

MENU

ZAMÓWIENIA SKŁADAMY PRZY BARZE

ZUPY

- | | | | |
|----|---|--------|-------|
| 1. | WON TON Z PIEROŻKAMI, PAK CHOI, KIEŁKAMI FASOLI MUNG I OLEJEM SEZAMOWYM ^{1,3,6,15} | 450 ml | 21 zł |
| 2. | KWAŚNO-PIKANTNA Z KURCZAKIEM, GRZYBAMI MUN, BAMBUSEM, KAPUSTĄ I JAJKIEM ^{1,3,6} | 450 ml | 19 zł |
| 3. | CURRY Z MLECZKIEM KOKOSOWYM, CUKINIĄ, KIEŁKAMI FASOLI MUNG I MAKARONEM SOJOWYM ^{1,6,7} | 450 ml | 19 zł |
| | • z kurczakiem | | 23 zł |
| | • z krewetkami | | 25 zł |

PRZYSTAWKI

- | | | | |
|----|---|--------|-------|
| 1. | SPRING ROLLS Z WARZYWAMI, SOS SŁODKIE CHILI ^{1,6,7} | 3 szt. | 22 zł |
| 2. | SPRING ROLLS Z MIĘSEM WIEPRZOWYM I WARZYWAMI, SOS CHILI ^{1,6,7} | 3 szt. | 22 zł |
| 4. | SPRING ROLLS Z KREWETKAMI, SOS CHILI (mango, mięta, marchew, bambus, makaron sojowy) ^{1,2,6,7} | 3 szt. | 26 zł |
| 5. | SMAŻONE PIEROŻKI WON TON, SOS SOJOWO-CZOSNKOWY Z CHILI ^(1,3,6) (mięso wieprzowe, imbir, cebula, szczypiorek) | 6 szt. | 22 zł |

PIEROŻKI DIM SUM, ^{1,2,4,5,6,15} sos sojowo-czosnkowy (CZAS OCZEKIWANIA OK. 20 MIN.)

- | | | |
|--|---------|-------|
| JIAOZI (posypane sezamem) ^{1,2,4,5,6,15} | 6 szt. | |
| 1. WOŁOWINA, POR I MARCHEWKA | | 20 zł |
| 2. KACZKA I POMARAŃCZA | | 20 zł |
| 3. SOCZEWICA, CUKINIA I MARCHEW ^{1,6,7} | | 20 zł |
| 4. TOFU Z WARZYWAMI ^{1,6,7} | | 20 zł |
| BAOZI (posypane sezamem) ^{1,6,15} | 4 szt. | |
| 1. KURCZAK HOISIN | | 20 zł |
| 2. WARZYWA I GRZYBY SHITAKE ^{1,6,7} | | 20 zł |
| HA CAO (posypane sezamem) ¹⁵ | 6 szt. | |
| 1. WIEPRZOWINA, POR I KOLENDRA ^{1,6,15} | | 21 zł |
| 2. KREWETKI I BAMBUS ^{1,2,4,6,15} | | 24 zł |
| MIX PIEROGÓW | 20 szt. | |
| (JIAOZI: z wołowiną, z kaczką; BAOZI: z kurczakiem, z warzywami; HA CAO: z krewetkami) | | 65 zł |

DANIA Z BAKŁAŻANEM (450g-550g)

- | | |
|---|-------|
| 1. SŁODKO-OSTRY BAKŁAŻAN Z PAPRYKĄ I CZOSNKIEM
z dodatkiem sosu rybnego i octu chińskiego (posypane sezamem) 🌶️ 1,4,6,15 | 42 zł |
| 2. FILET Z KURCZAKA Z BAKŁAŻANEM I PAPRYKĄ W SOSIE ŚLIWKOWYM 1,6 | 46 zł |
| 3. KOCIOŁEK POŁĘDWICY WIEPRZOWEJ Z BAKŁAŻANEM I CZOSNKIEM
W SOSIE SŁODKO-PIKANTNYM 🌶️ 1,6 | 48 zł |

DANIA SPECJALNE (450g-550g)

- | | |
|---|-------|
| 1. KAWAŁKI KURCZAKA Z PAPRYKĄ I CZOSNKIEM W SOSIE SŁODKO-OSTRYM 🌶️
(posypane sezamem) 1,6,15 | 43 zł |
| 2. FILET Z KURCZAKA W CIEŚCIE Z WIÓRKAMI KOKOSOWYMI Z SOSEM
SŁODKO-KWAŚNYM 1,3,5,6,7,8,11,15 | 45 zł |
| 3. OSTRA WOŁOWINA Z ZIELONĄ FASOLKĄ SZPARAGOWĄ, PAPRYKĄ, CZOSNKIEM,
IMBIREM I ANYŻEM 🌶️ 1,6 | 49 zł |
| 4. „PAO MIĘS” W SOSIE SYCZUAŃSKIM Z PĘDAMI BAMBUSA, CZOSNKIEM,
GRZYBAMI MUN, MARCHEWKĄ I KIEŁKAMI FASOLI MUNG 🌶️ 1,6 | 49 zł |
| 5. AROMATYCZNA KACZKA Z KAPUSTĄ PAK CHOI, SŁODKO-PIKANTNYMI OGÓRKAMI
I SOSEM SOJOWO-CZOSNKOWYM 1,6 | 56 zł |
| 6. OSTRE KREWETKI Z PAPRYKĄ, CZOSNKIEM I ORZESZKAMI NERKOWCA 🌶️ 1,2,8 | 54 zł |
| 8. ŻEBERKA WIEPRZOWE W SOSIE CZOSNKOWYM Z CUKINIĄ I GRZYBAMI MUN 1,6 | 46 zł |
| 9. ŻEBERKA WIEPRZOWE Z PAPRYKĄ I CZOSNKIEM W SOSIE SŁODKO-OSTRYM 1,6 | 46 zł |
| 12. SMAŻONA POŁĘDWICA WIEPRZOWA Z FASOLĄ SOI, CEBULĄ, POREM I PIEPRZEM 🌶️ | 45 zł |
| 15. DUŻE KREWETKI W TEMPURZE Z SOSEM CHILI-MANGO-MIĘTA (12 szt.) 1,2 | 62 zł |

DANIA WEGETARIAŃSKIE (450g-550g)

- | | |
|---|-------|
| 7. WARZYWA Z WOKA W SOSIE SOJOWYM (brokuły, pieczarki, cukinia, papryka) 🌱 1,6 | 38 zł |
| 13. SMAŻONY GROSZEK CUKROWY Z KIEŁKAMI FASOLI MUNG, MARCHEWKĄ,
CZOSNKIEM, SEZAMEM I PAPRYCZKAMI CHILI (posypane sezamem) 🌱 🌶️ 6,15 | 40 zł |
| 14. TOFU NATURALNE W TEMPURZE Z SOSEM CHILI-MANGO-MIĘTA 🌱 1,6 | 44 zł |
| 4. SUSZONE TOFU Z GRZYBAMI MUN, CZOSNKIEM I PAPRYCZKAMI CHILI W SOSIE SOJOWYM 🌱 🌶️ 1,6 | 45 zł |



wegetariańskie



ostre



lekko ostre

DANIA GŁÓWNE (450g-550g)

FILET Z KURCZAKA – 43 zł | POŁĘDWICA WIEPRZOWA – 45 zł | WOŁOWINA – 48 zł
TRZY RODZAJE MIĘS – 48 zł | KACZKA – 54 zł | TOFU – 44 zł 🌱 | KREWETKI – 54 zł

1. W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM Z PAPRYKĄ, MARCHEWKĄ, CEBULĄ, POREM, ŚWIEŻYMI KIEŁKAMI FASOLI MUNG I SIEKANymi ORZESZKAMI ZIEMNYMI ^{1,5,6}
2. W OSTRYM SOSIE SOJOWYM Z BROKUŁAMI, POREM, PAPRYKĄ, ZIELONĄ FASOLKĄ SZPARAGOWĄ I ORZESZKAMI NERKOWCA 🌶️ ^{1,6,8}
3. W PIKANTNYM SOSIE CZOSNKOWYM Z GRZYBAMI SHITAKE I PAPRYKĄ 🌶️ ^{1,6}
4. „GONG BAO” W SOSIE HOISIN Z ORZESZKAMI ZIEMNYMI I SZCZYPIORKIEM 🌶️ ^{1,5,6,15}
5. „GORĄCY PÓŁMISEK” W SOSIE OSTRYGOWYM Z PIECZARKAMI, GRZYBAMI MUN I CEBULĄ ^{1,2,4,6}
6. W SOSIE MANDARYNKOWYM Z PAPRYKĄ, POREM I MANDARYNKĄ 🌶️ ^{1,6}
7. W SOSIE CURRY Z MLECZKIEM KOKOSOWYM, MARCHEWKĄ, CUKINIĄ I BAMBUSEM 🌶️ ^{1,3,5,6,7}

DODATKI DO DAŃ

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| 1. RYŻ JAŚMINOWY (300g) ¹⁵
(posypane czarnym sezamem) | 9 zł | 4. SŁODKO-PIKANTNE OGÓRKI (300g) | 12 zł |
| 2. MAKARON SOJOWY SMAŻONY
Z MARCHEWKĄ, KUKURYDZĄ,
GROSZKIEM I JAJKIEM (350g) ^{3,6} | 10 zł | 5. SURÓWKA Z KAPUSTY (250g) | 9 zł |
| 3. MAKARON PSZENNY SMAŻONY
Z KAPUSTĄ PEKIŃSKĄ, CEBULĄ
I JAJKIEM (350g) ^{1,3,6} | 10 zł | 6. BROKUŁY W CIEŚCIE
Z SEZAMEM (250g) ^{1,3,15} | 14 zł |
| | | 7. BUŁECZKI BAO 3 szt. | 19 zł |



wegetariańskie



ostre



lekko ostre

DANIA DLA DZIECI

- | | |
|--|-------|
| 1. ROSÓŁ Z MAKARONEM SOJOWYM ^{6,15} | 14 zł |
| 2. FILET Z KURCZAKA W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM Z MARCHEWKĄ
I RYŻEM JAŚMINOWYM ^{1,6} | 26 zł |
| 3. FILET Z KURCZAKA W SOSIE CURRY Z MLECZKIEM KOKOSOWYM,
PAPRYKĄ I MAKARONEM SOJOWYM Z WARZYWAMI 🍌 ^{1,3,5,6,7} | 26 zł |
| 4. FILET Z KURCZAKA W CIEŚCIE Z WIÓRKAMI KOKOSOWYMI, Z SOSEM
SŁODKO-KWAŚNYM I RYŻEM JAŚMINOWYM ^{1,3,5,6,7,8,11,15} | 26 zł |
| 5. CHRUPIAĆCE KREWETKI Z SOSEM SŁODKO-KWAŚNYM I MAKARONEM SOJOWYM ^{1,2,6} | 30 zł |

DESERY

- | | |
|---|-------|
| 1. BANAN W CIEŚCIE Z WIÓRKAMI KOKOSOWYMI Z KULKĄ LODÓW ŚMIETANKOWYCH
I SOSEM KARMELOWYM (*w dostawie bez lodów) ^{1,3,5,7,8} | 18 zł |
| 2. PĄCZKI Z MĄKI RYŻOWEJ Z SOSEM KARMELOWYM I MALINAMI (4 szt.) ^{7,15} | 20 zł |
| 3. LODY O SMAKU ZIELONEJ HERBATY Z OWOCAMI LICZI I ORZESZKAMI ZIEMNYMI ^{3,5,7,8} | 20 zł |
| 4. BUŁECZKI BAO Z NADZIENIEM I POLEWĄ WANILIOWĄ ORAZ CYNAMONEM (2 szt.) ¹⁷ | 20 zł |

Alergeny:

1 - gluten, 2 - skorupiaki, 3 - jaja i produkty pochodne, 4 - ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 8 - orzechy laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje i produkty pochodne, 9 - sery i i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - dwutlenek węgla i siarczany, 12 - łubin i produkty pochodne, 13 - seler i produkty pochodne, 14 - mięczaki i produkty pochodne, 15 - sezam

NAPOJE ZIMNE

LEMONIADA CYTRYNOWO-MIĘTOWA 0,35 l / 1 l	14 zł	28 zł
LEMONIADA LAWENDOWO-CYTRYNOWA 0,35 l / 1 l	17 zł	34 zł
ŚWIEŻY SOK POMARAŃCZOWY / GREJPFROUTOWY / MIX 0,3 l	19 zł	
WODA CISOWIANKA NIEGAZOWANA / MUSUJĄCA PERLAGE 0,3 l / 0,7 l	9 zł	17 zł
PEPSI / PEPSI ZERO / MIRINDA ORANGE 0,2 l / 0,85 l	10 zł	20 zł
SCHWEPPES TONIC / LIPTON PEACH 0,2 l	10 zł	
SOK: JABŁKOWY, POMARAŃCZOWY, CZARNA PORZECZKA 0,2 l	10 zł	

NAPOJE MROŻONE

BUBBLE TEA MANGO-TRUSKAWKA	☐ 0,35 l	19 zł
BUBBLE TEA BORÓWKA-LICZI	☐ 0,35 l	19 zł
NAPAR MROŻONY MANGO-TANGO	☐ 0,35 l	18 zł
CAFE TONIC (tonic, espresso)	☐ 0,35 l	18 zł
CAFE ORANGE (świeży sok pomarańczowy, espresso)	☐ 0,35 l	22 zł
CAFE MOJITO (limonka, mięta, syrop mojito, espresso)	☐ 0,35 l	22 zł
KAWA MROŻONA (lody śmietankowe, espresso, mleko, maliny)	☐ 0,35 l	23 zł

KAWA

AMERICAN COFFEE	11 zł
ESPRESSO	11 zł
ESPRESSO MACCHIATO	11 zł
ESPRESSO DOUBLE	12 zł
FLAT WHITE	13 zł
CAPPUCCINO	13 zł
CAFE LATE	14 zł

HERBATA

HERBATA EKSPRESOWA	
CZARNA DILMAH CEYLON GOLD	10 zł
PURE GREEN TEA	12 zł
HERBATA LIŚCIASTA	
ZIELONA JAŚMINOWA	15 zł
ZIELONA SENCHA BRZOSKWINIOWA	15 zł
EARL GREY RÓŻA, CYTRYNA	15 zł
CZERWONA PU-ERH EXOTIC	15 zł
NAPAR CYTRUSOWY HIBISCUS	15 zł

* dostępne mleko roślinne do kawy (pytaj o dostępność)
* syrop do kawy - 3 zł (pytaj o dostępność)

PIWO CHIŃSKIE

TSINGTAO	0,3 l - 16 zł
klasyczny lager o pełniejszym smaku, z lekką słodowością i wyraźniejszą goryczą.	

PIWO Z KIJA

ŻYWIEC BIAŁE (pszeniczne)	0,3 l - 12 zł
	0,5 l - 16 zł

PIWO BUTELKOWE

ŻYWIEC KLASYCZNE	0,5 l - 16 zł
Browar Sady Mango & Marakuja	0,5 l - 20 zł
Browar Sady Double Grejpfrut & Liczi	0,5 l - 20 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE

ŻYWIEC 0%	0,3 l - 12 zł
Browar Sady bezalkoholowe Mango & Morela	0,5 l - 20 zł
Browar Sady bezalkoholowe Grejpfrut & Liczi	0,5 l - 20 zł
Browar Sady bezalkoholowe pszeniczne Free Weizen	0,5 l - 20 zł

WÓDKA

	40 cl	0,7 l	0,5 l
FINLANDIA VODKA	11 zł	140 zł	-
FINLANDIA LIME	11 zł	140 zł	-
FINLANDIA CRANBERRY	11 zł	140 zł	-
FINLANDIA MANGO	11 zł	140 zł	-
WYBOROWA	9 zł	-	80 zł

WHISKEY

JACK DANIEL'S TENNESSEE	16 zł	190 zł	-
JACK DANIEL'S HONEY	16 zł	190 zł	-
GENTLEMAN JACK	18 zł	240 zł	-
JAMESON IRISH WHISKEY	16 zł	190 zł	-

GIN / TEQUILA

BEEFEATER LONDON DRY GIN	14 zł	160 zł	-
TEQUILA EL JIMADOR BLANCO	14 zł	160 zł	-

WINA

- **BĄBELKI Z KIJA FRIZNATE „PIU FIZZ”**

Lekkie wino, delikatnie musujące.

0,15 l – 15 zł

0,5 l – 35 zł

WINO DOMU

- **ALTO BELLO BIANCO / WŁOCHY**

Świeże, owocowe z przewagą orzeźwiających cytrusów.

0,15 l – 16 zł

0,5 l – 40 zł

- **ALTO BELLO ROSSO / WŁOCHY**

Łagodne wino z odrobiną zbalansowanych tanin, o długim owocowym finiszu.

0,15 l – 16 zł

0,5 l – 40 zł

WINO MUSUJĄCE

- **PROSECCO VIA VAI EXTRA DRY / WŁOCHY**

Żywe, musujące wino o aromatycznym dojrzałym i orzeźwiającym finiszu.

0,2 l – 25 zł

0,75 l – 80 zł

- **MIONETTO PRESTIGE 0%**

Świeży kwiatowo-owocowy bukiet z nutami cytryny i jabłka.

0,2 l – 25 zł

0,75 l – 80 zł

WINA BIAŁE (polecamy do dań z kurczaka, krewetek oraz tofu)

- **GRIZZLY BEAR CHARDONNAY / KALIFORNIA**

Wytrawne o bukiecie cytrusów z aromatem egzotycznych owoców z nutą wanilii w tle.

0,15 l – 18 zł

0,75 l – 80 zł

- **ABTEI HIMMEROD RIESLING FEINHERB / NIEMCY**

Wino delikatne ze sporą dozą cukru resztkowego, świeże aromaty cytrusów z nutami zielonych jabłek.

0,15 l – 18 zł

0,75 l – 80 zł

- **SAVEE SEA SAUVIGNON BLANC / NOWA ZELANDIA**

Owoce tropikalne przeplatające się z aromatami grejpfruta, melona i dojrzałego agrestu. Na podniebieniu rześkie, pełne wigoru.

0,75 l – 100 zł

WINA CZERWONE (polecamy do dań z wieprzowiny, wołowiny i kaczki)

- **ACE OF SPADES CABERNET SAUVIGNON / CHILLE**

Wyraziste wino z soczystych i ciemnych owoców o lekko przyprawionym finiszu.

0,75 l – 80 zł

- **GRIZZLY BEAR CABERNET SAUVIGNON / KALIFORNIA**

Wino o aromacie czarnych owoców przełamane zostało nutami dębu i czekolady.

0,15 l – 18 zł

0,75 l – 80 zł

DLA PAŃSTWA WYGODY ZAPEWNIAMY

Dostawa do domu

Nasze dania dowozimy bezpośrednio do Państwa, także na konkretny dzień i godzinę. Obsługujemy teren do 20 km od restauracji, a dalsze dostawy ustalamy indywidualnie. Szczegóły stref dostaw można znaleźć na naszej stronie oraz w mediach społecznościowych.

Zamówienia przyjmujemy telefonicznie, osobiście, przez stronę internetową lub aplikację Harmonia.

Catering Premium & Finger Food

Catering Premium to ciepłe dania restauracyjne serwowane w bemarach. Zapewniamy niezbędne akcesoria, a w razie potrzeby również dodatkowe stoły i aranżację podania.

Finger Food to zimne, azjatyckie mini porcje — lekkie, wygodne do podania i idealne na koktajlowe spotkania, eventy oraz uroczystości w domu.

Obie formy mogą funkcjonować samodzielnie lub zostać harmonijnie połączone — zależnie od charakteru wydarzenia i Państwa oczekiwań.

Obsługujemy od kameralnych spotkań po duże eventy firmowe i prywatne.

Vouchery prezentowe

Możliwość zaproszenia najbliższych do odkrycia autentycznych smaków kuchni chińskiej.

Każdy voucher posiada indywidualnie wpisaną wartość i jest ważny przez pół roku.

Otrzymują go Państwo w eleganckiej formie — gotowy do wręczenia.

 +48 602-106-101

 info@harmonia-tp.pl

ul. Szkolna 6B
62-080 Tarnowo Podgórne

www.harmonia-tp.pl

