



Witamy !


Restauracja w Gold Hotel w Złotoryi ,
działająca od 2019 roku, oferuje
wyjątkową atmosferę, która łączy
elegancję z lokalnymi tradycjami.

Miejsce to zachwyca nowoczesnym
wystrojem, a jednocześnie nawiązuje do
historii Złotoryi, miasta znanego
z tradycji wydobywania złota.

Menu restauracji jest starannie
skomponowane, łącząc wykwintne
dania inspirowane kuchnią
międzynarodową oraz lokalnymi
smakami Dolnego Śląska.

Dzięki dbałości o jakość składników
i profesjonalnej obsłudze, restauracja
Gold Hotel stanowi doskonały wybór na
romantyczną kolację, spotkanie
biznesowe czy rodzinne uroczystości.


PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej	52
<i>Polędwica wołowa 100 g / ogórek konserwowy / borowik / szalotka / żółtko / musztarda francuska / pasta truflowa / masło / świeże chilli / kapary / pieczywo - 2 kromki</i>	
Tatar z łososia	41
<i>Łosoś marynowany w ziołach / pomidor / mango / cebula / pietruszka / sok z cytryny / grzanki - 2 szt</i>	
Burrata na puree z awokado 	38
<i>Mix sałat / pomidor koktajlowy / zielony ogórek / rzodkiewka / truskawka / oliwa z rukolą / grzanki - 2szt</i>	

ZUPY

Domowy bulion na 3 rodzajach mięsa	18
<i>Makaron jajeczny / marchew / pietruszka</i>	
Żurek Staropolski	28
<i>Żurek / jajko / pieczywo - 1 kromka</i>	
Krem z pieczonego buraka 	23
<i>Krem z buraka / ser feta / płatki migdałowe</i>	
Zupa dnia ~ zapytaj kelnera	

SALATKI

Sałatka z miodowym kurczakiem	44
<i>Pierś z kurczaka 140g / mix sałat / grillowana śliwka / pomidor koktajlowy / ogórek / cebula / sos musztardowo- miodowym / paluch drożdżowy</i>	
Sałatka z łososiem i marynowaną mozzarellą	50
<i>Marynowany łosoś 100 g i mozzarella w ziołach / mix sałat / imbir / pomidor / płatki migdałowe / mango / ogórek / jajko / sos musztardowo - miodowy / paluch drożdżowy</i>	
*Sałatka z krewetkami 6szt i marynowaną mozzarellą z sosem vinaigrette	53
Sałatka z Halloumi 	42
<i>Halloumi 110 g / mix sałat / pomarańcza / ogórek / pomidor koktajlowy / cebula / orzech włoski / domowy vinaigrette / paluch drożdżowy</i>	

DANIA GŁÓWNE

Kaczka Sous Vide

Pierś z kaczki sous vide 180g / kuskus perłowy z warzywami / sos wiśniowy / warzywa korzenne

62

Stek z polędwicy wołowej

Polędwica wołowa 200 g / sos pieprzowo- truflowy / młode smażone ziemniaki z cebulą / sałatka z rukolą parmezanem, pomidory koktajlowe i ocet balsamiczny

110

Polędwiczki wieprzowe sous vide

Polędwiczki wieprzowe 170 g / puree z selera / sos chorizo / kalafior romanesco / puder z czerwonej kapusty

57

Kotlet schabowy z jajkiem sadzonym

Panierowany schab 200 g / młode ziemniaki / jajko sadzone / młoda zasmażana kapusta

46

De volaille z masłem truflowym

De volaille drobiowy 220 g / masło trufłowe / puree ziemniaczane / olej ziołowy / mizeria z ogórkowych gruntowych

48

Mix mięs grillowanych

Kurczak 150g / schab 150 g / opiekane młode ziemniaki z cebulą / czosnek / pietruszka / sos tzatzyki / majonez chilli

65

Tomahawk wieprzowy

Schab z kością 350g / frytki stekowe / salsa mango / marynowany kalafior

62

Krewetki na czarnym ryżu

Krewetki 6 szt / sos maślano- winny / chilli / czarny ryż / peperonata / sałatka wakame

55

Żebro wieprzowe

Żebro wieprzowe 300 g w miodowej glazurze BBQ / frytki stekowe / colesław

59

Dodatek :

+ warzywa z patelni 200 g - 18 zł

MAKARONY I PIEROGI

Makaron z grillowanym kurczakiem

Kurczak 130 g / makaron tagliatelle 100 g / boczniaki / zielone szparagi / pomidor suszony / chilli / papryka / czosnek / sos śmietanowo-parmezanowy / kruszonka pistacjowa

47

Tagliatelle Nero z krewetkami

Krewetki 6szt / makaron tagliatelle Nero 100 g / salsa pomidorowa / sok z limonki / chilli

48

Pierogi tradycyjne

8 szt / farsz twarogowo - ziemniaczany z cebulą / okrasa

30

Pierogi ze szpinakiem

8 szt / farsz szpinakowy z serem feta / sos śmietanowo -czosnkowy

34

Ze względu na starannie opracowane receptury dań, NIE wymieniamy składników Gramatury są podane przed obróbką termiczną

Menu



**GOLD
HOTEL*****

RYBY

Halibut ze szparagami

Halibut 180 g / puree ziemniaczano-szcypiorkowe / zielone szparagi /
sos śmietanowo- cytrynowy / peperonata

65

Łosoś na tagliatelle

filet z łososia 180g / makaron tagliatelle 120g/ sos śmietanowo-rybny /
liście szpinaku / kruszonka z pistacji / pomidor koktajlowy

65

BURGERY

Classic burger

100% wołowina 180g / sałata / pomidor / ogórek konserwowy / cebula czerwona /
ser cheddar / sos majonezowo - musztardowy

36

Burger Halloumi

Ser Halloumi 110 g / sałata / pomidor / ogórek konserwowy / cebula czerwona /
sos majonezowo-musztardowy

38

Burger z szarpaną wieprzowiną

Szarpana wieprzowina 180g / sałata / pomidor / chutney z czerwonej cebuli / cebula czerwona /
sos BBQ z ogórkiem konserwowym

39

Chicken burger

Filet z kurczaka w panierce panko 120g / ser cheddar / sałata / pomidor / ogórek konserwowy /
cebula czerwona / bekon / sos majonezowo-musztardowy

44

Burger wołowy + ser halloumi

100% wołowina 180g / pieczony ser halloumi 110 g / ser cheddar / sałata / pomidor /
ogórek konserwowy / cebula czerwona / bekon / sos majonezowo-musztardowy

49

+ bekon

7

+ frytki stekowe

12

+ frytki klasyczne

9

MENU DLA DZIECI

Spaghetti Napoli

Makaron spaghetti 100g / sos pomidorowy / tarty ser

23

Stripsy z kurczaka

Stripsy z kurczaka 120g / frytki / ketchup

29

Naleśniki 2 szt

Naleśniki z twarożkiem 1 szt / naleśnik z czekoladą / bita śmietana

23

**Ze względu na starannie opracowane receptury dań, NIE wymieniamy składników
Gramatury są podane przed obróbką termiczną**

Menu

DESERY

Cannoli	24
<i>Cannoli (2 szt.) z kremem waniliowym / sos truskawkowy / gałka lodów waniliowych z kruszonką pistacjową</i>	
Beza z lodem waniliowym	26
<i>Beza / krem mascarpone / truskawki / sos truskawkowy / gałka loda waniliowego</i>	
Sernik z sosem miętowym	24
<i>Sernik / sos miętowy / owoce / bita śmietana</i>	
Lody z musem owocowym	21
<i>Lody 3 gałki / sos owocowy / owoce sezonowe / kruszonka bezowa</i>	

Zajrzyj do naszej słodkiej gabloty

PRZEKĄSKI PIWNE

Skrzydółka na ostro + trio dipów	33
Mix piwnych przekąsek	95
<i>Krewetki torpedo / krążki cebulowe / camembert + camembert panierowany / ciasto filo z serem pleśniowym i pomidorami / frytki stekowe / sos czosnkowy / guacamole</i>	

DODATKI

Mix sałat	14
Frytki 200 g	9
Frytki stekowe 200 g	12
Krążki cebulowe 150 g	14
Ketchup/Majonez	3
Sos czosnkowy	4
Śmietana	4
Surówka 150 g	13
Dodatkowy sos do sałatki	5
Ziemniaki opiekane 200 g	11
Puree ziemniaczane 200 g	14

Szanowni Goście,
z przyjemnością witamy Was w Naszej Restauracji.
Poniżej przedstawiamy Naszą kulinarną encyklopedię z zagadnieniami
towarzyszącymi Nam na co dzień w Naszej kuchni .

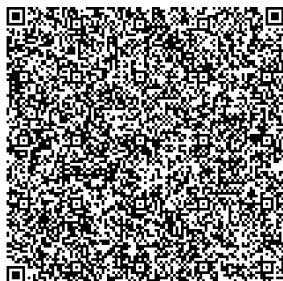


Dania wegetariańskie



Dania pikantne

- **Ser burrata** - to włoski, świeży ser podpuszczkowy pochodzący z Apulii, produkowany z mleka krowiego (czasem bawolego).
- **Ciasto filo** - rodzaj bardzo cienkiego, niedrożdżowego ciasta warstwowego wykorzystywanego w kuchni bałkańskiej i Europy środkowo-wschodniej
- **Sous vide** – to metoda gotowania polegająca na umieszczeniu szczelnie zapakowanego próżniowo jedzenia w wodzie o ściśle kontrolowanej, niskiej temperaturze przez dłuższy czas. Dzięki temu potrawy zachowują soczystość, smak i równomiernie się gotują
- **Cannolo** – to sycylijskie rurki z kruchego, smażonego na głębokim tłuszczu ciasta, wypełnione kremem
- **Peperonata**- to klasyczne, gęste włoskie danie z duszonych warzyw, którego bazą są papryka, pomidory i cebula. Ma słodko-ostry smak i jest powszechnie stosowana jako przystawka (antipasto)



Każda opinia jest dla Nas ważna, dlatego zapraszamy do skanowania
i pozostawienia opinii na Google.