

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 / kapary / pieczywo - 2 kromki

Carpaccio z łososia

41

Łosoś marynowany 100g / awokado / mango / sos sezamowo - sojowy / grzanka

Karmelizowana gruszka

32

Karmelizowana gruszka / ser pleśniowy Blue / miód / orzechy włoskie / rukola

ZUPY



Domowy bulion na 3 rodzajach mięsa

18

Makaron jajeczny / marchew / pietruszka

Żurek Staropolski

25

Żurek / jajko / pieczywo - 1 kromka

Zupa rybna tajska

32

Zupa rybna / makaron ryżowy / łosoś / chilli / kolendra

Zupa dnia ~ zapytaj kelnera

SAŁATKI



Sałatka z kaczką sous vide

47

Kaczka sous vide 140g / mix sałat / gorgonzola / wiśnie / gruszka / orzech włoski / sos musztardowo-miodowy / paluch drożdżowy

Gold Salad

48

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

Sałatka Camembert

38

Camembert Panko / mix sałat / pomarańcza / ogórek / pomidor koktajlowy / cebula / orzech włoski / domowy vinegrette / paluch drożdżowy

Ze względu na starannie opracowane receptury dań, NIE wymieniamy składników


Menu



GOLD
HOTEL***



DANIA GŁÓWNE



Kaczka Sous Vide	62
Pierś z kaczki sous vide 180g / krokiet ziemniaczany / palone warzywa (szalotka / marchew, korzeń pietruszki) / sos wiśniowy	
Kotlet schabowy z jajkiem sadzonym	45
Panierowany schab 200g / jajko sadzone / puree ziemniaczane / kapusta zasmażana	
Poliki wieprzowe	57
Poliki wieprzowe 180g/ puree ziemniaczane/ sos demi glace/ marynowana kapusta	
Pierś z kurczaka supreme	48
Pierś z kurczaka supreme 200 g / sos supreme / puree ziemniaczane / palona marchew	
Żebro wieprzowe	57
Żebro 300g w glazurze miodowej BBQ / frytki stekowe / colesław	
Risotto z krewetkami 	45
Krewetki w sosie maślano-winnym 6 szt / chilli / risotto z zielonym groszkiem / sos chorizo	
Tomahawk wieprzowy	60
Schab z kością 250g / frytki stekowe / kapusta modra	
Stek z polędwicy wołowej	98
Polędwica wołowa 200g / sos pieprzowo-truflowy / smażone ziemniaki / mix sałat	

MAKARONY I PIEROGI



Makaron stir fry z kurczakiem 	47
Kurczak 130 g / makaron ryżowy / warzywa stir fry / sos na bazie orzeszków ziemnych / sezam / kolendra	
Tagliatelle Nero z krewetkami 	48
Krewetki 6szt / makaron tagliatelle Nero / salsa pomidorowa / sok z limonki / chilli	
Pierogi tradycyjne	28
8 szt / farsz twarogowo - ziemniaczany z cebulą / okrasa	
Pierogi ze szpinakiem	32
8 szt / farsz szpinakowy z serem feta / sos śmietanowo -czosnkowy	

Ze względu na starannie opracowane receptury dań, NIE wymieniamy składników

RYBY

Dorsz z kruszonką

Filet z dorsza 180g / kruszonka z pomidorów suszonych / ryż Nero / warzywa stir fry / sos z fenkułu

61

Łosoś na tagliatelle

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

65

BURGERY



Classic burger

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

36

Burger Camembert

Ser Camembert w Panko / sałata / pomidor / ogórek konserwowy / cebula czerwona / konfitura żurawinowa / sos majonezowo-musztardowy

38

Burger z szarpaną wieprzowiną

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

39

Chicken burger

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

44

Burger wołowy + ser camembert

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

49

+ bekon

7

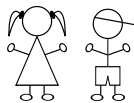
+ frytki stekowe

12

+ frytki klasyczne

9

MENU DLA DZIECI



Spaghetti Napoli

Makaron spaghetti / sos pomidorowy / tarty ser

23

Stripsy z kurczaka

Stripsy z kurczaka 120g / frytki / ketchup

29

Pancakes

Pancakes 2 szt/ sos czekoladowy/ bita śmietana

23

Menu



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 gąbki

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

• **Deska MIX**

85

Skrzydółka na ostro + trio dipów

33

DODATKI



Mix 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



**GOLD
HOTEL*****

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

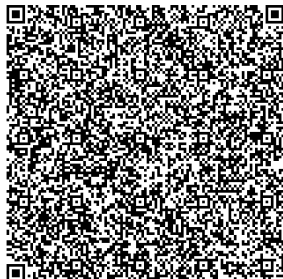


Dania wegetariańskie



Dania pikantne

- **Carpaccio** – to danie z surowego mięsa (najczęściej wołowiny, ale też ryb lub warzyw), pokrojonego w bardzo cienkie plastry i podawanego zazwyczaj z oliwą, cytryną, parmezanem oraz rukolą
- **Sos supreme** - rodzaj francuskiego sosu na bazie śmietanki, pieczarek oraz zestu z cytryny.
- **Sous vide** – to metoda gotowania polegająca na umieszczeniu szczelnie zapakowanego próżniowo jedzenia w wodzie o ściśle kontrolowanej, niskiej temperaturze przez dłuższy czas. Dzięki temu potrawy zachowują soczystość, smak i równomiernie się gotują
-
- **Stir fry** – to metoda szybkiego smażenia składników na dużym ogniu, przy ciągłym mieszaniu, zwykle w woku. Pozwala zachować chrupkość warzyw i intensywny smak potrawy
- **Fenkuł** - koper włoski. Fenkuł w kuchni to wyjątkowo wszechstronny składnik – jego lekko anyżkowy, słodkawy smak nadaje potrawom świeżości i głębi. Można go jeść na surowo, piec, dusić, gotować albo grillować



Zeskanuj

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