

*Restauracja Szary*  
**CHATA GRILLOWA**

MENU NA ROK 2026

**WYSOKI STANDARD**  
*w bliskości z naturą*

Zapraszamy do wyboru odpowiadającego Państwu zestawu potraw.

W **Chacie Grillowej** można bawić się cały rok - jest w niej ogrzewanie podłogowe, łazienka, nagłośnienie i bar. Możliwa jest zabawa do 3:00.

Prosimy zdecydować czy przyjęcie odbędzie się **z grillowaniem**  
czy **bez grillowania, z obiadem w formie bufetu.**

W obu przypadkach poza potrawami należy wybrać zestaw napojów bez limitu "Open Bar".

Ceny są aktualne przez 14 dni od przedstawienia oferty.

**Kontakt i rezerwacja:** Bartosz Radwan,  
tel.: 601-407-316, restauracja@szaryresidence.pl





# Menu Grillowe

## Menu Noża Grzachecka 160 / osobę

**Skrzydętka** drobiowe w marynowane w białym winie, chilli i tymianku  
**Schab** w musztardzie francuskiej, piwie, miodzie i rozmarynie  
**Kiełbasa** zwyczajna  
**Karczek** w ziołach  
**Papryka** faszerowana wieprzowiną z chorizo  
**Szaszłyk** drobiowy z boczkiem wędzonym i warzywami

**Kaszanka** z cebulą, jabłkiem i majerankiem  
lub  
**Udło z kurczaka** w syropie klonowym z cytryną i tymiankiem

**Salata** grecka z sosem vinaigrette  
**Salatka** Tabbouleh  
**Salatka** z ziemniaków, ze szczypiorkiem i czerwoną cebulą  
**Sosy** do mięs: barbeque, tzatziki, ketchup, musztarda  
**Pieczyno** i ogórki kiszane

## Menu Biesiada do Gęty 125 / osobę

**Kiełbasa** zwyczajna  
**Szaszłyk** drobiowy z boczkiem wędzonym i warzywami  
**Karkówka** marynowana w ziołach

**Kaszanka** z cebulą i jabłkiem  
lub  
**Grillowane skrzydętka** z kurczaka w marynacie Teriyaki

**Salata** grecka z sosem vinaigrette  
**Salatka** Tabbouleh  
**Salatka** z ziemniaków, ze szczypiorkiem i czerwoną cebulą  
**Sosy** do mięs: barbeque, tzatziki, ketchup, musztarda  
**Pieczyno** i ogórki kiszane

## Menu Vege 125 / osobę

**Ziemniaki** faszerowane boczniakami, ryżem, dynią i ziołami  
**Cukinia** faszerowana kaszą kuskus, ciecierzycą i pomidorami suszonymi,  
**Pieczarki** portobello faszerowane cukinią, papryką, bakłażanem  
i czerwoną cebulą  
**Papryka** faszerowana dynią z curry, ryż i pomidory

**Salata** grecka z sosem vinaigrette  
**Salatka** Tabbouleh  
**Salatka** z ziemniaków, ze szczypiorkiem i czerwoną cebulą  
**Sosy** do mięs: barbeque, tzatziki, ketchup, musztarda  
**Pieczyno** i ogórki kiszane

*Grill obsługiwany przez kucharza*

### Dodatki opcjonalne:

**Kofty** wołowe z kuminem 100g. - 20  
**Stek z polędwicy** wołowej marynowany w czerwonym winie 100g. - 55  
**Żeberka** wieprzowe w marynacie z wina czerwonego i miodu 150g. - 25  
**Cevapcici** wołowe 100g. - 20  
**Wieprzowe szaszłyki** 100g. - 25  
**Grillowane plastry boczku** wędzonego 80g. - 10  
**Stek z tuńczyka** z masłem cytrynowym 100g. - 45  
**Filet z łosia** marynowany grillowany w folii 100g. - 45  
**Frankfurteki** 80g. - 10



# Menu Bez Grillowania

## Bufet Amerykański 105 / osobę

**Skrzydółka Buffalo** 2szt./os. (130g)  
**Mini burgery** wołowe 2szt./os. (220g)  
**Hod dog** z sałatką szwedzką i prażoną cebulką 2szt./os. (300g)  
**Szarpana wieprzowina** z bułeczką bao 1szt./os. (180g)  
**Sałatka cobb** 100g. /os.  
2 rodzaje sosów  
**Ciasto brownie** 80g. /os.

## Bufet Polski 110 / osobę

### Do wyboru jedna zupa:

**Rosół** z makaronem  
**Krem włoski** z bazyliowym pesto  
**Krem** z pieczonego kalafiora  
**Krem** z zielonego groszku z grzankami ziołowymi  
**Krem** z ciecierzycy i pomidorów, grzanki ziołowe z czarnuszką, kielki

### Do wyboru dwa dania główne:

**Pieczeń wieprzowa** na klarowanym maśle, sos z rydzami, rozmarynem i białym winem  
**Plastry schabu** wieprzowego długo gotowane, marynowany w ziołach w sosie cebulowym z rozmarynem i białym winem  
**Schab wieprzowy** marynowany w tymianku, faszerowany boczkem wędzonym, sos z marynowanego zielonego pieprzu z słodką śmietanką  
**Żeberka wieprzowe** pieczone w miodzie z czerwonym winem i ziołami  
**Karczek wieprzowy** w sosie chrzanowym  
**Filet z indyka** marynowany w ziołach, sos żurawinowy z jabłkiem i cynamonem  
**Filet drobiowy** sous vide, sos z suszonych pomidorów  
**Filet drobiowy** w sosie curry z mlekiem kokosowym warzywami  
**Filet z dorsza** w kruszonce i sosie śmietanowym z białym winem  
**Filet z dorsza** w maśle cytrynowym z pieczonym koprem włoskim

### Do wyboru dwa dodatki:

**Kopytka** aromatyzowane świeżymi ziołami  
**Ziemniaki gratin**  
**Ziemniaki** gotowane z koperkiem  
**Soczewica**  
**Ryż**

### Do wyboru dwie sałatki:

**Kapusta** czerwona zasmażana  
**Kapusta** kiszona zasmażana  
**Brokuły** blanszowane  
**Surówka** z marchwi z pomarańczą  
**Surówka** z selera z orzechami i jogurtem naturalnym  
**Surówka** z białej kapusty  
**Surówka** z czerwonej kapusty z jabłkiem  
**Sałatka** z rzodkiewki, pomidorów, ogórka, mięty, cebulka szalotka  
**Sałata** zielona z sosem vinaigrette  
**Sałatka** z ogórka zielonego z pestkami dyni, miętą, chili

### Dania wegetariańskie do bufetu:

**Pieczony kalafior** z orzechami nerkowca, granatem, ciecierzycą i kolendrą  
**Pieczone warzywa** w sosie curry z mlekiem kokosowym  
**Gulasz** z pieczonych warzyw, sos pomidorowy z chili i kolendrą  
**Steki z pieczonych batatów** w rozmarynie, sos pomidorowy z chilli  
**Szarpane boczniaki** w bułce bao z szczypiorkiem i sosem barbeque



# Zimna płyta

6g / osobę

## Zawiera zawsze:

- Pasztet wieprzowy własny wyrób
- Tymbaliki drobiowe
- Pieczywo

## Do wyboru 2 sosy:

- chrzanowy, czosnkowy, musztardowy, andaluzyjski, tatarski

## Do wyboru 2 mięsa pieczone:

- Schab w tymianku
- Polędwiczka wieprzowa w czosnku niedźwiedzim
- Szyńka wieprzowa w ziołach
- Karczek wieprzowy w kminku
- Karczek wieprzowy po włosku (w suszonych pomidorach i bazylii)
- Boczek rolowany ze śliwką
- Filet z indyka pieczony w jogurcie z tymiankiem
- Roladki z indyka z trzema nadzieniami (szpinak, suszone pomidory, oliwki)

## Wielkanocne (z majonezem)

Tradycyjna jarzynowa

Tradycyjna porowa

Tradycyjna z tuńczykiem

Salatka z filetem drobiowym sous vide, świeże zioła, seler naciowy, ananas

## Do wyboru 2 sałatki:

### Grzefka kuchni (z autorskimi sosami)

Salatka z blanszowanymi brokułami, mini mozzarella, pomidorki koktajlowe, jajka przepiórcze, prażone orzechy nerkowca, kiełki, sos czosnkowy

Salatka z grillowanym serem halloumi, melon, pomidorki koktajlowe, winogrona, prażone orzechy nerkowca, sos imbirowo-miodowy

### Letnie (z sosem vinaigrette)

Salata z karmelizowanymi gruszkami, grillowany filet drobiowy z tymiankiem, ocet balsamiczny, pomidorki koktajlowe

Salata z marynowanymi mini papryczkami, ser kozi, pomidorki koktajlowe, kiełki, prażone płatki migdałów

Salatka z serem typu feta, oliwki Kalamata, pomidorki koktajlowe, daktyle, orzechy nerkowca, kiełki

Salatka z pieczonymi batatami i pestkami granatu, pomidorki koktajlowe, kiełki, rukola, ser Dor blue

Salatka z pieczoną gruszką, serem gorgonzola, pomidorki koktajlowe, koper włoski w pomarańczach, kapary, pistacje

Salatka z pieczoną papryką, ciecierzycą, pomidorki koktajlowe, mięta, kolendra, orzechy prażone ziemne, kiełki, pesto z bazylii

Salata z marynowanymi karczochami i pieczonym koprem włoskim, pomidorki koktajlowe, owoce granatu, orzechy włoskie karmelizowane, kiełki, sos vinaigrette



## Dodatki do zimnej płyty

### Półmisek śledzi 17 / 80g (min. 10x)

Śledź w śmietanie po krakowsku z jabłkami

Śledź w burakach i miodzie z nutą imbiru i octu balsamicznego

Śledź w oleju

Śledź po kaszubsku

Śledź w śmietanie z zielonym pieprzem

### Półmisek wędlin i kabanosów 15 / 80g (min. 10 x)

**Półmisek serów: Brie, Camembert, Lazur** 18 / 80g (min. 10 x)  
z winogronami i orzechami włoskimi

### Quiche: 160 / sztukę (12 porcji)

Boczek wędzony, groszek zielony, karczochy marynowane, tymianek, kiełki łośoś, pieczone buraki, rukola, krem z octu balsamicznego

Cukinia, ser camembert, pomidorki koktajlowe, tymianek, rukola

Dynia, szpinak, podgrzybki, rozmaryn

# Finger foods

Prosimy o zamówienie co najmniej 8 zestawów.  
Każdy zestaw to dwie sztuki każdej pozycji.

## Delikatne przekąski 82,-

Mini szaszłyki z oliwką, mini mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi  
Paluszki warzywne z tzatzikami  
Jajka faszerowane łososiem i kawiolem  
Tartinki mini 2 rodzaje  
Babeczki ze słonymi farszami  
Vol-au-vent ze słonymi farszami

## Francuskie akcenty 89,-

Mini szaszłyki z krewetkami i oliwkami  
Mini croissant z ciasta półfrancuskiego ze słonym farszem  
Roladki z tortilli ze słonymi farszami  
Vol-au-vent z musem pietruszkowym z rozmarynem  
Vol-au-vent z pieczonym bakłażanem i granatem  
Paluszki warzywne z sosem serowym  
Tatar z śledzia na bagietce korzennej

## Ekskluzywne smaki 99,-

Rostbef wołowy na grzance z musem paprykowym i kaparami  
Mini croissant z ciasta półfrancuskiego ze słonym farszem  
Pstrąg wędzony ze szczypiorkiem na bagietce korzennej  
Vol-au-vent z łososiem wędzonym  
Babeczki z szynką prosciutto i musem warzywnym  
Vol-au-vent z kawiolem i ricottą z limonką  
Misy warzywne z kiełkami



# Głodkości i owoce

## Makaroniki zestaw 36 sztuk (185zł)

karmelowe,  
pistacjowe (aromatyzowane),  
waniliowe,  
malinowe,  
czekoladowe,  
cytrynowe

### Ciastka: cena za sztukę (min. 8 x)

|                                                                     |                  |
|---------------------------------------------------------------------|------------------|
| Babeczka owocowa                                                    | 8                |
| Truskawkowa pianka                                                  | 9                |
| Eklerka                                                             | 9                |
| Babeczka kajmakowa                                                  | 8                |
| Malinowy deser                                                      | 9                |
| Mini sernik                                                         | 8                |
| Ptyś z czekoladą                                                    | 7                |
| Brownie bezglutenowe (bezglutenowe ciastko, zawiera nabiał i jajka) | 19               |
| Orzeszek (ciasteczko)                                               | 85 / kg (80szt.) |



## Dodatkowe danie ciepłe serwowane lub w kociołku

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| ● <b>Wołowina po burgundzku</b> , pieczywo                    | 33 |
| ● <b>Zupa marokańska</b> z klopsikami wieprzowymi i warzywami | 24 |
| ● <b>Stroganoff wołowy</b> , pieczywo                         | 33 |
| ● <b>Barszcz czerwony</b> z krokietem z mięsem                | 26 |
| ● <b>Bigos</b> , pieczywo                                     | 24 |
| ● <b>Żurek</b> staropolski, pieczywo                          | 24 |
| ● <b>Flaczki</b> z boczniaków                                 | 20 |
| ● <b>Wegański gulasz</b>                                      | 20 |
| ● <b>Barszcz czerwony</b> z krokietem z kapustą i grzybami    | 26 |

*Vege*

## Napoje bez limitu - open bar



### Orzeźwienie

39 /os.

Woda gazowana i niegazowana  
Pepsi, Mirinda, 7up

### Classic

59 /os.

Kawa z ekspresu, herbata,  
Sok pomarańczowy i jabłkowy  
Pepsi, Mirinda, 7up  
Woda gazowana i niegazowana

### Glamour

89 /os.

Kawa z ekspresu, herbata,  
Sok pomarańczowy i jabłkowy  
Pepsi, Mirinda, 7up  
Woda gazowana i niegazowana  
Piwo beczkowe  
Wino białe i czerwone

### Ladies and Gentleman

149 /os.

Kawa z ekspresu, herbata,  
Sok pomarańczowy i jabłkowy,  
Pepsi, Mirinda, 7up  
Woda gazowana i niegazowana  
Piwo beczkowe  
Wino białe i czerwone  
Wódka Baczewski, Whisky Bushmills Black Bush

# Informacje dodatkowe

**Rezerwacja** dla minimum 25 osób. W przypadku rezerwacji na mniejszą liczbę osób obowiązuje dopłata 150zł / brakującą osobę.

**Czas przyjęcia:** 6h, między 12:00 a 23:00. Przedłużenie godzin przyjęcia o każdą kolejną godzinę w cenie 250zł do maks. 3:00; Przedłużenie czasu przyjęcia, już w trakcie jego trwania kosztuje 500zł / godzinę.

**Zapewniamy nagłośnienie i muzykę** mechaniczną w środku. Ze względu na sąsiedztwo Stajni oraz Hotelu, obowiązuje zakaz korzystania z nagłośnienia i nadmiernego hałasowania poza chatą grillową

**Możliwość skorzystania z własnych napojów alkoholowych** jako dodatek do open baru „Orzeźwienie” i „Classic” w cenie 25 zł / każdą osobę dorosłą (korkowe). Można korzystać z własnych alkoholi bez opłaty korkowego przy wyborze open baru „Glamour” i „Ladies and Gentleman”. Nie praktykujemy korkowego liczonego „od butelki”

**Rezerwacja obejmuje:** aranżację stołów i zastawę, obrusy lub bieżniki, kwiaty, świece oraz obsługę kelnerską. Zapewniamy wysokie krzeselka dla dzieci. Do dyspozycji Gości jest też parking, ogrodzony plac zabaw z trampoliną, siłownia zewnętrzna, ogród oraz przewodowy Internet.

**Dania dietetyczne** dla wybranych osób, na Państwa życzenie przygotuje Szef Kuchni, uwzględniając dietę wegańską, wegetariańską, bezcukrową, bezglutenową, bez laktozy oraz potrawy bez składników uczulających.

**Pokój hotelowy** można zarezerwować na czas przyjęcia np. do karmienia lub położenia dzieci, lub standardowo ze śniadaniem, w recepcji Hotel pod numerem: 12-306-51-00

**Jedzenie na wynos** zapakujemy na Państwa prośbę na zakończenie przyjęcia. Można dostarczyć własne pojemniki, lub skorzystać z restauracyjnych jednorazowych opakowań na wynos w cenie 2 / szt.

**Własne ciasta i tort** można dostarczyć, podamy je bez dodatkowej opłaty. Prosimy aby ciasta były pokrojone (w innym przypadku doliczymy opłatę za krojenie 50 / ciasto). Prosimy nie przynosić innych własnych przekąsek i owoców. Polecamy cukierników, którzy dowożą gotowe torty i słodkości do Restauracji Szary.

## Polecamy

**Może Torcika** - Anna Karczewska-Banaś - mozetorcika.pl tel.: 504-392-008

**Cake.mi** - Emilia Gołąb - IG/cak.emi\_ tel.: 573-256-908

**Dobry Torcik** - Beata Gronowska - dobrytorcik.pl tel.: 502-613-180

**Fotorelacja** Klaudyna Szczepanik IG/fotograficzne\_marzenia tel.: 530-567-611

**Noclegi** w Hotelu nad restauracją – szaryresidence.pl tel.: 12-306-51-00

**Animacje** dla dzieci Paulina Mazur - kreacja.krakow.pl tel.: 798-982-499

**Florystystka** Niezłe Kwiatki- IG/niezlekwiatkipf tel.: 515-938-305

**Jazda konno** i oprowadzki dla dzieci – kjkszary.pl tel.: 693-101-221

## Kontakt



**Bartosz Radwan**

Dyrektor ds. sprzedaży i marketingu

Napisz: [b.radwan@szaryresidence.pl](mailto:b.radwan@szaryresidence.pl)

Zadzwoń: 601-407-316

