



HOTEL I RESTAURACJA

**Obiad serwowany**

**Przystawka**

Pasztet z dziczyzną, palone masło, świeża bułeczka

**Zupa**

Rosół z trzech ptaków, pieczone ziemniaczki

**Obiad**

Staropolskie zrazy wołowe w sosie, puree buraczane, kluski z kaszy

lub

Polędwica z dorsza, zielone warzywa w emulsji maślanej, sos z ryb wędzonych

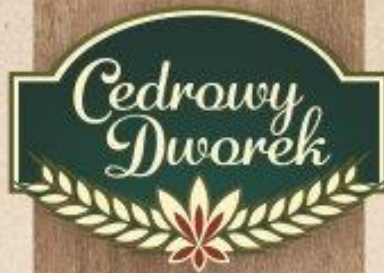
**Deser**

Naturalne lody z cukierni Żuławskie Wypieki

**Napoje**

Kawa, herbata, woda, sok

**Cena za osobę – 145 zł**



HOTEL I RESTAURACJA

**Obiad serwowany**

**Przystawka**

Pâté z gęsi, maselko tymiankowe, świeża bułeczka

**Zupa**

Kremowa zupa z grzybów leśnych, kluseczki, oliwa ziołowa

**Obiad serwowany**

Konfitowane udko z kaczki, puree buraczane, ziemniaki z ogniska

**lub**

Stek z łososia, ratatouille warzywne, kremowe puree ziemniaczane, oliwa ziołowa

**Deser**

Naturalne lody z cukierni Żuławskie Wypieki

**Napoje**

Kawa, herbata, woda, sok

**Cena za osobę – 145 zł**



HOTEL I RESTAURACJA

### **Obiad na półmiskach**

#### **Przystawka**

Łosoś gravlax, brulee chrzanowe, świeża bułeczka

#### **Zupa**

Rosół z trzech ptaków, makaron

#### **Obiad podawany na półmiskach**

Konfitowane udko z kaczki, sos śliwkowy

Połędwica z dorsza, zielone warzywa w emulsji maślanej, sos z ryb wędzonych

#### **Dodatki**

Ziemniaki pieczone, kopytka z okrasą  
buraczki, piklowana kapusta

#### **Deser**

Naturalne lody z cukierni Żuławskie Wypieki

#### **Napoje**

Kawa, herbata, woda, sok

**Cena za osobę – 165 zł**



HOTEL I RESTAURACJA

**Obiad serwowany / stół okrągły**

**Przystawka**

Pasztet z dziczyzną, palone masło, świeża bułeczka

**Zupa**

Kremowa zupa z kukurydzy, prażone pestki dyni i słonecznika

**Obiad w półmiskach**

Steki z łososia, pieprz młotkowany, sos cytrynowy

Roladki wieprzowe, kwaszony ogórek, cebulka

Krewetki panierowane, sos mango chili, wasabi mayo

Gołąbki z kaszą jaglaną, smażone grzyby

Ziemniaki pieczone

Sezonowe surówki

**Deser**

Naturalne lody z cukierni Żuławskie Wypieki

**Napoje**

Kawa, herbata, woda, sok

**Cena za osobę – 165 zł**



HOTEL I RESTAURACJA

**Każdą z propozycji menu można rozszerzyć o zakąski zimne:**

Śledź / kwaszona czerwona cebula/ dressing musztardowy/ oliwa ziołowa  
Deska regionalnych serów, marynaty faszerowane  
Tatarki wołowe / kremowe żółtko / majonez lubczykowy  
Sałatka ziemniaczana/bekon/zioła  
Smalec z kaczki / prażone jabłka / chleb razowy  
Pieczywo własnego wypieku

**Cena za osobę – 55 zł**

**Dodatkowe danie ciepłe – serwowane przez Szefa Kuchni**

Wyborne pierogi podawane w trzech smakach

**Cena za osobę – 25 zł**

**Tort według zamówienia z Cukierni Żuławskie Wypieki**

**Cena za osobę – od 17 zł**  
w zależności od projektu

**Menu dla dzieci**

Rosół z trzech ptaków, makaron

Fileciki z kurczaka, frytki, surówka

**Cena za osobę – 50 zł**



**Cennik wybranych alkoholi**

Biały Bocian, Ogiński	0,5l	butelka	55,00 zł
Absolut, Finlandia	0,5l	butelka	65,00 zł
Domodo Primitivo, Negroamaro	0,75l	karafka lub beczka	55,00 zł
Domodo Chardonnay, Sauvignon	0,75l	karafka lub beczka	55,00 zł
Prosecco Spumante Extra Dry Treviso DOC	0,75l	butelka	75,00 zł
Grant`s	0,7l	butelka	90,00 zł
Jack Daniel`s	0,7l	butelka	110,00 zł