

# Menu



**GOLD**  
**HOTEL\*\*\***

## PRZYSTAWKI



### **Tatar z polędwicy wołowej**

49

Polędwica wołowa / ogórek konserwowy / borowik / szalotka / żółtko / masło / anchois / musztarda francuska / pieczywo

### **Krewetki w sosie maślano-winnym**

44

6 krewetek / czosnek / chili / pietruszka / 2 grzanki czosnkowe

### **Bruschetta z serem burrata ~ NOWOŚĆ**

25

2 grzanki / ser burrata / pieczone pomidory koktajlowe / rukola / czerwona cebula / czosnek / crema balsamico

## ZUPY



### **Domowy bulion na 3 rodzajach mięsa**

18

Makaron / marchew / pietruszka

### **Żurek Staropolski**

25

Żurek / jajko / pieczywo

### **Krem maślankowy ~ NOWOŚĆ**

24

puree chrzanowe / pesto bazyliowe

### **Zupa dnia**

zapytaj kelnera o dostępność

## SAŁATKI



### **Sałatka a'la Cezar z kurczakiem w panko**

38

Kurczak w panko 120g / mix sałat / jajko / tarty parmezan / owoc sezonowy / czerwona cebula / burak / pomidor koktajlowy / sos Cezar / grzanka czosnkowa

### **Gold Salad**

50

Krewetki w sosie maślano-winnym 6szt / mix sałat / pomidor koktajlowy / mango / imbir marynowany / ser mozzarella / prażone migdały / domowy sos vinaigrette / grzanka czosnkowa

### **Sałatka POKEBALL ~ NOWOŚĆ**

42

Ryż jaśminowy 150g / ser halloumi / świeże mango / awokado / ogórek / rzodkiewka / fasolka edamame / kimchi / wodorosty wakame / jajko / sezam / sos sezamowy

# Menu



GOLD  
HOTEL\*\*\*

## DANIA GŁÓWNE



### **Pierś z kurczaka Supreme ~ NOWE WYDANIE** **58**

Pierś z kurczaka z kością *sous-vide* 200g w glazurze garam masala / kuskus perłowy z boczkiem i papryką / palone zielone szparagi i młoda marchew / domowy majonez wasabi

### **Złocisty kotlet schabowy z jajkiem sadzonym** **45**

Panierowany schab 200g / gotowane ziemniaki z koprem / jajko sadzone / kapusta z boczkiem

### **Mięsa grillowane ~ POWRÓT** **38**

Filet z kurczaka 80g / schab 80g / grillowane pieczarki z cebulą / frytki stekowe / domowy sos czosnkowy

### **Żebro w sosie BBQ** **57**

Żebro 300g / frytki stekowe / surówka colesław

### **Tomahawk wieprzowy ~ NOWOŚĆ** **55**

Schab z kością 250g / frytki crispers / palona sałata rzymska / palona rzodkiew / salsa z mango i awokado / sos bbq

### **Stek z polędwicy wołowej** **98**

Polędwica wołowa 200g / krążki cebulowe / palona młoda marchew i szparagi / sos pieprzowy

## MAKARONY I PIEROGI



### **Tagliatelle z łososiem** **60**

Filet z łososia w pistacjach 180g / sos śmietanowo rybny / liście szpinaku / boczniaki / palona dynia

### **Spaghetti Sepia z krewetkami ~ NOWE WYDANIE** **48**

Krewetki 6szt / boczek / sos maślano - winny / pomidorki koktajlowe / pietruszka / czosnek / chili

### **Makaron z kurczakiem z grzybami shimeji ~ NOWOŚĆ** **40**

Kurczak 120g / makaron linguine / grzyby shimeji / zielone szparagi / pak choi / szalotka / chili / czosnek / orzeszki ziemne prażone / sos azjatycki

### **Pierogi ukraińskie** **28**

8 szt / farsz twarogowo - ziemniaczany i cebulka

### **Pierogi ze szpinakiem** **32**

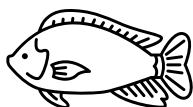
8 szt / sos śmietanowo - czosnkowy / tarty ser

# Menu



**GOLD  
HOTEL\*\*\***

## **RYBY**



### **Sandacz ~ NOWA ODSŁONA**

**64**

Filet z sandacza 180g / puree chrzanowe / sos maślankowy / fasolka edamame / domowy majonez wasabi / palona młoda marchew /

## **BURGERY**



### **Classic burger**

**35**

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

### **Burger Halloumi**



**38**

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

+ bekon

**7**

+ frytki stekowe

**13**

+ frytki klasyczne

**10**

### **\*BURGERY WEEKENDOWE (piątek-niedziela)**

### **Burger Panko**

**42**

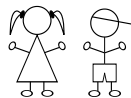
Filet z kurczaka w panierce panko 120g / ser cheddar / sałata / pomidor / ogórek konserwowy / cebula czerwona / ser cheddar / bekon / sos majonezowo - musztardowy

### **Burger wołowy + ser camembert**

**47**

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

## **MENU DLA DZIECI**



### **Spaghetti Napoli**

**23**

Makaron spaghetti / sos pomidorowy / tarty ser

### **Filet z kurczaka**

**27**

Filet z kurczaka / frytki / surówka z marchewki

# Menu



**GOLD**  
**HOTEL\*\*\***

## DESERY



### **Sernik**

*mus z pieczonej truskawki / kruszonka z białej czekolady*

*\*zawiera migdały*

**24**

### **Tarta śliwkowa**

*na ciepło / bita śmietana*

**18**

### **Crumble z owocami sezonowymi**

*na ciepło / sezonowe owoce pod chrupiącą kruszonką / gałka lodu waniliowego /*

**22**

### **Lody waniliowe z musem owocowym**

*lody waniliowe 3 gałki / domowy mus owocowy / bita śmietana*

**19**

## PRZEKĄSKI PIWNE



### **Deska serów**



*Selekcja serów / zurawina / owoce kaparów*

**80**

### **Deska mięs włoskich**

*Selekcja mięs włoskich / kiszona rzodkiew / orzechy włoskie*

**95**

**\*MIX**

**85**

### **Skrzydółka na ostro + trio dipów**

**30**

## DODATKI



### **Mix sałat**

**14**

### **Frytki**

**10**

### **Frytki stekowe**

**13**

### **Krążki cebulowe**

**15**

### **Ketchup**

**3**

### **Sos czosnkowy**

**4**

### **Śmietana**

**4**

### **Sos grzybowy**

**15**

### **Surówka**

**13**

### **Kluski śląskie**

**14**

### **Dodatkowy sos do sałatki**

**5**



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

- **Kimchi** - symbol kuchni koreańskiej, która słynie ze swojej różnorodności i wszechstronnego wykorzystania warzyw. Jest to pikantne sfermentowane danie, a najczęściej używa się do jego przygotowania kapusty pekińskiej. Tradycyjnie kimchi jest przyprawiane czosnkiem, imbirem, cebulą dymką oraz sosem sojowym i rybnym.
- **Pak Choi** - kapusta chińska, pochodzi z Azji Wschodniej, uprawiana jest w Chinach, w Ameryce Północnej i w Europie.
- **Grzyby Shimeji** - ojczyzną grzybków shimeji jest Japonia, ale popularne są w całej Wschodniej Azji. Mieszkańcy Azji określają ich smak jako umami. Są lekko ostre z wyczuwalną słodyczą i orzechową nutą.
- **Sous-vide** - metoda gotowania potraw, w której żywność zamknięta szczelnie w plastikowej torebce próżniowej następnie umieszczana jest w kąpeli wodnej lub parowej w precyzyjnie kontrolowanej temperaturze niższej od tradycyjnego gotowania, dłużej niż w tradycyjnych procedurach gotowania.



*Zeskanuj!*