

*Restauracja Szary*

# MENU OKOLICZNOŚCIOWE

NA ROK 2026

## WYSOKI STANDARD *w bliskości z naturą*

Zapraszamy do wyboru odpowiadającego Państwu zestawu potraw.

Każde menu zawiera **napoje bez limitu**: kawa z ekspresu, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, sok jabłkowy i sok pomarańczowy.

Dla wszystkich Gości wybieramy **jedną zupę, drugie danie i deser**.  
Menu można rozszerzyć o przystawkę, zimną płytę, słodkości i inne.

Ceny są aktualne przez 14 dni od przedstawienia oferty.

**Kontakt i rezerwacja:** Bartosz Radwan,  
tel.: 601-407-316, [restauracja@szaryresidence.pl](mailto:restauracja@szaryresidence.pl)



# Przystawki

- **Półgęsek wędzony**, tartinka z chlebka żytniego, chutney z czarnej porzeczki, marynowany kalafior, rukola, kiełki 46
- **Rostbef wołowy sous vide w różowym pieprzu**, bagietka korzenna, rukola, granat, malinowy ocet balsamiczny 42
- **Terrina z kurczaka w szynce prosciutto** z salsą z orzechów włoskich, ocet balsamiczny, pesto z bazylii 29
- **Ceviche z tuńczyka** pomarańcza, grejfrut, chrupka bakaliowa, rukola 39
- **Carpaccio z wędzonej kaczki**, pomarańcze, pistacje, marynowane buraki Chioggia, kawior z jagód, emulsja szczypiorkowa, rukola 36
- **Burrata na grzance**, salsa z pomidorkami cherry, cebulka szalotka, kolendra, pesto z bazylii, oliwki Kalamata, kiełki 33
- **Carpaccio z pieczonego buraka**, guacamole, salsa z mango, kolendry, chilli, prażone orzechy oliwa z pieczonych warzyw, kiełki 29
- **Rillettes z kaczki**, pikle z rzepy, konfitura z żurawiny, rukola, prażone orzechy nerkowca, kawior z jagód, kiełki 36
- **Pâté z wątróbki drobiowej**, konfitura z żurawiny, grzanka ziołowa granat, ocet balsamiczny, rukola, kiełki 27

*Vege*



# Dania Wegetariańskie

Cena jak za wybrany zestaw



**Kaszotto** z pęczaku z pomidorami, szparagi zielone ze świeżymi ziołami

**Stek z kalafiora**, granat, salsa z jabłek z miętą i kolendrą, marynowana rzodkiewka, awokado, mus z dyni z wanilią

**Stek z bakłażana**, marynowane tofu, szpinak, kalafior piklowany, karmelizowany por, mus z dyni

**Risotto** z zielonymi szparagami, cukinia, papryka, gorgonzola, białe wino i świeże zioła

**Stek z selera**, prażone orzechy ziemne, koper włoski pieczony w tymianku, pesto z suszonych pomidorów, szpinak, cukinia, oliwa bazyliowa

**Gołąbki** z kapusty włoskiej z prażoną kaszą gryczaną i podgrzybkami, marynowane buraczki, karmelizowany por, kremowy sos z podgrzybków

**Bułeczka bao** z szarpanymi bocznikami, kimchi, pikle z rzodkiewki, salsa z papryki i kolendry z sezamem, sałata zielona, natka pietruszki

**Pieczone kalafior**, granat, kolendra, pomidorki koktajlowe, świeży szpinak



# Menu ekskluzywne *to co najlepsze w Restauracji Grany*

185 / osobę

## *Zupa*

**Rosół** z makaronem

**Krem z pieczonej papryki** z tortillą i ziołowym jogurtem

**Krem z topinamburu**, chips z pietruszki,  
grzanka z serem corregio i szczypiorkiem

**Krem z borowików**, oliwa truflowa, szczypiorek,  
kruchy paluch z czosnkiem niedźwiedzim

## *Danie główne*

**Comber z jelenia sous vide z ziołami**,  
mus z selera z borowikami, karmelizowana mini marchew, purée z ziemniaków i topinamburu,  
sos demi glace z jagodami, sałata zielona z rzodkiewką w sosie vinaigrette

**Konfitowane udko z gęsi**,  
mus z buraków i jeżyn, gratin z ziemniaków i batatów,  
sos demi glace z jeżynami, sałata zielona z rzodkiewką w sosie vinaigrette

**Pieczeń wołowa w ziołach**,  
sos kurkowy z tymiankiem i białym winem, marynowane buraki,  
ziemniaki konfitowane na maśle klarowanym, zestaw surówek sezonowych

**Wolno pieczona cielęcina**,  
na klarowanym maśle z ziołami, blanszowany dziki brokuł,  
sos demi glace ze śliwką, kopytka z pieczonej dyni z rozmarynem, sałata zielona z sosem vinaigrette

## *Dessert*

**Fondant czekoladowy**, lody ekologiczne

**Tiramisu**, mus z pistacjami

**Mus z rubinowej czekolady**, żelka malinowa, kruszonka z karmelizowanych orzechów laskowych





# Menu na wyjątkową okazję

175 / osobę

## Zupa

**Rosół** z makaronem

**Krem z pieczonej dyni**, salsa z mango i chili z kolendrą i czarnym sezamem

**Krem z cukinii z gruszką**, paluszki z ciasta francuskiego z czarnuszką

## Danie główne

**Konfitowana noga z kaczki**, buraki karmelizowane, mus z pietruszki z gruszką, arancini, demi glace z czerwonym winem i jeżynami,

**Filet z kaczki sous vide**, mus z kapusty czerwonej z jabłkiem i anyżem, sos demi glace z malinami, ziemniaki purée, sałata zielona z sosem vinaigrette

**Udko z królika** wolno pieczone w maśle klarowanym z orzeszkami pini i rozmarynem, karmelizowane buraczki z cynamonem i goździkami, sos z białego wina z szalwią i słodką śmietanką, ziemniaki konfitowane, sałata zielona z sosem vinaigrette

**Polędwiczka wieprzowa sous vide** w sosie z kurkowym z brandy i rozmarynem, groszek cukrowy blanszowany, kopytka ziołowe, zestaw surówek sezonowych

**Pieczeń wołowa w ziołach**, sos chrzanowy z gruszką i białym winem, marynowane buraki, karmelizowane marchewki, polenta, zestaw surówek sezonowych

## Deser

**Mus czekoladowy**, galaretka z wiśni

**Tartoletka z rabarbarem**, kremem patissiere i kruszonką

**Semifreddo** (mrożony deser o smaku owocowym)



# Menu Szef Kuchni Poleca

165 / osobę

## Zupa

### Rosół z makaronem

**Krem z pieczonego kalafiora** z granatem  
i paluszkami z ciasta francuskiego z czarnuszką

**Krem włoski** z bazyliowym pesto i grzankami

**Krem z batata**, chilli, kolendra, jogurt naturalny, oliwa szczypiorkowa, prażone orzechy nerkowca

## Danie główne

**Policzki wieprzowe** duszone z warzywami korzennymi, brukselki z prosciutto, kopytka z dynią i rozmarynem,  
sos z czerwonego wina z winogronami, sałata zielona z sosem vinaigrette

**Pieczeń wieprzowa po staropolsku** w sosie z podgrzybków z rozmarynem, rzodkiewka ze szczypiorkiem,  
ziemniaki gratin, zestaw surówek sezonowych

**Żeberka długo pieczone**, marynowane w czerwonym winie z miodem i goździkami,  
karmelizowane warzywa sezonowe, krokiet ziemniaczany, zestaw surówek sezonowych

**Filet drobiowy sous vide**, mus z topinamburu z jabłkiem, karmelizowana mini marchew z tymiankiem,  
kopytka ziołowe, sos demi glace z szałwią i słodką śmietanką, sałata zielona z sosem vinaigrette

**Roladki z fileta z indyka**, faszerowane cukinią w ziołach, czips z prosciutto, marynowana cebula czerwona,  
kopytka ziołowe, sos z suszonych pomidorów, sałata zielona z sosem vinaigrette

**Filet drobiowy sous vide** w kruszonce z migdałów, mus z selera z gruszką, granat,  
sos demi glace z szałwią, ziemniak konfitowany, zestaw surówek sezonowych

## Deser

**Sernik kajmakowy** z pistacjami, kruszonka, beza, sos karmelowy

**Semifreddo** (mrożony deser o smaku owocowym)

**Kremówka**



# Menu Klasyczne

155 / osobę

## Zupa

**Rosół z makaronem**

**Krem z białych warzyw** z chipsem z prosciutto, oliwa szpinakowa

**Krem włoski** z bazyliowym pesto, grzanką z sera Brie

## Danie główne

**Filet drobiowy sous vide**, groszek cukrowy z chorizo, salsa verde, sos demi glace z porto, ziemniaki gratin, zestaw surówek sezonowych

**Udziec z indyka wolno pieczony**, mus z marchwi z jabłkiem i anyżem, marynowany burak Chioggia, demi glace z estragonem, ziemniaki konfitowane, zestaw surówek sezonowych

**Długo pieczona wieprzowina** w rozmarynie, mus z selera, chips z pietruszki, sos z suszonych pomidorów, ziemniaki gratin, zestaw surówek sezonowych

**Filet drobiowy sous vide** w zielonej kruszonce z panko groszek zielony z prosciutto, karmelizowana marchew paryska, sos demi glace z szalwią i słodką śmietanką, polenta, zestaw surówek sezonowych

## Deser

**Szarlotka** z różą i migdałami, lody

**Mus truskawkowy**, beza, kruszonka

# Menu dla dzieci

85 / dziecko

## Zupa

**Rosół** z makaronem

**Zupa pomidorowa** z makaronem

## Danie główne

**Nuggetsy** z kurczaka z frytkami i marchewką

**Spaghetti** neapolitana

**Naleśniki** z serem

**Filet drobiowy sous vide** z ziemniakami purée, surówka z marchewki

**Mini burger** wołowy z frytkami, sałata zielona

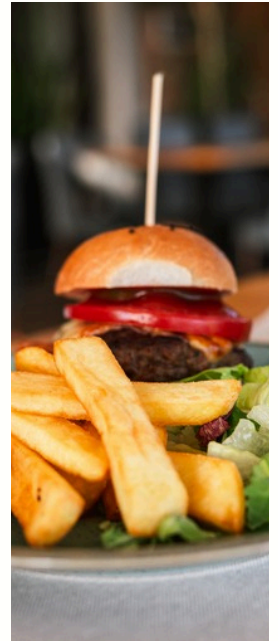
**Filecik z dorsza pieczony**, ziemniaki purée, surówka z marchewki

## Deser

**Lody** z owocami sezonowymi i polewą

**Deser** ten sam co dla dorosłych

**Przystawka dla dzieci** w cieście filo, słony farsz, warzywa grillowane  
+ 18 / dziecko



# Dodatkowe danie ciepłe

## Gotowane 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

# 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 łosoś, 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

### Owocowa kompozycja 399

#### 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.) |

# Informacje dodatkowe

**Rezerwacja obejmuje** kompleksową aranżację stołów i elegancką zastawę, obrusy, kwiaty, świece oraz obsługę kelnerską. Zapewniamy wysokie krzesła dla dzieci. Do dyspozycji Gości jest też parking, ogrodzony plac zabaw z trampoliną, siłownia zewnętrzna, ogród oraz bezprzewodowy Internet.

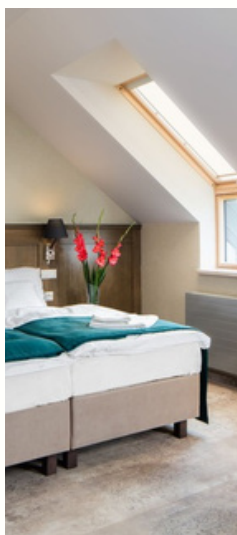
**Dania dietetyczne** przygotowujemy na Państwa życzenie, z uwzględnieniem diet i alergii, bez dodatkowej dopłaty.

**Napoje bez limitu** zawarte w cenie zestawów to kawa z ekspresu, herbata, sok jabłkowy, sok pomarańczowy oraz woda. Pozostałe napoje zamawiamy u obsługi kelnerskiej i opłacamy na koniec przyjęcia.

**Alkohole** mogą być zamawiane u obsługi kelnerskiej lub własne, za opłatą korkowego 25 / osobę dorosłą lub 35 / butelkę.

**Ceny napojów:**

|                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|
| ● Pepsi, Mirinda, 7Up (butelka 0,2l)                                   | 9   |
| ● Viura Tomar Chardonnay (Hiszpania, półwytrawne, białe) 0,75l         | 85  |
| ● Messer del Fauno Nero d'Avola (Sycylia, półwytrawne, czerwone) 0,75l | 85  |
| ● Piwo beczkowe Cieszyn Pilsner- 0,5l                                  | 12  |
| ● Butelka wódki Baczewski 0,5l                                         | 99  |
| ● Whisky Bushmills Black Bush / Jack Daniels 0,7l                      | 149 |



**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

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

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

**DJ Cola** - oprawa muzyczna i karaoke - FB/djcolapl/ tel.: 793-100-830



## Kontakt

**Bartosz Radwan**

Dyrektor ds. sprzedaży i marketingu

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

Zadzwoń: 601-407-316

