



O F E R T A

2026

SALTA *house*

Salta House to doskonała przestrzeń do organizacji imprez firmowych i biznesowych. Mamy unikalną ofertę łączącą dania argentyńskiego Steak House'u z talerzykami do dzielenia się z peruwiańskim ceviche na czele. Nasza kuchnia specjalizuje się w daniach pochodzących z Ameryki Południowej, gdzie jakość produktu zawsze jest na pierwszym miejscu. Pozwala to skomponować różnorodne kolacje, gdzie zaprosimy uczestników w podróż po nietuzinkowych smakach.



SALTA
house

SALTA HOUSE
ul. Nadwiślańska 5, Kraków / Stare Podgórze
Nr tel.: 739 003 960
E-mail: rezerwacja@saltahouse.pl

www.saltahouse.pl

MENU 1

179 zł brutto od osoby

Przystawki (do podziału na 4 osoby)

Koszyk pieczywa / oliwa

Carpaccio kapary / parmezan 24 m-ce / sos tonnato

Stek z kalmara / zielone szparagi / aji amarillo / beurre blanc

Empanadas / wołowina Campo/ kwaśna śmietana/ salsa pomidorowa

Soft shell crab — krab błękitny / tempura / miso / czerwony kawior

Liście kalarepy / ricotta / czosnek niedźwiedzi / pistacje

Danie główne (jedno do wyboru)

Bavetta 200g USA / sos béarnaise / ziemniaczki w soli / warzywa grillowane

Dorada różowa / puree z batatów / mango / fenkuł / szpinak / masło cytrynowe

Połowa kaczki / batat pieczony / ananas / demi-glace

Gnocchi / szatwia / jura blue / orzech włoski

Deser (jeden do wyboru)

Sernik baskijski

Tiramisu

Do każdej rezerwacji doliczany jest serwis w wysokości 12 %.

MENU 2

219 zł brutto od osoby

Przystawki (do podziału na 4 osoby)

Koszyk pieczywa / oliwa

Carpaccio kapary / parmezan 24 m-ce / sos tonnato

Gambas (5 szt.) / krewetki argentyńskie / sos holenderski / kolendra

Tocino / boczek długo pieczony / pietruszka / sos rozmarynowy

Tatar bavetta / bavetta wołowa / wagyu espuma

Stek z kalmara / zielone szparagi / aji amarillo / beurre blanc

Padron / kukurydza / mleko kokosowe / limonka

Danie główne (jedno do wyboru)

Rostbef Argentyna Campo 250g / sos béarnaise / ziemniaczki w soli / warzywa grillowane

Ośmiornica / ziemniaki / sos mojo rojo / bakłażan / papryka florinis

Podwędzane żeberka Iberico / 400g żeberek / ziemniaki w soli / grillowana kukurydza

Gnocchi / szatwia / jura blue / orzech włoski

Deser (jeden do wyboru)

Sernik baskijski

Tiramisu

Do każdej rezerwacji doliczany jest serwis w wysokości 12 %.

MENU 3

289 zł brutto od osoby

Przystawki (do podziału na 4 osoby)

Koszyk pieczywa / oliwa

Beef tataki / polędwica campo / kolendra / ponzu / trufla

Ceviche z dorady / leche de tigre / słodki ziemniak / cebula / cancha peruwianska

Tatar Label Rouge / łosos / pomidory na dwa sposoby

Tatar / polędwica campo / pikle / zótko / dijon / masło

Gambas (5 szt.) / krewetki argentyńskie / sos holenderski / kolendra

Liście kalarepy i jarmużu / parmezan 24 m-ce / sos cezar

Danie główne (jedno do wyboru)

Polędwica Argentyna Campo 200g / sos rozmarynowy/ puree ziemniaczane z truflą / grillowane warzywa

Stek z łososia 200g / sos béarnaise / ziemniaki w soli / zielone szparagi

Antrykot Australia Black Angus 200g / sos pieprzowy / ziemniaki w soli / grillowane warzywa

Gnocchi / szatwia / jura blue / orzech włoski

Deser (jeden do wyboru)

Sernik baskijski

Trio czekoladowe - mus / trufla / pralina

Do każdej rezerwacji doliczany jest serwis w wysokości 12 %.

ZIMNA PŁYTA

w formie Finger Food

Cena zestawu wynosi 90 pln od osoby

Pozycje wegetariańskie (3 do wyboru)

Caprese z pesto bazyliowym

Tarta porowo serowa

Ser kozi z konfiturą z figi

Empanadas z fasolą i salsą pomidorową

Pozycje rybne (2 do wyboru)

Parfait z łososia z kwaśną śmietaną

Tatar ze śledzia z burakiem i ogórkiem konserwowym

Ceviche z dorady

Tatar z matjasa w 3 odsłonach

Pozycje mięsne (3 do wyboru)

Empanadas mięsne z chipotle mayo

Pate z wątróbek drobiowych i chatney z czerwonej cebuli.

Galantyna drobiowa

Szynka dojrzewająca z melonem

Deska wędlin

Pozycje słodkie (3 do wyboru)

Mus z białej czekolady z maliną

Tiramisu

Mus z czekolady belgijskiej z prażyną

Sałatka owocowa

Mus z nasion chia i mango

Do każdej rezerwacji doliczany jest serwis w wysokości 12 %.

CIEPŁA PŁYTA

Cena zestawu wynosi 110 pln od osoby

Dania gorące: 5 do wyboru w tym minimum 1 wegetariańskie

- Zupa chilli z wołowiną, fasolą i nachosami
- Mini burgery z wołowiną
- Żeberka wieprzowe z sosem barbecue
- Gulasz Jagnięcy
- Konfitowane udko z kaczki
- Melanzane z bakłażanem, pomidorami, mozzarełą
- Risotto z sezonowymi warzywami
- Lasagne wegetariańska (boczniaki, szpinak)
- Arancini z mozzarellą na sosie pomidorowym
- Łosoś/Dorsz w sosie beurre blanc

Dodatki (4 do wyboru)

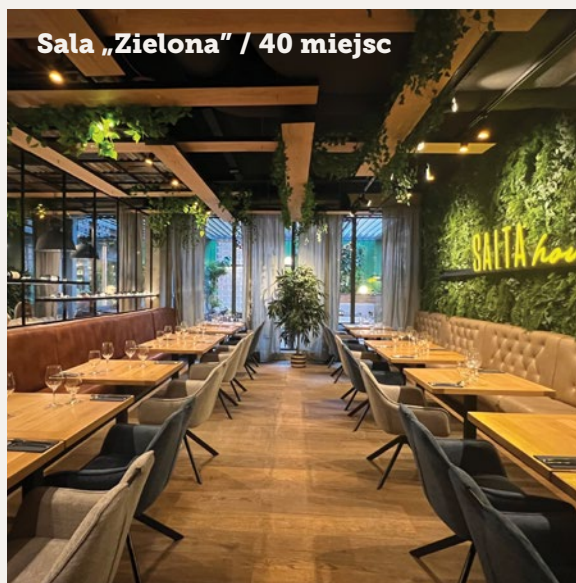
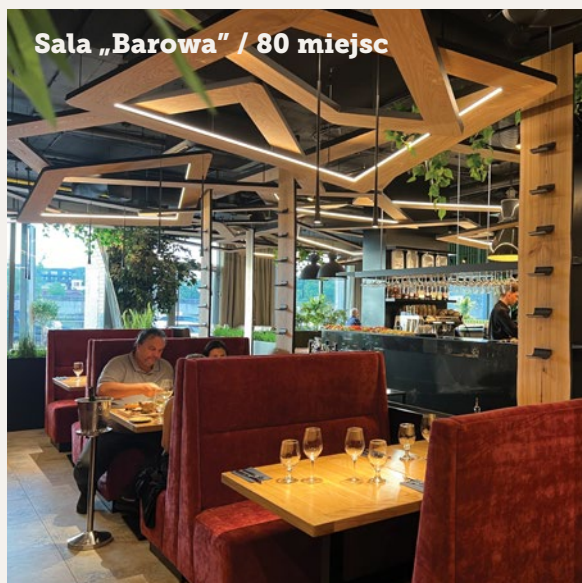
- Pieczone ziemniaki
- Dzikie brokuły z czosnkiem
- Kus kus z warzywami
- Warzywa grillowane
- Kluski ziemniaczane
- Sałatka z buraków na zimno
- Ziemniaki pieczone w soli

Do każdej rezerwacji doliczany jest serwis w wysokości 12 %.

NASZE SALE

Do dyspozycji państwa mamy trzy sale na 20, 40 lub ok. 80 miejsc, oraz ogródek letni na 44 miejsc. Istnieje możliwość zarezerwowania całej restauracji na wyłączność (180 miejsc).

Do każdej rezerwacji doliczany jest serwis w wysokości 12 %.

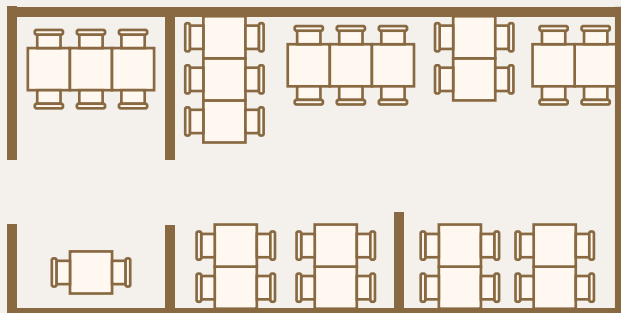


SALTA
house

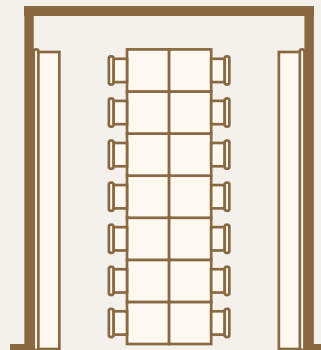
SALTA HOUSE
ul. Nadwiślańska 5, Kraków / Stare Podgórze
Nr tel.: 739 003 960
E-mail: rezerwacja@saltahouse.pl

www.saltahouse.pl

Układ stolików może być modyfikowany, w zależności od potrzeb.



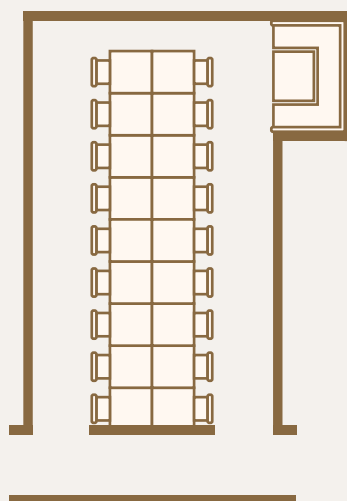
Patio



Sala „Zielona”



Sala „Barowa”



Sala „VIP”

Zapraszamy do kontaktu!

Grzegorz lub Małgorzata: Nr 739 003 960

OPEN BAR

OPEN BAR 1 - 40 zł (cena za 3h każda kolejna plus 10 zł)

Napoje zimne: lemoniada, woda, Coca-Cola Zero, Coca-Cola, sok jabłkowy, sok pomarańczowy

Napoje ciepłe: kawa, herbata

OPEN BAR 2 - 90 zł (cena za 3h każda kolejna plus 10 zł)

Napoje zimne: lemoniada, woda, Coca-Cola Zero, Coca-Cola, sok jabłkowy, sok pomarańczowy

Napoje ciepłe: kawa, herbata

Piwo: Estrella Galicia, Estrella Galicia 0%

Wino białe: Torre Zambra Incastro Bianco „Madia” I.G.T.

Wino czerwone: Finca San Carlos Malbec

OPEN BAR 3 - 180 zł (cena za 3h każda kolejna plus 10 zł)

Napoje zimne: lemoniada, woda, Coca-Cola Zero, Coca-Cola, sok jabłkowy, sok pomarańczowy

Napoje ciepłe: kawa, herbata

Piwo: Estrella Galicia, Estrella Galicia 0%

Wino białe: Torre Zambra Incastro Bianco „Madia” I.G.T.

Wino czerwone: Finca San Carlos Malbec

Wódka: Ostoya

Whiskey: Bushmills Black Bush

Gin: Gibson

Koktajle:

Bogota Disco - Pisco Chicha, soda grejpfrutowa, absynt, cytryna, cukier / Pisco Chicha, grapefruit soda, absinthe, lemon, sugar

Tom Collins - Gin, cytryna, cukier, woda gazowana / gin, lemon, sugar, soda

Cuba Libre - Rum, limonka, Coca-Cola / rum, lime, Coca-Cola

Kir - Chambord, wino białe / Chambord, white wine

Koktajle 0%

Passion Sparkle - Puree Marakuja, Prosecco 0% / Passion fruit puree, Prosecco 0%

Spiced Apple - Rum 0%, sok jabłkowy, cytryna, cynamon / rum 0%, apple juice, lemon, cinnamon

Do każdej rezerwacji doliczany jest serwis w wysokości 12 %.

OPEN BAR

OPEN BAR 4 - 240 zł (cena za 3h każda kolejna plus 20 zł)

Napoje zimne: lemoniada, woda, Coca-Cola Zero, Coca-Cola, sok jabłkowy, sok pomarańczowy

Napoje ciepłe: kawa, herbata

Piwo: Estrella Galicia, Estrella Galicia 0%, Blue Moon, Paulaner 0%

Prosecco: Prosecco Frassinelli Conegliano Valdobbiadene Brut

Wino białe: Torre Zambra Incastro Bianco „Madia” I.G.T.

Wino czerwone: Finca San Carlos Malbec

Wódka: Ostoya Vestal wiśniowa

Whiskey: Bushmills Black Bush, Johnny Walker Black Label

Rum: Flor De Cana 4

Gin: Gibson

Koktajle:

Bogota Disco - Pisco Chicha, soda grejpfrutowa, absynt, cytryna, cukier / Pisco Chicha, grapefruit soda, absinthe, lemon, sugar

Tom Collins - Gin, cytryna, cukier, woda gazowana / gin, lemon, sugar, soda

Cuba Libre - Rum, limonka, Coca-Cola / rum, lime, Coca-Cola

Kir - Chambord, wino białe / Chambord, white wine

Peruvian Mule - Pisco, Ginger Beer, limonka, mięta / Pisco, Ginger Beer, lime, mint

Kir Royale - Chambord, Prosecco

Old Fashioned - Bourbon, bitters, cukier / Bourbon, bitters, sugar

Whisky sour - Johnny Walker Black Label, Angostura, cytryna, biało, cukier / Johnny Walker Black Label, Angostura, lemon, sugar, egg white

Pornstar Martini – Ostoya, prosecco, marakuja, cytryna, cukier / Vodka Ostoya, prosecco, passion fruit, lemon, sugar

Koktajle 0%

Passion Sparkle - Puree Marakuja, Prosecco 0% / Passion fruit puree, Prosecco 0%

Spiced Apple - Rum 0%, sok jabłkowy, cytryna, cynamon / rum 0%, apple juice, lemon, cinamon

Do każdej rezerwacji doliczany jest serwis w wysokości 12 %.