

Menu



GOLD
HOTEL***

PRZYSTAWKI



Tatar z polędwicy wołowej

48

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

Krewetki w sosie maślano-winnym

41

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

ZUPY



Domowy bulion na 3 rodzajach mięsa

18

Makaron / marchew / pietruszka

Żurek Staropolski

24

Żurek / jajko / pieczywo

Zupa dnia

Zapytaj o dostępność obsługi

SAŁATKI



Sałatka a'la Cezar z kurczakiem w panko ~ NOWOŚĆ



38

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

Gold Salad

47

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

Sałatka z pieczonym serem Camembert ~ NOWOŚĆ



38

Ser camembert z żurawiną / mix sałat / orzechy włoskie / pomidor koktajlowy / świeża
gruszka / domowy sos vinegret / grzanka czosnkowa

Menu



GOLD
HOTEL***

DANIA GŁÓWNE



Pierś z kurczaka Supreme ~ NOWOŚĆ

56

Pierś z kurczaka z kością sous-vide 200g / palone sezonowe warzywa /
sos z kopru włoskiego i pomarańczy / popcorn z kaszy gryczanej

Złocisty kotlet schabowy z jajkiem sadzonym

45

Panierowany schab 200g / puree musztardowe / jajko sadzone /
kapusta z boczkiem

Polędwiczki wieprzowe

45

Polędwiczki wieprzowe sous-vide 180g / domowe pieczone kopytka /
sos grzybowy / mix sałat

Żebro w sosie BBQ

55

Żebro 300g / frytki stekowe / surówka coleslaw

Poliki wołowe ~ NOWOŚĆ

68

Poliki wołowe 400g / puree musztardowe / demi glace tymiankowy /
pieczona marchew / brokuł

Stek z polędwicy wołowej

98

Polędwica wołowa 200g / krążki cebulowe / palona brukselka / sos pieprzowy /
pieczony pomidor koktajlowy

MAKARONY I PIEROGI



Tagliatelle z łososiem ~ NOWOŚĆ

58

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

Spaghetti z krewetkami

46

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

Tagliatelle z kurczakiem w cayenne ~ NOWOŚĆ

38

Kurczak w pieprzu cayenne 120g / liście szpinaku / pomidorki koktajlowe / cebula / chorizo /
sos śmietanowy

Pierogi ukraińskie



28

8 szt / farsz twarogowo - ziemniaczany i cebulka

Pierogi ze szpinakiem



30

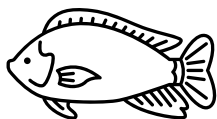
8 szt / sos śmietanowo - czosnkowy / tarty ser

Menu



**GOLD
HOTEL*****

RYBY



Sandacz ~ NOWOŚĆ

Filet z sandacza 180g / risotto a'la peperonata z szalwią / krewetki / kurki / palona dynia

62

BURGERY



Classic burger

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

34

Burger Camembert



Ser Camembert / sałata / pomidor / ogórek konserwowy / cebula czerwona / ser cheddar / sos majonezowo - musztardowy /

37

+ **becon**

7

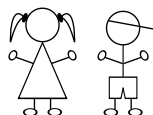
+ **frytki stekowe**

12

+ **frytki klasyczne**

9

MENU DLA DZIECI



Spaghetti Napoli



Makaron spaghetti / sos pomidorowy / tarty ser

21

Filet z kurczaka

Filet z kurczaka / frytki / surówka z marchewki

26

Menu



GOLD
HOTEL***

DESERY



Sernik

mus z pieczonej truskawki / kruszonka z białej czekolady

21

Tarta owocowa

Zapytaj o dostępność obsługi

17

Lody waniliowe z musem owocowym

lody waniliowe 3 gałki / domowy mus owocowy / bita śmietana

19

PRZEKĄSKI PIWNE



Deska serów



Selekcja serów / żurawina / 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

9

Frytki stekowe

12

Krążki cebulowe

14

Ketchup

3

Sos czosnkowy

4

Śmietana

4

Sos grzybowy

14

Surówka

12

Kluski śląskie

13

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

- **Sous-vide** - to technika gotowania mięs, ryb oraz innych produktów spożywczych, zamkniętych wcześniej szczelnie (próżniowo) w plastikowej torebce w kąpeli wodnej lub parowej (w piecu) o stosunkowo niskiej temperaturze, która nigdy nie przekracza 100°C (a nawet 90 ° C). Najważniejszą zaletą tej metody jest zatrzymanie w gotowanych produktach najcenniejsze witaminy oraz składniki odżywcze.
- **Demi Glace** - jeden z podstawowych sosów, który został opisany już na przełomie XVIII i XIX wieku przez wybitnego francuskiego kucharza Marie-Antoine Carême. Demi glace to zredukowany, gęsty bulion, który przyrządzany jest na bazie pieczonych kości wołowych lub cielęcych.
- **Chorizo** - Chorizo to kiełbasa wytwarzana z mięsa wieprzowego, będąca jedną z wizytówek hiszpańskich kulinariów. Choć istnieją różne odmiany, nieodzownym elementem, który musi pojawić się w tradycyjnej recepturze, jest mielona, wędzona, a następnie suszona papryka pimentón. Odpowiada nie tylko za charakterystyczny smak oraz aromat kiełbasy chorizo, ale także za jej czerwony kolor. W niektórych odmianach chorizo stosowana jest ostra papryka. Dodatkowo w jej produkcji używa się pieprzu, soli oraz czosnku. Ziołowe akcenty, np. oregano, także są mile widziane.



Zeskanuj!