Andiamo®
GROUP

Andiamo
GROUP

Predstavenie spoločnosti

Sieť reštaurácií Andiamo Group vznikla v roku 2008 a odvtedy sa špecializuje na poskytovanie špičkových služieb v oblasti gastronómie v obchodných centrách. V súčasnosti prevádzkuje 14 úspešných prevádzok v Košiciach, Prešove, Prahe a pripravuje ďalšiu expanziu v mestách Poprad, Trnava, Bratislava a Viedeň. Spoločnosť zamestnáva cca 250 ľudí v TPP a v procese riadenia využíva moderné a sofistikované postupy viacstupňového managementu, vrátane oddelenia marketingu a interného auditu, čo ju vopred predurčuje na úspech.

V portfóliu firmy sú rôzne typy prevádzok:

- koncept českej pivárne v štýle PUOR (Pilsner Urquell Original Restaurant) s tankovým plzenským pivom - Pilsner Urquel Pub,
- koncept vlajkovej prevádzky pivovaru Šariš s tankovým pivom - Prešovský Šariš Pub,
- koncept autentickej talianskej pizzerie s vlastnou výrobou čerstvých semolinových cestovín - Andiamo Pizza a Andiamo Ristorante Pizzeria,
- koncept reštaurácie s medzinárodnou kuchyňou a nápaditým interiérom metropolitného typu - Vicolo Ristorante e Cafeteria,
- koncept cukrárne s vlastnou výrobou zmrzliny a zákuskov - Andiamo Gelato,
- koncept rýchleho občerstvenia s tradičnou slovenskou kuchyňou - Sedliacky Dvor,
- koncept rýchleho občerstvenia s talianskou kuchyňou a širokou ponukou domácich semolinových cestovín - Andiamo Express.

Okrem starostlivého výberu konceptu kladieme vo všetkých našich realizovaných prevádzkach extrémny dôraz na kreativitu designu interiéru, precíznu realizáciu stavebnej časti, špičkové technológie v zázemí a vysoko kvalitné materiály v priestore pre hostí.

koncept autentickej talianskej pizzerie

Andiamo Pizza je jednou z nosných prevádzok v našom portfóliu. Koncept talianskej kuchyne je postavený na vlastnej výrobe domácich čerstvých semolinových cestovín, vyrábaných podľa tradičných receptov s najvyšším dôrazom na originalitu a chuť.

Andiamo®
PIZZA

Andiamo®
PIZZA

Dôraz kladieme na prozákaznícky orientovaný personál a vysokú kvalitu jedál. Denné menu ponúkame počas celého týždňa a dávame si záležať na modernom food stylingu.

ANDIAMO
Home made Pasta
AUTHENTIC ITALIAN

Spaghetti Alla Bolognese

Šalát s Hovädzím Mäsom

Bravčová panenka sous vide

Paradajková Bruschetta

V našich prevádzkach Andiamo Pizza pečieme tenkú a chrumkavú, ručne točenú pizzu v klasickej peci na drevo. Pre zachovanie vysokej kvality a chuti používame nízkoglykemickú taliansku múku. Našim zákazníkom ponúkame možnosť výberu aj bezlepkovej alebo celozrnnej pizze. Ingrediencie ako drvené paradajky, mozzarella, parmezán (parmigiano reggiano), ovčí syr (pecorino), šunky (prosciutto) a salámy používame výhradne z talianskej produkcie, čím sa snažíme zabezpečiť autentickosť talianskej kuchyne. Naša pizza má vždy výnimočnú vôňu a chuť, ktorá je podčiarknutá nádychom dymu z bukového dreva.

Andiamo® PIZZA

Našim najmenším zákazníkom ponúkame možnosť pripraviť si vlastnú pizzu. Deti si môžu na detskom pizza pulte vlastnoručne vytvoriť svoju prvú pizzu, ktorú im potom upečieme v peci.

JEDÁLNY LÍSTOK

PREMIUM Quality 100% GUARANTEED

CELOZRNNÁ + 1€
BEZLEPKOVÁ + 1,80€

MARGHERITA (1,7)
drvené paradajky, mozzarella, bazalka
crushed tomatoes, mozzarella, basil
350 g 4,80 €

ŠTUDENTSKÁ (1,3,7)
drvené paradajky, mozzarella, šunka, paprika, varené vajíčka, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, ham, peppers, boiled egg, oregano
400 g 5,20 €

PANCETTA (1,7)
drvené paradajky, mozzarella, slanina, pór, biele korenie, cesnak, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, bacon, pore, white peppes, garlic, oregano
400 g 5,20 €

FUNGHI (1,7)
drvené paradajky, mozzarella, šampiňóny, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, mushrooms, oregano
400 g 5,20 €

BRYNDZOVÁ (1,7)
smotana, mozzarella, bryndza, talianska saláma, grilované šampiňóny, paradajka
cream, mozzarella, sheep cheese, Italian salami, grilled mushrooms, tomato
480 g 8,20 €

MIRTILLY (1,7)
smotana, mozzarella, encián, brusnice
cream, mozzarella, camembert, cranberries
400 g 7,40 €

MEXICANA (1,7)
drvené paradajky, kuracie mäso, mozzarella, fazuľa, kukurica, feferóny
crushed tomatoes, chicken meat, mozzarella, beans, corn, chili
480 g 6,20 €

SPINACI (1,7)
drvené paradajky, mozzarella, čerstvý špenát, slanina, cesnak, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, spinach, bacon, garlic, oregano
460 g 5,60 €

SALAMI (1,7)
drvené paradajky, mozzarella, talianska saláma, olivy, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, Italian salami, olives, oregano
390 g 6,20 €

PICCANTE (1,7)
drvené paradajky, mozzarella, pikantná talianska saláma, chili paprričky, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, spicy Italian salami, chilli peppers, oregano
390 g 6,90 €

ŠUNKOVÁ (1,7)
drvené paradajky, mozzarella, dusená šunka, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, stewed ham, oregano
440 g 6,90 €

PROSCIUTTO CRUDO S RUKOLOU (1,7)
drvené paradajky, mozzarella, parmská šunka, rukola, parmezánové hobliny, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, Parma ham, rucola, parmesan shavings, oregano
440 g 9,90 €

PROSCIUTTO CRUDO S GORGONZOLOU (1,7) 440 g 9,90 €
drvené paradajky, mozzarella, gorgonzola, parmská šunka, sušené paradajky, bazalka, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, gorgonzola, Parma ham, dried tomatoes, basil, oregano

POLO (1,7)
drvené paradajky, mozzarella, kuracie mäso, paradajka, artičoky, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, chicken meat, tomato, oregano, artichokes
470 g 6,40 €

BROCCOLI (1,7)
drvené paradajky, mozzarella, šunka, brokolica, slanina, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, ham, broccoli, bacon, oregano
490 g 6,60 €

FRANCÚZSKA (1,3,7,10)
smotanovo-horčicový základ, mozzarella, varené vajíčko, syr s modrou plesňou, červená cibuľa
creamy mustard base, mozzarella, boiled egg, blue cheese, red onion
400 g 4,90 €

TONNO (1,4,7)
drvené paradajky, mozzarella, tuniak, cibuľa, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, tuna, onion, oregano
440 g 6,60 €

PESTO (1,7,8)
drvené paradajky, mozzarella, pesto
crushed tomatoes, mozzarella, pesto
350 g 4,80 €

QUATTRO FORMAGGI (1,7)
drvené paradajky, mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmezán, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesan, oregano
400 g 6,80 €

CARPACCIO (1,7,10)
smotana, mozzarella, hovädzia sviečkovica, parmezánové hobliny
cream, mozzarella, roast sirloin of beef, parmesan shaving
410 g 8,90 €

QUATTRO FORMAGGI BIANCO (1,7)
smotana, mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmezán, oregano
cream, mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesan, oregano
400 g 7,20 €

CAPRICCIOSA (1,7)
drvené paradajky, mozzarella, šunka, artičoky, olivy, šampiňóny, kapary, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, olives, mushrooms, capers, oregano
480 g 7,90 €

HAWAI (1,7)
drvené paradajky, mozzarella, šunka, ananás, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, ham, pineapple, oregano
480 g 6,70 €

VEGETARIANA (1,7)
drvené paradajky, mozzarella, paradajka, olivy, artičoky, grilovaný baklažán, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, tomato, olives, artichokes, grilles aubergine, oregano
450 g 6,60 €

VERDURA (1,7)
drvené paradajky, mozzarella, šunka, paradajka, kukurica, rukola, parmezánové hobliny, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, ham, tomato, corn, rucola, parmesan shavings, oregano
450 g 7,90 €

GIONINO (1,3,7)
drvené paradajky, mozzarella, šunka, slanina, kukurica, vajíčko
crushed tomatoes, mozzarella, ham, bacon, corn, egg
480 g 6,70 €

RUSTICA (1,7)
drvené paradajky, mozzarella, klobása, cibuľa, olivy, chili paprričky, cesnak, slanina, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, sausage, onion, olives, chili peppers, garlic, bacon, oregano
480 g 7,20 €

CAPRI (1,7)
drvené paradajky, mozzarella, šunka, šampiňóny, kukurica, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, corn, oregano
480 g 6,90 €

ANDIAMO (1,7)
drvené paradajky, saláma, slanina, niva, cibuľa, chilli, mozzarella, oregano
crushed tomatoes, salami, bacon, blue cheese, onion, chilli, oregano, mozzarella
530 g 7,90 €

CALZONE (1,7)
drvené paradajky, mozzarella, šunka, šampiňóny, bazalka, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, basil, oregano
460 g 6,10 €

Omáčky
sauces

FRANCÚZSKA (7)
French
50 g 1,50 €

CESNAKOVÁ (7)
Garlic
50 g 1,50 €

BYLINKOVÁ (7)
Herbal
50 g 1,50 €

SLADKO-PIKANTNÁ
Sweet chilli
50 g 1,50 €

KYSLÁ SMOTANA (7)
Sour cream
50 g 1,50 €

RUSTICA XXL (1,7)
drvené paradajky, mozzarella, klobása, cibuľa, olivy, chilli paprričky, cesnak, slanina, oregano
crushed tomatoes, mozzarella, sausage, onion, olives, chilli peppers, garlic, bacon, oregano
1000 g 11,90 €

Pizzové rožky
pizza rolls

PIZZA TYČINKY (1,7,10)
sezamové alebo cesnakovoparmezánové
PIZZA STICKS
sesame or garlic-parmesan
3,90 € (180 g)

PIZZA ROŽKY (1,7)
plnené šunkou a syrom
PIZZA ROLLS
filled with ham and cheese
4,30 € (220 g)

ŠUNKOVÉ PIZZA ROLLY (1,7)
s paradajkovou omáčkou, mozzarellou, šunkou, kukuricou a rukolou
HAM PIZZA ROLLS
with tomato sauce, mozzarella, ham, corn and rucola
4,40 € (330 g)

ŠPENÁTOVÉ PIZZA ROLLY (1,7)
so smotanou, mozzarellou, gorgonzolou a baby špenátom
SPINACH PIZZA ROLLS
with cream, mozzarella, gorgonzola and baby spinach
5,50 € (350 g)

SALÁMOVÉ PIZZA ROLLY (1,7)
s paradajkovou omáčkou, mozzarellou, pikantnou salámou, olivami, chilli a rukolou
SALAMI PIZZA ROLLS
with tomato sauce, mozzarella, spicy Italian salami, olives, chilli and rucola
5,30 € (320 g)

Kde nás nájdete?

ANDIAMO PIZZA

SC Aupark Košice
Námestie Osloboditeľov 1
040 01 Košice

Tel.č.: 0917 167 315
E-mail: prevadzkar@andiamopizza.sk
FB: Andiamo Pizza Aupark

ANDIAMO PIZZA

ZOC MAX Prešov
Vihorlatská 2/A
080 01 Prešov

Tel.č.: 0907 719 320
E-mail: presov@andiamopizza.sk
FB: Andiamo Pizza Prešov

ANDIAMO PIZZA

OC Eperia Prešov
Armádneho Generála L. Svobodu 25
080 01 Prešov

Tel.č. 0905 044 000
E-mail: eperia@andiamopizza.sk
FB: Andiamo Pizza Eperia

ANDIAMO
RISTORANTE PIZZERIA

OC Chodov Praha
Roztylská 2321/19
148 00 Praha 4

Tel.č.: 775 977 100
E-mail: provozni@andiamo.cz
FB: Andiamo Ristorante Praha

www.andiamopizza.sk www.andiamogroup.eu www.andiamo.cz

BIRELL
NEALKOHOLICKÉ
PIVO
ŠARIŠ
Tmavý
Pilsner Urquell

koncept českej pivárne v štýle Pilsner Urquell Original Restaurant

Jednou z našich najzaujímavejších prevádzok je česká piváreň, ktorú charakterizuje unikátne tankové plzenské pivo, tradičná česká kuchyňa a útulný interiér v štýle Pilsner Urquell Original Restaurant. Naše prevádzky sú jedinými pivárňami v nákupných centrách v Košiciach a Prešove.

Pilsner Urquell® PUB

Zákazníkom ponúkame okrem českej kuchyne aj domáce špeciality, pochúťky k pivu a hamburgery. Zakladáme si na domácich, ručne pripravovaných špecialitách z našej kuchyne. K našim hamburgerom pripravujeme domáce žemle a k českým špecialitám podávame výhradne domáce knedle. V reštauráciách Pilsner Urquell Pub ponúkame zákazníkom počas roka tematické menu zamerané na rôzne sviatky, udalosti, národné kuchyne a sezónne produkty.

Pilsner Urquell PUB

Pub burger XXL

Tatarák z hovädzej sviečkovice

Pečené bavorské koleno

Pravý plzenský guľáš

JEDÁLNY LÍSTOK

Tatarák z hovädzej sviečkovice

Jedlá k pivu

Tatarák z hovädzej sviečkovice 100 g / 1,6,7,9,10,11 — 11,70
hovädzia sviečkovica obohatená podľa nášho najlepšieho vedomia a svedomia, podávaná s cesnakovým hriankami a tej

Nakladaný hermelín 120 g — 4,50
jemný plesňový syr nakladaný v rastlinnom olivovom oleji s cibuľou a korením

Chrumkavé kuracie nugetky 200 g/100 g/30 g 1,6,7 — 6,50
obalované v kukuričných chlopňach, podávané s balsamic ketchupom a Jack Daniel's BBQ omáčkou

Marinované bravčové rebierka 800 g/50 g — 13,90
pikantne bravčové rebierka s Jack Daniel's BBQ omáčkou, Zakazka doba cca 30 min.

Utopenci 150 g 1 — 2,90
pikantné nakrájané ďakličky v cibuľke a feferónikoch

Mastený chlieb 100 g 1 — 1,70
chlieb s maslom, vývarkami a cibuľou

Bramborák 100 g/50 g 1,3 — 2,00
zemiakové placky s kyslou omáčkou

Mini Burgre

Fish & Chips 150 g/180 g/30 g/30 g 1,3,4,7,9,11 — NOVINKA — 7,00
rybinčené sladké filety so zemiakovým hranolkami, prasným hráškovým pyré a tatárskou omáčkou

Pečeňová terina 50 g 1,3,7 — 2,70
podávaná s hrianiou a bruschiami

Hovädzí jazyk 150 g/30 g/30 g 9 — 4,50
varený vôňový hovädzí jazyk podávaný s feferónmi a chrenom

Vyprážané cibuľové kružky 170 g 1 — 4,60

Domácia tlačenka 200 g — 4,10
s cibuľou a octom

Pečená domácá klobása 180 g/30 g/30 g 1,7 — 4,20
s feferónmi a chrenom

Pečené ľadové kosti 450 g 7 — 5,00
s karamelizovanou cibuľkou a hriankami

Vyprážané mozzarellové bryndzy 150 g/30 g 1,3,7 — 6,30
podávané s cesnakovo-smotanovým dipom

Steakové zemiakové hranolky posypané parmezánom 300 g/30 g 7,9,10,11 — NOVINKA — 4,00
s domácou tatárskou omáčkou

Steakové zemiakové hranolky posypané parmezánom

Vyprážané olomoucké tvarôžky 150 g 1,3,7 — 6,60
s cibuľovým lekvárom

Pikantné americké krídelká 50 g/50 g/50 g/50 g
so zelenými a červenými feferónmi a Blue cheese omáčkou — 9,30
300 g/3 g/50 g/50 g — 11,20
750 g/50 g/50 g/50 g

Chrumkavé kuracie krídelká v pikantnej marináde 1,3,7,9,10,11
podávané s Jack Daniel's BBQ
- sladko sweet chili omáčkou — 6,30
400 g/30 g — 10,30
800 g/30 g

Mix „pikno" pivára pre 2-3 osoby 650 g 1,3,7,9,10,11 — 17,00
nakladaný hermelín, olivenec, klobása, tlačenka, slanina, chren, horčica, feferóniky

Fish & Chips

Prílohy

0,33 l **Kurací vývar** 1,9,9 — 1,90
so jaterničou, mäsom a domácou cestovinou

0,33 l **Cesnaková** 1,3,9 — 1,90
s opraženým mäsom a slaninou

0,5 l **Denó v kotlíku** — 3,50
podľa aktuálnej ponuky
- bohémsky "hovädzinačka" s huterom 1,3
- gulášová 1
- fazuľová s údenym kolenom 1,9
- kapustnica s huterom a klobásou 1,9
- zelňačka

0,5 l **Uhlaz polievka** 1,9 — NOVINKA — 3,50
kurací vývar podávaný s celým kuracím stehnom, zeleninou a domácou cestovinou

Uhlaz polievka

Hlavné jedlá

Cesnakový rezeň 150 g 1,3,7,9,10,11 — 5,20
panovaný rezeň s cesnakovým cestíčkom, podávané varené

Kurací steak s grilovanou zeleninou 200 g/200 g — 6,90
kuracie prsia na grile s kyslokvasným nálevom a grilovanou zeleninou

Špíz z kuracieho mäsa a bravčovej panenky v slanine 100 g/100 g/30 g — 7,19
s cibuľou a paprikou na cesnakovej omáčke

Bravčová panenka 200 g — 8,59
opanovaná v slanine
s karamelizovanou cibuľkou

Pub Burger XXL hovädzí 200 g/30 g 1,7 — 8,00
obsahuje burger s grilovaným hovädzím mäsom, rozpusteným syrom gouda, chrumkavou slaninkou a Jack Daniel's BBQ omáčkou

Pub Burger XXL kurací 150 g/30 g 1,7 — 6,60
burger s grilovaným kuracím mäsom, rozpusteným syrom gouda, chrumkavou slaninkou a Jack Daniel's BBQ omáčkou

Big Boy Burger

Big Boy Burger 200 g/30 g 1,3,7,9,10 — NOVINKA — 8,20
s mletým hovädzím mäsom, domácou majonézou plackou, rozpusteným syrom gouda, paradajkou, čerstvou cibuľou, chrumkavou slaninou, kyslou uhorkou, cibuľovými krúžkami a domácou tatárskou omáčkou

Mini Burgre s hovädzím mäsom a hranokami 150 g/100 g/30 g 1,7 — NOVINKA — 7,90
3x mini burgre s hovädzím mäsom, rozpusteným syrom gouda, chrumkavou slaninou, paradajkou, čerstvou cibuľou a Jack Daniel's BBQ omáčkou

Pečené bavorské koleno údené 1000 g 1,9,10,11 — 14,50
s chrenom, horčicou, feferónmi a kyslými uhorkami za hadových 100 g váhy mäsa navyše dobok 1,-€ Zakazka doba cca 45 min.

Filet Mignon 200 g — 10,00
Mramorový hovädzí steak z prísnej sviečkovice z Nemecka

Flank Steak 200 g — 14,90
prísny 90 dní odležaný steak z Austrálie

Sviečkovica na smotane

Špeciality českej kuchyne

a pivčiatka

Pravý pilzenský guláš z hovädzieho plecka na tmavom pive 200 g/80 g/80 g 1,9,11 — 7,30
s cibuľkou a feferónmi, podávaný s domácimi knedľami a kyslou uhorkou a pikantnými ďakličkami

Sviečková na smotane 200 g/180 g 1,3,4,9,10 — 8,50
hovädzie jadro na smotane s domácimi parenými knedľami, brusnicovým lekvarom, ďakličkami a citrónom

Moravský vrabec 200 g/200 g/180 g 1,9,11 — 6,30
kyslý bravčovačka mäsa pečenáčka na cesnaku a cibuli, podávané s domácimi zemiakovými knedľami, balsa a čerstvou cibuľkou nakrúžkou

„Knedlo, vepřo, zelo" 200 g/150 g/180 g 1,9,11 — 6,30
varené bravčové mäso s kyslou kapustou a domácimi parenými knedľami

Vyprážané rezne 200 g 1,3,7 — NOVINKA
- panenka s kyselou kapustou
- bravčového karé
- kuracích prs — 6,50
- tofacieho karé — 12,90

Tradičný zemiakový šalát 250 g 9,10,11,12 — 2,10 €
s vajíčkom a majonézou

Kremaľa Krumpáč

Ryby

Pečený pstruh na mandliach a cesnaku s bylinkovým maslom 200 g 1,7,9,10,11 — 7,40
za kadých 10 g váhy navyše dobok 0,22 €

Losos s grilovanou zeleninou 200 g/200 g — 13,90
- **Grilovaný losos na smotanovom špenáte** 200 g/90 g 1,7,9,10,11 — NOVINKA — 13,50
s parmezánovými hoblinami

Bezmäsité jedlá

Vyprážaný syr Gouda s hranokami 150 g/90 g 1,7,9,10,11 — 5,90

Vyprážaný syr Gouda so šunkou a hranokami 150 g/150 g 1,7,9,10,11 — 6,80
Grilovaný hermelín 120 g/30 g 1,7,9,10,11 — 5,50
s brusnicami

Chrumkavé kuracie krídelká v pikantnej marináde

Veľké šalaty

Grécky šalát 450 g — 6,50
mix čerstvej zeleniny s olivami, syrom feta, balzamic dressingom a jazyk cibľovom

Caesar šalát s kuracím mäsom 350 g 1,7,9,10,11 — 7,90
mix ľadových listov a ľadového šalátu so staromorským chrupkavým kruškovým, grilovaným kuracím rezancovým, parmezánom a dressingom

Caesar šalát s kuracím mäsom a avokádkami 350 g 1,7,9,10,11 — 7,90
mix ľadových listov a ľadového šalátu so staromorským chrupkavým, avokádkami, kruškovým, parmezánom, grilovaným kuracím rezancovým a avokádkovým dressingom

Malé šalaty

Paradajkový šalát 200 g — 1,50
Uhorkový šalát 200 g — 1,50
Šalát z čerstvej zeleniny 200 g — 1,50
Mrkvový šalát s ananásom 200 g — 1,50

Dezerty

Cheesecake 100 g 1,3,7
- vlašský bárkrišový koláč — 3,30

Brownie 100 g/30 g 1,3,7
- z vlašiaci orgánsky čokolády Callebaut s bitkinkmi, vanilkovou zmrzlinou — 3,70

Brusielské waffle 150 g 1,3,7
- s kvapkami čerstvého čokoládu — 2,90

Starocké palacinky 150 g 1,3,7,9
- s vanilkovou, hruškovo-čokoládovou, višňovým lekvárom a sušenými slivkami — 3,50

Rozmanitá ponuka dezertov a zmrzlinových pohárov si vyberte od vašej číšníka pertanto.

Starocké palacinky

Omáčky ku steakom

4 druhy syra 50 g — 1,50
Cesnaková 50 g — 1,50
Hríbová 50 g — 1,50
Brusnicová 50 g — 1,50
Pfeffer 50 g — 1,50
Sweet chilli 50 g — 1,50
Jack Daniel's BBQ 50 g — 1,50

Vyprážaný mozzi

Prílohy

Varené zemiaky 200 g	1,40	1,69
Opekané zemiaky 200 g	1,40	1,69
Zemiakové hranolky 180 g	1,40	1,69
Zemiaková kaša 200 g	1,40	1,69
Domácia zemiaková plácka 120 g 1,3	1,40	1,69
Domácie zemiakové knedle 200 g 1,3	1,40	1,69
Domácie karlovarské knedle 180 g 1,3	1,40	1,69
Domácie parené knedle 180 g	1,40	1,69
Dusená ryža 180 g	1,40	1,69
Grilovaná zelenina 200 g	2,10	2,69
Anglická zelenina 200 g	2,10	2,69
Dusená kapusta červená, biela 200 g	0,90	1,29
Feferóny 15 g	0,30	0,49
Kyslé uhorky 30 g	0,30	0,49
Horčica 30 g	0,40	0,49
Chren 30 g	0,40	0,49
Chlieb 35 g	0,30	0,49
Hrianky 40 g	0,30	0,49
Cesnak, bagetka so syrom 120 g 1,7	2,50	3,29
Tatárska omáčka 30 g 9,10,11	0,40	0,49
Kečup 30 g	0,40	0,49

Nepasterizovaný Pilsner Urquell z tanku chutí, ako by ste ho pili priamo v pilzenskom pivovare

Degustačné pivá

Pšeničné tankové 12° - Hladinka	0,5 l	1,69
Pšeničné tankové 12° - Hladinka	0,3 l	1,29
Pšeničné tankové 12° - „lenivý"	0,3 l	1,29
Pšeničné tankové 12° - „mliko"	0,3 l	1,29
Master tmavé 18°	0,4 l	1,89
Šariší tmavé 11°	0,3 l	1,19
Šariší tmavé 11°	0,3 l	0,79
Biteľ nealko	0,5 l	1,29
Biteľ nealko	0,3 l	0,99
Biteľ Pomelo & Grep	0,5 l	1,29
Biteľ Pomelo & Grep	0,3 l	0,99
Reziné	0,5 l	1,98
Radler Pilsner	0,5 l	2,69
Radler nealko	0,5 l	2,49

Pilsner Urquell

Pilsner Urquell PUB

Samozrejmosťou je nielen kvalitné a chutné jedlo, ale aj dokonale načapované pivo priamo z tanku. Naši výčapníci sa každoročne umiestňujú na popredných miestach v súťaži Pilsner Urquell Master Bartender. V roku 2016 sa Vladimír Čanda stal najlepším výčapníkom na východnom Slovensku a 3. najlepším vo finále súťaže.

Pilsner Urquell PUB

Pilsner Urquell

Kde nás nájdete?

PILSNER URQUELL PUB

SC Aupark Košice
Námestie Osloboditeľov 1
040 11 Košice

Tel.č.: 0917 167 315
E-mail: prevadzkar@andiamopizza.sk
FB: Pilsner Urquell Aupark

PILSNER URQUELL PUB

ZOC MAX Prešov
Vihorlatská 2/A
080 01 Prešov

Tel.č.: 0907 719 320
E-mail: presov@andiamopizza.sk
FB: Pilsner Urquell Pub Prešov

www.pilsnerurquellpub.sk www.andiamogroup.eu

SARIS
SARIS
RUBÍN
Vyznačuje sa svojou sýtou farbou s červenkastými tónmi. Je typicky pinotou, ktorú získava zo sladov z našej farbiarskej sladovne. Tá sa spája s horkosťou, ktorú mu dodávame dochmelením za studena. Jeho chuť a horkosť pomaly a príjemne dozrieva na jazyku.

koncept vlajkovej prevádzky pivovaru Šariš

Šariš Pub je unikátnym konceptom prvej originálnej Šariš prevádzky na Slovensku.
Návštevníkov vítame v krásnom priestore zariadenom v štýle značky a snažíme sa zabezpečiť tie najlepšie podmienky pre dosiahnutie dokonalého pivného zážitku z nepasterizovaného piva Šariš čapovaného najnovšou tankovou technológiou.

PREŠOVSKÝ
ŠARIŠ
PUB

PREŠOVSKÝ

ŠARIŠ PUB

Našim zákazníkom ponúkame domáce špeciality, pochúťky k pivu, obložené denká pre viac osôb a hamburgery. Medzi špeciality našej kuchyne patria domáce Hot Dogy s poctivým mletým mäsom. Zakladáme si na kvalite a čerstvosti surovín. Samozrejmosťou je pre nás nielen kvalitné a chutné jedlo, ale aj dokonale načapované pivo Šariš priamo z tanku.
Šariš je na východe synonymom piva a u nás vo vlajkovom Šariš Pube chutí "najlepššie"!

Šariš Burger

Nakladaný Hermelín

Šariš Dog

Fish & Chips

JEDÁLNY LÍSTOK

Tatarák

JEDLÁ K PIVU

Tatarák z hovädzej sviečkovice 150 g 1,6,10 — 9,90
jemne mletá hovädzia sviečkovica dochutená podľa nálihu najlepšieho vedomia a svedomia, podávaná s hriankami (4x15 g)
Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcá konzumovali deti, tehotné, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.

Chrumkavé kuracie nugetky 200 g/30 g/30 g 1,3,7,9 — 6,50
obalované v kukuričnej cornflakes strúhanke, podávané s domácou Jack Daniel's BBQ omáčkou a sweet chili omáčkou

Marinované bravčové rebierka 800 g/30 g/70 g — 13,00
pikantné bravčové rebierka s domácou Jack Daniel's BBQ omáčkou a chlebom
Čakacia doba cca 30 min.

Domáci utopenec 110 g/70 g 1,7 — 2,90
pikantné marinované špekačky podávané s cibuľou, feferónikou a chlebom

Zapekaný zemiak 250 g/30 g 7 — 3,90
plnený syrom a gazdovskou slaninou, podávaný s kyslou kapustou

Steakové zemiakové hranolky posypané parmezánom 360 g/30 g 1,7 — 4,00
podávané s domácou tatárskou omáčkou

Zapekaný zemiak

Domáce zemiakové chipsy 180 g — 1,80

Pikantné americké kridelká
~995 g/15 g/15 g/80 g 1,3,7,10 — 6,50
800 g/50 g/50 g/30 g 1,3,7,10 — 10,80
so zeleninovým a mrkvovým tyčinkami a blue cheese omáčkou

Bavorské pečené koleno 1000 g/70 g 1,10,12 — 14,90
podávané s nakladanou zeleninou, chrenom, horčicou a chlebom
za každých 100 g viac navyše dostal 1, -€
Čakacia doba cca 45 min.

Nakladaný hermelín 120 g 7 — 4,30
jemný plesňový syr nakladaný v oleoleji, podávaný s cibuľou a baraním rohom

Nakladaný hermelín

Pivárske denko 300/400
€€€

Počas celého týždňa si hostia môžu vyberať až z piatich druhov jedál podávaných počas obedov v rámci denného menu, a to za zvýhodnenú cenu. Náš šéfkuchár pravidelne pripravuje sezónne a tematické menu na rôzne sviatky, akcie a príležitosti.

Šariš Pub v letných mesiacoch ponúka možnosť príjemného a pohodlného sedenia na veľkej letnej terase, kde zákazníci v okamžiku zabudnú, že sa nachádzajú v nákupnom centre. Každý víkend atmosféru na terase dotvára vôňa grilovaných špecialít pripravovaných na grile priamo pred očami hostí.

SARIS
Zlatá 12°
SARIS
RUBÍN
kofola
BIRELL
BIRELL
SARIS
Tmavý
SARIS
SARIS
Zlatá 12°

I. Ja som tvoje pivo! Navlabeš inše okrem mňe, jakri bi si bul šmachnl!
II. Neochbiš nadopito nadarmo!
III. Pametaj, že šе pije hlavne voľ svjatočne i ostatne dni!
IV. Ctí vanastku i dzešatku svojuj ticke fajti toho mena!
V. Nešeš paleniku zoš pivom
VI. NezošliznIš trupki karčmaru naš!
VII. Nepokrachneš pivo šmachnemu!
VIII. Nebudzeš krivo kukac na pivo kamaratovo!
IX. Neodpiješ zoš piva svojeho blížneho!
X. Nezošlinraš šе zoš piva svojeho blížneho!
= dva piva

SMELOSŤ
Aj keď niekomu
ležím v žalúdku.
SARIS
SARIS
SARIS

SARIS
SARIS

Kde nás nájdete?

PREŠOVSKÝ ŠARIŠ PUB

OC Eperia Prešov
Armádneho Generála L. Svobodu 25
080 01 Prešov

Tel.č.: 0905 044 000
E-mail: eperia@andiamopizza.sk
FB: Prešovský Šariš Pub

www.sarispub.eu www.andiamogroup.eu

Vicolo®
Ristorante e Cafeteria
koncept reštaurácie s medzinárodnou kuchyňou

Vicolo znamená po taliansky ulička.Vicolo je aj štýlová reštaurácia v OC Optima. Ponúka výber jedál svetovej kuchyne, 4 druhy čapovaného piva, domáce dezerty a fantastickú kávu.
Ochutnajte svet na mieste, kde by ste ho nečakali.

Reštaurácia odráža životný štýl súčasnej doby, ponúka gastronomický zážitok s pridanou hodnotou v podobe zákaznícky orientovaného profesionálneho servisu, ako aj príjemného dizajnovo prepracovaného prostredia.

Vicolo®
RISTORANTE E CAFETERIA

Vicolo ponúka okrem zdravej medzinárodnej kuchyne aj výber tradičných slovenských a českých jedál, denné menu a menu zamerané na rôzne tematické okruhy, rôzne sviatky, národné kuchyne a sezónne produkty. Súčasťou našej ponuky je pravá talianska ručne točená pizza, pečená v klasickej peci na drevo a tiež domáce čerstvé semolinové cestoviny vlastnej výroby.

Risotto ai funghi

Šalát s grilovaným lososom

Kurací Steak s Grilovanou Zeleninou

Wiener Schnitzel

Detský kút
Detský ki

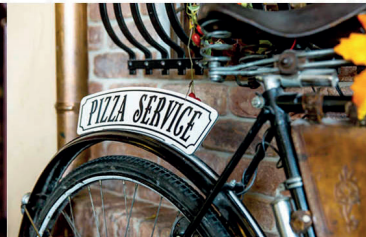
Kde nás nájdete?

VICOLO ristorante e cafeteria

OC Atrium Optima
Moldavská 32
040 11 Košice

Tel.č.: 0917 723 478
E-mail: vicolo@vicolo.sk
FB: Vicolo Ristorante Košice

www.vicolo.sk www.andiamogroup.eu



koncept cukrárne s vlastnou výrobou zmrzliny a zákuskov

Koncept modernej cukrárne Andiamo Gelato je postavený na vlastnej výrobe širokého sortimentu zákuskov a zmrzliny z najkvalitnejších dostupných surovín, za prispenia najmodernejšej špičkovej techológie.
Sme presvedčení, že našim zákazníkom ponúkame to najlepšie, čo tento segment ponúka nielen v Európe, ale snáď kdekoľvek vo svete.

Andiamo Gelato

V našej ponuke máme krémeš, ale aj cheesecake, ktorý je rovnako skvelý ako originál v Cafe Junior's na Grand Central Terminal v New Yorku. Náš brownie sa vyrovná originálu z Chicaga aj preto, že ho vyrábame výhradne z úžasnej belgickej čokolády Callebaut, ktorá je považovaná za najjemnejšiu čokoládu na svete a používa sa na výrobu ručne robených belgických praliniek.

Andiamo Gelato

Cheesecake

Chocolate Cheesecake

Brownie

Panna Cotta

To úplne najlepšie nájdete v našich mraziacich vitrínach. Všetky zmrzliny vyrábame výhradne z talianskych ingrediencií PreGel, vrátane preterov a smotany. Pri jej výrobe používame tú najlepšiu technológiu, aká je momentálne na trhu dostupná – veľkokapacitné pasterizátory, šľahače a vymrazovače Carpigiani. Naši pracovníci sú zaškolení priamo u výrobcu zariadenia a intenzívne spolupracujeme s dodávateľom talianskych surovín v snahe udržať najvyššiu kvalitu a neustále zlepšovať našu ponuku aj formou prezentácie a zdobenia zmrzlinových pultov. Momentálne máme v ponuke niekoľko desiatok druhov zmrzliny, no stále sa snažíme sledovať trendy v Európe a neuplynie týždeň, aby sme nepriniesli nejakú novú príchuť do našich vysvietených vitrín „made in Italy“. Sme presvedčení, že lepšiu zmrzlinu v Košiciach nenájdete.

Kde nás nájdete?

ANDIAMO CAFFE & GELATO

OC Atrium Optima
Moldavská 32
040 11 Košice

Tel.č.: 0915 571 932
E-mail: gelato@andiamopizza.sk
FB: Andiamo Gelato

ANDIAMO GELATO

SC Aupark Košice
Námestie Osloboditeľov 1
040 01 Košice

Tel.č.: 0917 167 315
E-mail: prevadzkar@andiamopizza.sk
FB: Andiamo Gelato

ANDIAMO GELATO

OC Cassovia
Pri Prachárni 4
040 11 Košice

Tel.č.: 0915 571 932
E-mail: gelato@andiamopizza.sk
FB: Andiamo Gelato

www.andiamogroup.eu

koncept kombinácie rýchleho občerstvenia s autentickou talianskou kuchyňou

Moderná reštaurácia v štýle rýchleho občerstvenia ponúka čerstvé domáce semolinové cestoviny, každodenne vyrábané našimi certifikovanými pracovníkmi, pravú taliansku pizzu pripravovanú výlučne z talianských surovín a palacinky na množstvo spôsobov. Ponukou gastronomických služieb najvyššej kvality, nápaditým interiérom v talianskom štýle, kvalitným personálom a širokou ponukou talianskych jedál si udržiavame stálu a získavame stále novú klientelu.

Tento koncept bol vytvorený pre milovníkov talianskej kuchyne, ktorí sa chcú najesť v priebehu pár minút. Otvorenie rýchleho reštauračného zariadenia bolo odpoveďou na dopyt zákazníkov po tejto forme stravovania.

Andiamo® EXPRESS

Kde nás nájdete?

ANDIAMO EXPRESS

SC Aupark Košice
Námestie Osloboditeľov 1
040 01 Košice

Tel.č.: 0917 092 370
E-mail: prevadzkar@andiamopizza.sk

www.andiamogroup.eu

koncept kombinácie rýchleho občerstvenia s tradičnou slovenskou kuchyňou

Už samotný názov prezrádza, že ide o reštauračné zariadenie, v ktorom si každý milovník dobrých domácich pokrmov príde na svoje.

V každodennej ponuke rýchleho občerstvenia nájdete množstvo domácich špecialít slovenskej, českej a maďarskej kuchyne, taktiež aj vegetariánske a múčne jedlá. Hotové jedlá podávame formou pultového výdaja, pričom najdôležitejšia je kvalita personálu a ingrediencií.

Sedliacky Dvor
slovenská reštaurácia

Kde nás nájdete?

SEDLIACKY DVOR

OC Atrium Optima
Moldavská 32
040 11 Košice

Tel.č.: 0917 723 478
E-mail: vicolo@vicolo.sk

SEDLIACKY DVOR

SC Aupark Košice
Námestie Osloboditeľov 1
040 01 Košice

Tel.č.: 0917 092 370
E-mail: prevadzkar@andiamopizza.sk

SEDLIACKY DVOR

OC Eperia Prešov
Armádneho Generála L. Svobodu 25
080 01 Prešov

Tel.č.: 0907 811 415
E-mail: eperiasd@andiamopizza.sk

www.andiamogroup.eu

FOOD CARD

Food Card je vernostný systém pre zákazníkov spájajúci všetky naše prevádzky. Majiteľ zľavovej karty si môže zľavu uplatniť na celý účet pri každej návšteve ktorejkoľvek z prevádzok. Zľavová karta je aktívna a vydaná zákazníkovi ihneď na prevádzke po vyplnení registračného formulára. Ponúkame aj korporátne zľavové karty pre zamestnancov významných spoločností. Všetkých majiteľov Food Card pravidelne informujeme o novinkách a akciách v našich reštauráciách. Zákazníkom ponúkame aj možnosť zakúpenia darčekovej karty na konzumáciu v požadovanej hodnote.

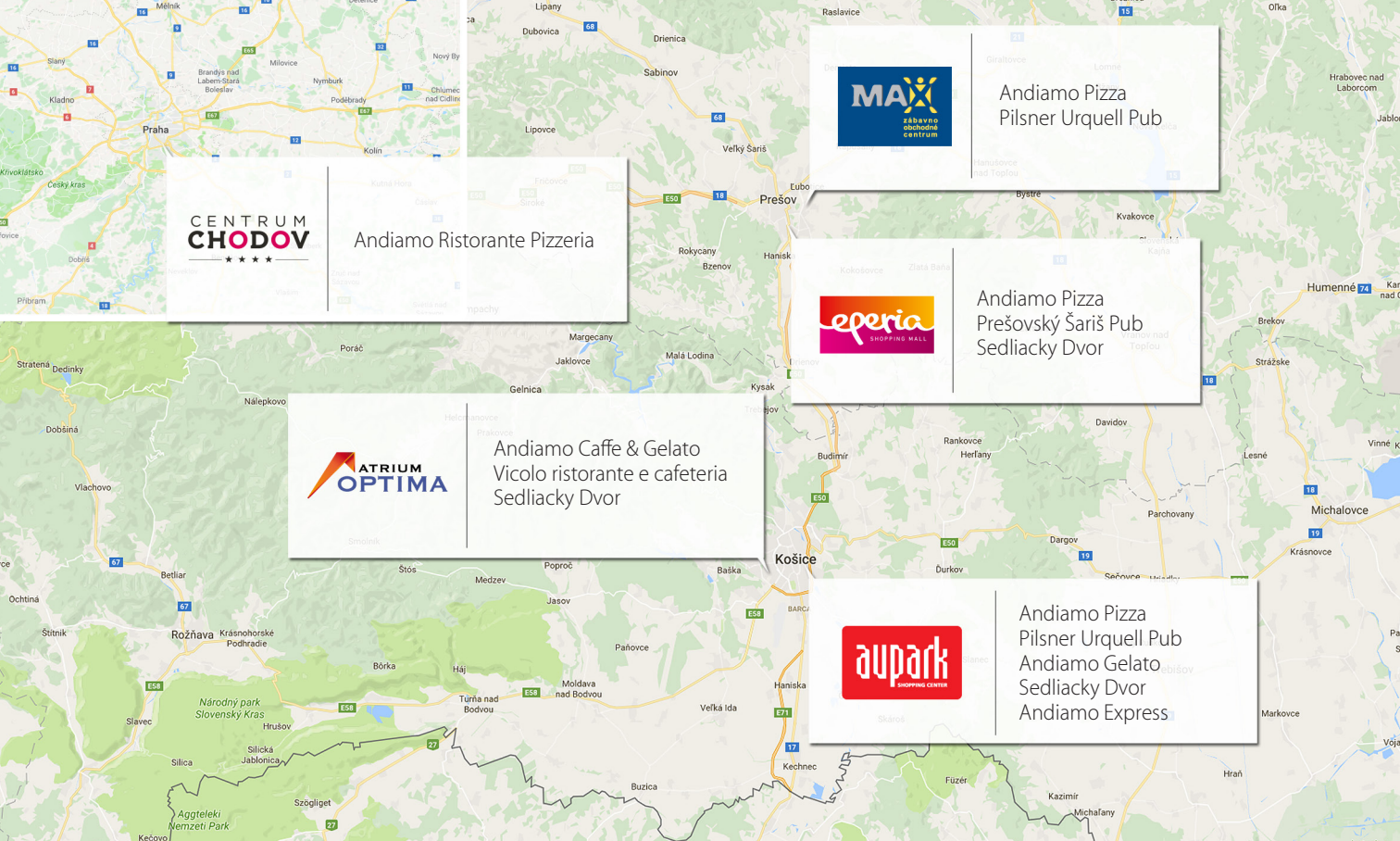
DONÁŠKA PIZZE

KOŠICE

www.andiamoexpress.sk
0917 167 315

PREŠOV

www.pizzapo.sk
0915 222 000


CENTRUM CHODOV
Andiamo Ristorante Pizzeria
MAX zábavno obchodné centrum
Andiamo Pizza
Pilsner Urquell Pub
eperia SHOPPING MALL
Andiamo Pizza
Prešovský Šariš Pub
Sedliacky Dvor
ATRIUM OPTIMA
Andiamo Caffe & Gelato
Vicolo ristorante e cafeteria
Sedliacky Dvor
aupark SHOPPING CENTER
Andiamo Pizza
Pilsner Urquell Pub
Andiamo Gelato
Sedliacky Dvor
Andiamo Express
Praha
Prešov
Košice
Humenné
Michalovce
Rožňava
Národný park Slovenský Kras
Aggteleki Nemzeti Park

Andiamo
GROUP

www.andiamogroup.eu