- tartaletka z chorizo i purée z batata i przyprawą cajun
- tatar na grzance z chleba żytniego
- tatar ze śledzia oleju lnianym i orzeszkami pini
- pâté z borowikami w cieście francuskim
- gravlax z kwaśną śmietaną
- sałatka cezar z kurczakiem
- sałatka cezar z wędzonym łososiem
- hummus z suszonymi pomidorami i grzanką
- kofta wieprzowa z tzatziki
- smażone halloumi w panierce z tzataziki
- szarpana wieprzowina w cieście francuskim z karmelizowaną cebulą
- grillowana makrela z puree z groszku
- chips z boczku z marynowanym w kimchi jabłku i rukolą
- smażony filet z kaczki z kumkwatem i puree z buraka

BAGIETKI 1 LUB 3 NA OSOBĘ

- bagietka z camembertem, pesto, rukolą i gruszką
- bagietka z pieczonym kurczakiem, piklami, majonezem, sałatą rzymską
- bagietka z łososiem, twarogiem, ogórkiem i rukolą

PRASKIE SŁOIKI

- pyzy z mięsem*
- pyzy z soczewicą*
- kopytka w sosie grzybowym
- kopytka z zasmażaną kapustą
- gołąbek w sosie pomidorowym

* do wyboru okrasa mięsna albo vege

SZEF KUCHNI RESTAURACJI SETKI POWODÓW POLECA

Przystawki będą świetnym dodatkiem do koktajlu powitalnego, odpowiednim na początek spotkania.



OPEN BAR



PAKIET PREMIUM

- Wódka – Wyborowa, Luksusowa, Ostoya
- Whisky – Ballantine’s, Jameson Irish Whiskey
- Gin – Beefeater London Dry
- Rum – Havana Anejo 3 Anos
- Wino białe – Jacob’s Creek (Chardonnay)
- Wino czerwone – Jacob’s Creek (Shiraz, Cabernet), Campo Viejo (Tempranillo)
- Piwo – wg aktualnej oferty baru

PAKIET BASIC

- Wódka – Luksusowa, Wyborowa
- Whisky – Ballantine’s
- Wino białe – Jacob’s Creek (Chardonnay)
- Wino czerwone – Jacob’s Creek (Shiraz, Cabernet)

ZAWSZE W PAKIECIE

- Autorskie oraz klasyczne koktajle na alkoholach wg pakietu
- Napoje zimne – napoje gazowane (cola, tonic); domowa lemoniada; woda gazowana/niegazowana; soki owocowe
- Napoje ciepłe – kawa z Praska Palarnia Kawy z ekspresu ciśnieniowego; wybór herbat



CENTRUM EVENTOWE W MUZEUM POLSKIEJ WÓDKI

PIĘTRO IV
STREFA VIP
3/4 KONESER KOKTAJL BARU

PIĘTRO III
3/4 KONESER KOKTAJL BAR

PIĘTRO II
AKADEMIA

PARTER + ANTRESOLA
SCENA KOTŁOWNIA

PARTER
RESTAURACJA SETKI POWODÓW

PARTER
WEJŚCIE DO
3/4 KONESER KOKTAJL BARU

PARTER
SALON ALKOHOLI ALEMBIK

PARTER + PIĘTRO I
SALA KINOWA
WEJŚCIE GŁÓWNE DO
MUZEUM POLSKIEJ WÓDKI



MUZEUM POLSKIEJ WÓDKI POLECA - ATRAKCJE DODATKOWE

ZWIEDZANIE MUZEUM POLSKIEJ WÓDKI

W towarzystwie doświadczonego przewodnika zwiedzaj interaktywną wystawę Muzeum Polskiej Wódki. Dowiedz się dlaczego Polska Wódka zyskała międzynarodową sławę i weź udział w panelu degustacyjnym.

Szczegóły na stronie [Muzeum Polskiej Wódki](#)

WARSZTATY W MUZEUM POLSKIEJ WÓDKI

Chcesz nauczyć się samodzielnie przygotowywać koktajle lub najlepsze domowe nalewki? A może interesuje Cię teoria połączeń smakowych?

Wybór tematu warsztatów należy do Ciebie!

Szczegóły na stronie [Muzeum Polskiej Wódki](#)

DEGUSTACJA POLSKIEJ WÓDKI

Pod okiem naszego eksperta Goście będą mogli w profesjonalny sposób degustować różne rodzaje Polskich Wódek.

Degustacja dostępna w formie krótkiego **warsztatu** lub trwającego do 3 godzin **kącika degustacyjnego**, który uświetni każdą imprezę i uczyni ją wyjątkową.



ZESTAWY PREZENTOWE

GIFT SHOP MUZEUM POLSKIEJ WÓDKI

Jeśli szukasz prezentu związanego z naszym miejscem i Polską Wódką to znajdziesz go właśnie tutaj. Książki, kieliszki różnych form i kształtów, ubrania i wyjątkowe gadżety – to wszystko i wiele więcej znajdziesz na półkach naszego sklepu.

Poza Polską Wódką interesuje Cię również niezwykła historia Pragi – dzielnicy z niepodrabialnym klimatem, gdzie mieści się Muzeum Polskiej Wódki? A może po prostu kochasz Warszawę i związane z nią pamiątki i książki? Takie prezenty także znajdziesz w naszym sklepie muzealnym.

PERSONALIZACJA - GRAWEROWANIE

Po zakupie wybranych pamiątek czy upominków możesz je spersonalizować: wygrawerujesz dedykację lub pamiątkową datę na butelce, szklance czy kieliszku.

Stanowisko grawera w holu głównym to łatwe zamówienie, które można odebrać jeszcze tego samego dnia.

PERSONALIZOWANE MAGNESY

Chcesz zabrać ze sobą wspomnienia z wizyty w Muzeum Polskiej Wódki?

Przygotowywana na miejscu magnesy z Twoim zdjęciem to idealny dodatek do paczki z upominkami dla Twoich Gości.



KONTAKT I SZCZEGÓŁOWA WYCENA



GODZINY OTWARCIA RESTAURACJI

Wtorek 12:00 - 22:00

Środa 12:00 – 22:00

Czwartek 12:00 – 00:00

Piątek 12:00 – 01:00



Sobota 12:00 – 01:00

Niedziela 12:00 – 21:00

ZAREZERWUJ STOLIK JUŻ DZIŚ!

tel. +22 419 31 54

email: setki@pvm.pl

obserwuj nas  

www.setkipowodow.pl

UWAGI:

- Do grup powyżej osób 5 osób doliczamy serwis do każdego zamówienia w wysokości 10%
- W przypadku grup powyżej 10 osób obowiązuje wcześniejsze zamówienie