

# *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 PLN / 300 g**

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

### **Tatar z łososia**

**41 PLN / 220 g**

Łosoś marynowany w ziołach / pomidor / mango / cebula / pietruszka / sok z cytryny / grzanki - 2 szt

### **Burrata na puree z awokado**

**38 PLN / 195 g**

Mix sałat / pomidor koktajlowy / zielony ogórek / rzodkiewka / truskawka / oliwa z rukolą / grzanki - 2szt

## 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

### **Krem z pieczonego buraka**

**23 PLN / 390g**

Krem z buraka / ser miękki solankowy / płatki migdałowe - 350 ml

## SALATKI

### **Sałatka z miodowym kurczakiem**

**44 PLN / 600 g**

Pierś z kurczaka 140g / mix sałat / grillowana śliwka / pomidor koktajlowy / ogórek / cebula / sos musztardowo- miodowym / paluch drożdżowy

### **Sałatka z łososiem i marynowaną mozzarellą**

**50 PLN / 580 g**

Marynowany łosoś 100 g i mozzarella w ziołach / mix sałat / imbir / pomidor / płatki migdałowe / mango / ogórek / jajko / sos musztardowo - miodowy / paluch drożdżowy

### **\*Sałatka z krewetkami 6szt i marynowaną mozzarellą**

**53 PLN / 600 g**

**z sosem vinaigrette** - dodatki takie jak w sałatce z łososiem

### **Sałatka z Halloumi**

**42 PLN / 580 g**

Halloumi 110 g / mix sałat / pomarańcza / ogórek / pomidor koktajlowy / cebula / orzech włoski / domowy vinaigrette / paluch drożdżowy

**DANIA GŁÓWNE****Kaczka Sous Vide****62 PLN / 500g**

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

**Stek z polędwicy wołowej****110 PLN / 580 g**

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

**Polędwiczki wieprzowe sous vide** **57 PLN / 540 g**

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

**Kotlet schabowy z jajkiem sadzonym****46 PLN / 610 g**

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

**De volaille z masłem truflowym****48 PLN / 524 g**

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

**Mix mięs grillowanych** **65 PLN / 640 g**

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

**Tomahawk wieprzowy****62 PLN / 750 g**

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

**Krewetki na czarnym ryżu** **55 PLN / 430 g**

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

**Żebro wieprzowe****59 PLN / 600 g**

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

**Dodatek :****+ warzywa z patelni 200 g - 18 zł****MAKARONY I PIEROGI****Makaron z grillowanym kurczakiem** **47 PLN / 530 g**

Kurczak 130 g / makaron tagliatelle 100 g / boczniki / groszek cukrowy / 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 ze szparagami**

**65 PLN / 540 g**

Halibut 180 g / puree ziemniaczano-szczypiorkowe / groszek cukrowy /  
sos śmietanowo- cytrynowy / peperonata

### **Łosoś na tagliatelle**

**65 PLN / 550 g**

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

## 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

### **Burger z szarpaną wieprzowiną - 1 szt**

**39 PLN**

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

### **Chicken burger - 1 szt**

**44 PLN**

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

### **Burger wołowy + ser halloumi - 1 szt**

**49 PLN**

100% wołowina 180g / pieczony ser halloumi 110 g / ser cheddar / sałata / pomidor /  
ogórek konserwowy / cebula czerwona / bekon / 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 z twarogiem 1 szt / naleśnik z czekoladą / bita śmietana

**Ze względu na starannie opracowane receptury dań, NIE wymieniamy składników**

# Menu



## DESERY

### **Cannoli**

**24 PLN / 255 g**

*Cannoli (2 szt.) z kremem waniliowym / sos truskawkowy /  
gałka lodów waniliowych z kruszonką pistacjową*

### **Beza z lodem waniliowym**

**26 PLN / 200 g**

*Beza / krem mascarpone / truskawki / sos truskawkowy / gałka lodu waniliowego*

### **Sernik z sosem miętowym**

**24 PLN / 250 g**

*Sernik / sos miętowy / owoce / bita śmietana*

### **Lody z musem owocowym**

**21 PLN / 350 g**

*Lody 3 gałki / sos owocowy / owoce sezonowe / kruszonka bezowa*

## PRZEKĄSKI PIWNE

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

**33 PLN / 490 g**

### **Mix piwnych przekąsek**

**95 PLN / 1180 g**

*Krewetki torpedo / krążki cebulowe / camembert + camembert panierowany /  
ciasto filo z serem pleśniowym i pomidorami / frytki stekowe /  
sos czosnkowy / guacamole*

## 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*



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

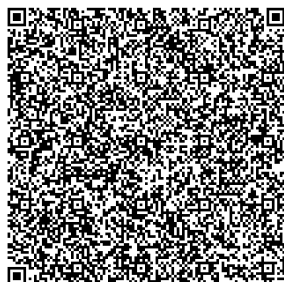


### Dania wegetariańskie



### 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 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
- **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.