GOLD HOTEL***

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 wydobycia 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.

Menu

GOLD HOTEL***

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej ***55 PLN / 300 g***

Polędwica wołowa 100 g / ogórek konserwowy / borowik / szalotka / żółtko / musztarda francuska / pasta truflowa / masło / świeże chilli / kapary / pieczywo - 2 kromki

Carpaccio wołowe ***45 PLN / 195 g***

Polędwica wołowa / rukola/ oliwa / kapary / parmezan / grzanki - 2 szt

ZUPY

Domowy bulion na 3 rodzajach mięsa ***18 PLN / 320g***

Makaron jajeczny / marchew / pietruszka - 350 ml

Żurek Staropolski ***28 PLN / 450g***

Żurek / jajko / pieczywo - 1 kromka - 400 ml

Zupa dnia - zapytaj kelnera

SAŁATKI

Sałatka z miodowym kurczakiem lub Halloumi ***46 PLN / 600 g***

Pierś z kurczaka 140g lub Halloumi 110 g / mix sałat / gruszka karmelizowana / pomidor koktajlowy/ ogórek/ cebula/ sos musztardowo- miodowym / grzanki 2 szt/ parmezan (sałatka z kurczakiem)/ orzech włoski (sałatka Halloumi)

Sałatka z krewetkami i marynowaną mozzarellą ***56 PLN / 600g***

Krewetki 6 szt i mozzarella w ziołach / mix sałat / imbir / pomidor / płatki migdałowe /mango / ogórek / domowy vinaigrette / grzanki 2 szt

Ze względu na starannie opracowane receptury dań, NIE wymieniamy składników

Menu

GOLD HOTEL ***

DANIA GŁÓWNE

Stek z polędwicy wołowej **110 PLN / 580 g**
Polędwica wołowa 200 g / sos pieprzowo- truflowy / opiekane ziemniaki z cebulą / sałatka z rukolą parmezanem, pomidory koktajlowe i creme balsamiczny

Kotlet schabowy z jajkiem sadzonym ***46 PLN / 610 g***
Panierowany schab 200 g / puree ziemniaczane / jajko sadzone / zasmażana kapusta z boczkiem

De volaille z masłem truflowym **50 PLN / 524 g**
De volaille drobiowy 220 g/ masło truflowe / puree ziemniaczane / olej ziołowy / gotowany burak z miodowym vinaigrette balsamicznym

Polędwiczka wieprzowa sous vide **57 PLN / 540 g**
Polędwiczki wieprzowe 170 g / puree ziemniaczane / sos chorizo/ kalafior romanesco/ puder z czerwonej kapusty

Żebro wieprzowe ***59 PLN / 600 g***
Żebro wieprzowe 300 g w miodowej glazurze BBQ / frytki stekowe / colesław

Poliki wieprzowe ***67 PLN / 485 g***
Poliki wieprzowe 180 g / sos demi glace/ puree ziemniaczane / palona marchewka

Krewetki na czarnym ryżu ***55 PLN / 430 g***
Krewetki 6 szt/ sos maślano- winny / czarny ryż / peperonata/ sałatka wakame

MAKARONY I PIEROGI

Makaron z kurczakiem ***47 PLN/ 500 g***
Kurczak 130 g/ makaron tagliatelle 100 g/ pomidor suszony/ chilli / papryka/ czosnek/ sos śmietanowo-parmezanowy/ kruszonka pistacjowa

Tagliatelle Nero z krewetkami ***48 PLN / 480 g***
Krewetki 6szt / makaron tagliatelle Nero 100 g / salsa pomidorowa / sok z limonki / chilli

Pierogi tradycyjne ***30 PLN / 390 g***
8 szt / farsz twarogowo - ziemniaczany z cebulą / okrasa

Pierogi ze szpinakiem ***34 PLN / 380 g***
8 szt / farsz szpinakowy z serem solankowym miękkim / sos śmietanowo -czosnkowy

Ze względu na starannie opracowane receptury dań, NIE wymieniamy składników

Menu

GOLD HOTEL ★★★

RYBY

Halibut na risotto ***65 PLN / 540 g***
Halibut 180 g/ risotto z dyniowe/ kalafior romanesco/ puder z boczku / peperonata

BURGERY

Classic burger -1 szt ***36 PLN***
100% wołowina 180g / sałata / pomidor / ogórek konserwowy / cebula czerwona / ser cheddar / sos majonezowo - musztardowy

Burger Halloumi - 1 szt ***38 PLN***
Ser Halloumi 110 g / sałata / pomidor / ogórek konserwowy / cebula czerwona / sos majonezowo-musztardowy

+ bekon	***7 PLN / 20 g***
+ frytki stekowe	***12 PLN / 200 g***
+ frytki klasyczne	***9 PLN / 200 g***

MENU DLA DZIECI

Spaghetti Napoli ***23 PLN / 240 g***
Makaron spaghetti 100g / sos pomidorowy / tarty ser

Stripsy z kurczaka ***29 PLN / 270 g***
Stripsy z kurczaka 120g / frytki / ketchup

Naleśniki 2 szt ***23 PLN / 170 g***
Naleśniki 2 szt / bita śmietana

Ze względu na starannie opracowane receptury dań, NIE wymieniamy składników

Menu

GOLD HOTEL ★★★

DESERY

Sernik z sosem miętowym ***24 PLN / 250 g***
Sernik / sos truskawkowa / owoce / bita śmietana

Lody na kruszonce ***21 PLN / 350 g***
Lody waniliowe 3 szt / sos truskawkowy / owoce sezonowe / kruszonka czekoladowa

Zajrzyj do słodkiej gabloty

PRZEKĄSKI PIWNE

Skrzydełka na ostro + trio dipów	***33 PLN / 490 g***
Krewetki panko (8 szt) z guacamole	***45 PLN / 360 g***

DODATKI

MIx sałat 130 g	***14 PLN***
Frytki 200 g	***9 PLN***
Frytki stekowe 200 g	***12 PLN***
Krążki cebulowe 150 g	***14 PLN***
Ketchup/Majonez 40 g	***3 PLN***
Sos czosnkowy 40 g	***4 PLN***
Śmietana 40 g	***4 PLN***
Mix surówek 150 g	***13 PLN***
Surówka 100 g	***10 PLN***
Dodatkowy sos do sałatki 80 ml	***5 PLN***
Ziemniaki opiekane 200 g	***11 PLN***
Puree ziemniaczane 200 g	***14 PLN***

DANIA NA WYNOS PAKUJEMY W JEDNORAZOWE OPAKOWANIA W CENIE 2,00 ZŁ/SZT
ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZAKUPU OPAKOWANIA WIELOKROTNEGO UŻYTKU W CENIE 5,00 ZŁ/SZT

Ze względu na starannie opracowane receptury dań, NIE wymieniamy składników

GOLD HOTEL ★★★

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

Dania wegetariańskie

Dania pikantne

- **Carpaccio -** to włoska przystawka z bardzo cienko krojonych, surowych plasterków mięsa (klasycznie polędwicy wołowej), podawana na zimno z oliwą, sokiem z cytryny i parmezanem.

- **Sos demi-glace- t**o gęsty, ciemny i głęboko esencjonalny francuski sos bazowy, tworzony przez długą redukcję bulionu z pieczonych kości (wołowych lub cielęcych) z warzywami, winem i ziołami

- **Sous vide –** to metoda gotowania polegająca na umieszczaniu szczelnie zapakowanego próżniowo jedzenia w wodzie o ściśle kontrolowanej, niskiej temperaturze przez dłuższy czas. Dzięki temu potrawy zachowują soczystość, smak i równomiernie się gotują

- **Peperonata-** to klasyczne, gęste włoskie danie z duszonych warzyw, którego bazą są papryka i cebula. Ma słodko-ostry smak i jest powszechnie stosowana jako przystawka (antipasto)

Zeskanuj

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