

BURGERS

Wszystkie nasze burgery podawane są w maślanych brioszkach wypiekanych każdego dnia w HOLA!



Cheesy 39.-

220g wołowiny, ser mozzarella, piklowany ogórek, roszponka, czerwona cebula, pomidor malinowy, nasze aioli i ketchup Heinz

BBQ Cheese & Bacon 47.-

220g wołowiny, ser cheddar, grillowany boczek, roszponka, czerwona cebula, pomidor malinowy, nasze aioli i sos BBQ Hola

Shrimp & Octopus 59.-

220g wołowiny, ser mozzarella, grillowane krewetki i ośmiorniczka baby w salsie verde i chili, roszponka, czerwona cebula, pomidor malinowy, nasze aioli

Hola Drwal 49.-

220g wołowiny, panierowana mozzarella, karmelizowana cebula, plastry grillowanej szynki Serrano, roszponka, czerwona cebula, pomidor malinowy, nasze aioli

Chorizo Hot 49.-

220g wołowiny, ser cheddar, grillowane chorizo, onion rings, płatki chili, roszponka, czerwona cebula, pomidor malinowy, pikantny sos bravas, guacamole i nasze aioli

DODATKI

Frytki 17.-

Patatas Fritas

Chrupiące frytki z solą morską i tartym parmezanem

Frytki z batata 26.-

Patatas de Boniato

Chrupiące frytki z batata z solą morską i tartym parmezanem

Zielona sałatka 17.-

Ensalada de Primavera

Świeże sałaty z pomidorkami śliwkowymi i dressingiem musztardowo-miodowym

Grillowane warzywa 26.-

Verduras Fritas

Grillowane warzywa na oliwie z oliwek z solą morską

Dip jogurtowy 14.-

z ogórkiem i miętą

Colesław 15.-

z białej kapusty i szpinaku

Piklowana czerwona kapusta 15.-

w winie rioja i chipotle



SŁODKIE

Coulant de chocolate 27.-

Gorące ciastko czekoladowe z płynnym środkiem, podane z lodami waniliowymi, kruszonką orzechową i owocami sezonowymi

Crema Brulée Catalana 21.-

Krem śmietankowy aromatyzowany cynamonem i pomarańczą z karmelizowanym cukrem trzcinowym



SALAATKI

Kozi ser & krewetki 44.-

Sałatka z zapieczonym kozim serem, krewetkami, słonecznikiem, pomidorkami cherry, ogórkiem, owocami sezonowymi i dressingiem miodowo musztardowym

Halloumi 39.-

Sałatka z grillowanym serem halloumi, konfiturą z czerwonej cebuli, słonecznikiem, pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem, owocami sezonowymi i dressingiem miodowo musztardowym

Grillowany kurczak 39.-

Sałatka z grillowanym kurczakiem, jajkiem sadzonym, grillowanym boczkiem, malinowym pomidorem, ogórkiem, prażonym słonecznikiem dressingiem miodowo musztardowym

Awokado 39.-

Sałatka z zapiekany pod serem blue awokado, macerowany winogron, gruszka, figa, granat, pestki dyni, ogórek, pomidor, dressing miodowo-musztardowy.



LOADED FRIES

Blacha zapiekanych frytek z mozzarellą, jalapeno, grillowanym boczkiem, prażoną cebulką, siekaną dymką, sriracha aioli, hola BBQ i sosem cheddar do wyboru z:

Szarpaną wieprzowiną 34.-

Wołowiną duszoną w winie 34.-

Vege z serami 34.-

BURRITOS

Wołowina 49.-

Chili con Carne

Burrito z aromatycznym, pikantnym chili con carne, szafranowym ryżem, kolendrą, sosem cheddar, prażoną cebulką i guacamole

Szarpana wieprzowina 49.-

Pulled Pork

Burrito z szarpaną wieprzowiną w piwie Estrella i chipotle, szafranowym ryżem, prażoną cebulką, kolendrą, sosem cheddar, grillowanym chorizo i piklowanymi warzywami



SOS

Wybierz swój ulubiony:

Hola BBQ (autorski) 6.-

Aioli 6.-
aromatyczne, delikatnie czosnkowe

Sriracha Aioli 6.-

Sos Blue Cheese 6.-
na bazie błękitnego sosu pleśniowego

Sos Bravas 6.-
na bazie pikantnej papryki chipotle i pomidorów



ZESKANUJ MENU
W WERSJI ONLINE



SCAN HERE FOR THE
ENGLISH MENU

MENU



• TAPAS • BAR •

TAPAS

Stripsy z kurczaka Loco

Pollo Crujiente

Chrupiące kawałki marynowanego kurczaka w panierce tempura i panko, z autorskim sosem Hola BBQ i sriracha aioli

Krokieciki z hiszpańską szynką

Croquetas de Jamón

Chrupiące na zewnątrz, kremowe w środku, krokiety z domowym farszem na bazie beszamelu, szynki i sera, smażone na złoto

Ziemniaczki Bravas

Patatas Bravas

Złociste ziemniaki z pikantnym sosem pomidorowym i kremowym aioli, klasyka hiszpańskich barów w wersji Hola

Burrata

Burrata de Verano

Kremowa burrata podana na sałatce z pomidorów malinowych i rukoli, zwieńczona liśćmi bazylii i solą morską

Tatar wołowy na styl baskijski

Tártaro Vasco

Klasyczny tatar z baskijskim twistem i charakterem, siekana wołowina, oliwa arbequina, piklowane warzywa

Smażony ser w chrupiącej panierce

Quesitos Crujientes

Ser w panierce kukurydzianej, podawany z pikantną konfiturą z czerwonej cebuli, chipotle i sosem z pieczonych pomidorów

Krewetki na ostro z czosnkiem

Gambas Picantes al Ajillo

Krewetki smażone na oliwie z oliwek z czosnkiem, chili i pietruszką

Owoce morza po andaluzyjsku

Krewetki, małże, ośmiorniczki, kalmary duszone w lekko pikantnym sosie z malinowych pomidorów i białego wina

29.-

29.-

29.-

29.-

49.-

29.-

49.-

59.-

Szynka Serrano z winogronami

Jamón de la Sierra

Cienko krojona dojrzewająca szynka Serrano, podana z winogronami piklowanymi w occie sherry i ziołach

Oliwki marynowane w ziołach

Aceitunas al Estilo Hola

Zielone oliwki z pestką marynowane z czosnkiem, skórką cytryny i ziołami

Nachos (także w wersji ostrej)

Nachos con Todo

Chrupiące nachos zapieczone z serem, podawane z guacamole z różowym pieprzem i aioli sriracha, a w wersji ostrej z jalapeño

Krewetki z chorizo

Gambas con Chorizo

Krewetki smażone z chorizo duszonym w winie z pomidorami, czosnkiem i przyprawami w aromatycznym sosie

Bruschetta z chorizo

Bruschetta con Chorizo

Bruschetta z chorizo iberico, mozzarellą, aromatycznymi pomidorami i bazylią, skropiona oliwą z oliwek najwyższej jakości

Chorizo w cydrze

Chorizo ala Cidra

Plastry chorizo barbacoa w aromatycznym sosie z cydru i pietruszki

Krokieciki ziemniaczano-serowe

Patatas Rebozadas

Chrupiące krokieciki ziemniaczane z serem mozzarella, podawane z sosem na bazie błękitnego sera pleśniowego i z sosem z pieczonych pomidorów

Chrupiąca cukinia w tempurze

Calabacín Crujiente

Cukinia w chrupiącej tempurze, podana z kremowym jogurtem limonkowo-miętowym i sosem z pieczonych pomidorów

Plato de Tapas

179.-

Duży talerz wyselekcjonowanych tapas:

- hiszpańskie krokieciki beszamelowe z szynką,
- chorizo duszone w sosie maślano-cydrowym,
- bruschetta z pomidorkami i chorizo,
- kawałki kurczaka w chrupiącej panierce,
- oliwki sycylijskie,
- nachos zapieczone z mozzarellą,
- szynka Serrano z oliwą arbequina

29.-

27.-

29.-

52.-

29.-

36.-

29.-

29.-

QUESA DILLAS

Ser&Ser

Quatro Quesos

Quesadilla z czterema rodzajami serów: manchego, mozzarella, ricotta i cheddar, serwowana z sosem z pieczonych pomidorów malinowych i bazylii oraz aioli z salsą verde

Wołowina w czerwonym winie

Tenera

Quesadilla z wołowiną duszoną w winie Rioja, karmelizowaną cebulą, pieczoną papryką piquillo i mozzarellą, podawana z jogurtowym sosem z macerowanym ogórkiem i miętą oraz salsą verde z siekanej pietruszki

Szarpana wieprzowina

Cerdo

Quesadilla z szarpaną wieprzowiną duszoną w piwie Estrella i chipotle, grillowanym chorizo, czerwonej cebulą, serem cheddar i jalapeño, serwowana z słodko-kwaśnym sosem na bazie mango & chili i sriracha aioli

Grillowany kurczak

Pollo

Quesadilla z grillowanym marynowanym kurczakiem, mozzarellą i cheddarem, papryką, karmelizowaną cebulą i jalapeño, podawana z guacamole z różowym pieprzem i chipotle aioli

Plato de Tapas vege

179.-

Duży talerz wyselekcjonowanych tapas vege:

- smażone na złoto ziemniaki z solą morską,
- oliwki sycylijskie,
- hiszpański krokieciki ziemniaczane z serem,
- frytki z batatów,
- nachos zapiekane z mozzarellą,
- cukinia smażona na złoto w chrupiącej tempurze,
- smażona mozzarella w złocistej panierce

DUŻE TALERZE

Złocisty sznycel

59.-

Filete de cerdo empanado

Chrupiący "kotlet schabowy", idealnie miękki, marynowany w maśle, serwowany z:

- frytkami 'crunchy' z parmezanem,
- piklowaną czerwoną kapustą w winie rioja,
- aromatycznym sosem demi glace z czerwonym miso,
- grillowaną cytryną

Kurczak truflowy

59.-

Pollo truado

Pierś z kurczaka w chrupiącej panierce z szynką Serrano i truflami, serwowana z:

- krokiecikami ziemniaczanymi z serem mozzarella,
- jajkiem sadzonym z pomidorami cherry i szpinakiem,
- sosem na bazie błękitnego sera pleśniowego,
- jogurtem z macerowanym ogórkiem i miętą

Stripsy z kurczaka Loco

59.-

Strips de Pollo

Chrupiące kawałki marynowanego kurczaka w panierce tempura i panko, serwowane z:

- frytkami 'crunchy' z parmezanem,
- dipem jogurtowym z ogórkiem i miętą
- autorskim sosem hola BBQ i sriracha aioli

Paella (dostępna w weekend)

69.-

Paella z grillowanymi krewetkami, dorszem, ośmiorniczkami baby i małżami, podana z salsą verde i płatkami chili

Krem z pomidorów

26.-

Crema de tomate

Aromatyczny krem z pieczonych pomidorów z szarpaną mozzarellą, plastrami szynki Serrano, bazylią i pesto bazyliowym

Frito Mixto

99.-

Mieszanka smażonych owoców morza (krewetki królewskie, dorsz, ośmiorniczki, kalmary, sardynki) serwowana z tymiankowym aioli z pieczonych cytryn

*Od 10 osób doliczamy serwis 10%

*W weekendy nie dzielimy rachunków powyżej 6 osób

HOLA!

Hola! to tradycyjna hiszpańska kuchnia w autorskim wydaniu. Przywiązujemy ogromną wagę do oryginalnych, najwyższej jakości produktów sprowadzanych dla Was bezpośrednio z Półwyspu Iberyjskiego. Kochamy dzielić się naszą pasją, energią i dobrym jedzeniem!

¡Nos Vemos en Hola!

TAPAS TO SHARE