

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.



GOLD
HOTEL***

Menu



GOLD
HOTEL***

PRZYSTAWKI



Tatar z polędwicy wołowej

49

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

Tatar z łososia

41

Łosoś marynowany 100 g / salsa z awokado- mango / szalotka / pomidorki / grzanki 2szt

Krewetki torpedo

32

Krewetki panierowane torpedo 4 szt / wędzony łosoś / salsa z arbuza z limonką i miętą / grzanki

ZUPY



Domowy bulion na 3 rodzajach mięsa

18

Makaron jajeczny / marchew / pietruszka

Żurek Staropolski

25

Żurek / jajko / pieczywo - 1 kromka

Krem z kukurydzy

24

Krem z kukurydzy / chips bekonowy / oliwa chilli

Zupa dnia ~ zapytaj kelnera

SALATKI



Salatka a'la Cezar z kurczakiem w panko

42

Pierś z kurczaka w panko 140g / mix sałat / pomidorki koktajlowe / jajko / ogórek / cebula czerwona / owoc sezonowy / parmezan / sos a'la cezarski / paluch drożdżowy

Gold Salad

48

Krewetki w sosie maślano-winnym 6szt / mix sałat / pomidor koktajlowy / ananas / ser mozzarella / prażone migdały / szalotka / domowy sos vinegrette / paluch drożdżowy

Salatka z serem Halloumi



38

Smażony ser Halloumi / mix sałat / pomarańcza / ogórek / orzeszki pini / granat / pomidor koktajlowy / domowy sos vinegrette / paluch drożdżowy

Ze względu na starannie opracowane receptury dań, NIE wymieniamy składników

DANIA GŁÓWNE



Menu



GOLD
HOTEL***

Kaczka Sous Vide

Pierś z kaczki sous vide 180g / kopytka podsmażane / palone warzywa (szalotka / marchewka młoda / groszek cukrowy / sos malinowy

62

Kotlet schabowy z jajkiem sadzonym

Panierowany schab 200g / jajko sadzone / młode ziemniaki / mizeria z ogórków gruntowych

45

Pierś z kurczaka supreme

Pierś z kurczaka supreme 200 g / sos supreme / puree ziemniaczane / dziki brokuł

48

Mięsa grillowane

Schab 110 g / pierś z kurczaka 110g / ziemniaki ćwiartki / sos tzazyki / sezonowe warzywa grillowane

42

Żebro wieprzowe w glazurze miodowej BBQ

Żebro 300g / frytki stekowe / smażona kukurydza

57

Risotto z krewetkami

Krewetki 6 szt / chilli / risotto z zielonym groszkiem / sos chorizo

45

Tomahawk wieprzowy

Schab z kością 250g / krewetki chilli-czosnek / salsa mango-chilli / frytki stekowe

65

Stek z polędwicy wołowej

Polędwica wołowa 200g / sos pieprzowo-truflowy / smażone ziemniaki / palone sezonowe warzywa

98

MAKARONY I PIEROGI



Makaron z kurczakiem i kurkami

Kurczak 120g / makaron tagliatelle / sos śmietanowy / kurki / suszone pomidory / chilli / pomidorki koktajlowe

45

Spaghetti Nero z krewetkami

Krewetki 6szt / makaron spaghetti Nero / salsa pomidorowa / sok z limonki / chilli

48

Pierogi tradycyjne

8 szt / farsz twarogowo - ziemniaczany z cebulą / okrasa

28

Pierogi ze szpinakiem

8 szt / sos śmietanowo -czosnkowy

32

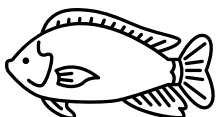
Ze względu na starannie opracowane receptury dań, NIE wymieniamy składników

Menu



**GOLD
HOTEL*****

RYBY



Dorsz na kruszonce z czarnych oliwek

59

Filet z dorsza 180g / kruszonka z czarnych oliwek / puree z fenkuł / salsa z cukini, papryki i czosnku

Łosoś na tagliatelle

63

filet z łososia 180g / sos śmietanowo-rybny / liście szpinaku / pomidor koktajlowy

BURGERY



Classic burger

36

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

Burger Halloumi

38

Ser Halloumi / sos BBQ z ogórkiem konserwowym / ogórek / cebula czerwona / pomidor / sałata

Burger z szarpaną wieprzowiną

39

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

Chicken burger

44

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

Burger wołowy + ser camembert

49

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

+ bekon

7

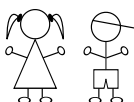
+ frytki stekowe

12

+ frytki klasyczne

9

MENU DLA DZIECI



Spaghetti Napoli

23

Makaron spaghetti / sos pomidorowy / tarty ser

Stripsy z kurczaka

29

Stripsy z kurczaka / frytki / ketchup

Ze względu na starannie opracowane receptury dań, NIE wymieniamy składników

Menu



GOLD
HOTEL***

DESERY



Sorbet mango- marakuja

18

*Sorbet mango- marakuja 1 gałka / kruszonka / sos z białej czekolady /
prażone migdały*

Lody waniliowe z musem owocowym

22

lody waniliowe 3 gałki / domowy mus owocowy / owoc sezonowy / kruszonka bezowa

Sernik z sosem miętowym

24

Sernik / sos miętowy / owoce / bita śmietana

Zajrzyj do naszej słodkiej gabloty

PRZEKĄSKI PIWNE



Deska serów

80

*Selekcja serów (Lazur/ Ser łotewski/ camembert / cheddar / bursztyn / scarmoza)
/ konfitura żurawinowa / orzechy włoskie*

Deska mięs włoskich

95

*Selekcja mięs włoskich (szynka parmeńska / chorizo / salami / pancetta) / grissini /
owoce kaparów / chimichurri*

***MIX**

85

Skrzydółka na ostro + trio dipów

33

DODATKI



Mlx sałat

14

Frytki

9

Frytki stekowe

12

Krążki cebulowe

14

Ketchup/Majonez

3

Sos czosnkowy

4

Śmietana

4

Surówka

13

Dodatkowy sos do sałatki

5

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.

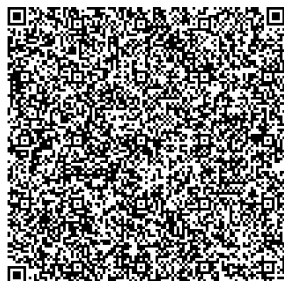


Dania wegetariańskie



Dania pikantne

- **Krewetki torpedo** – Krewetki Torpedo to połączenie delikatnego mięsa krewetki z lekką, złocistą panierką tempura.
- **Sos supreme** - rodzaj francuskiego sosu na bazie śmietanki, pieczarek oraz zestu z cytryny.
- **Ser halloum** - i to półtwardy, niedojrzewający, solony ser pochodzący z Cypru, wytwarzany z mieszanki mleka krowiego, koziego i owczego, bardzo często z dodatkiem mięty
- **Chorizo** - to kielbasa 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.
- **Sorbet** - to lekki, mrożony deser z wody, owoców i cukru, bez nabiału. Jest orzeźwiający i często podawany jako deser lub przerywnik między daniami.



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