

Restauracja Szary

MENU KOMUNIJNE

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 oraz zimną płytę**.
Dla dzieci przygotowaliśmy specjalne menu. O wyborze zestawu dla dziecka lub dorosłych decydujecie Państwo.
Restauracja nie ustala granicy wieku od i do którego obowiązuje menu dziecięce.

Menu można rozszerzyć o przystawkę, słodkości i inne dodatki.

Czas przyjęcia – od 12 (lub później) do godziny 22:00 w soboty i do 20:00 w niedziele i święta.

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



Przystawki

● **Ceviche z tuńczyka**, salsa z ogórka, awokado, mango, pomarańcza, grejpfrut, chili i kolendra, bagietka korzenna 42

● **Gravlax z łososia** marynowany w burakach, salsa z jabłka, awokado, rzodkiewka, kolendra, pomarańcza, paluszek z ciasta kruchego, kiełki 42

● **Carpaccio z pieczonego buraka**, salsa z mango, guacamole, rzodkiewka, liście botwinki, chrupka bakaliowa, pesto z bazylii 35

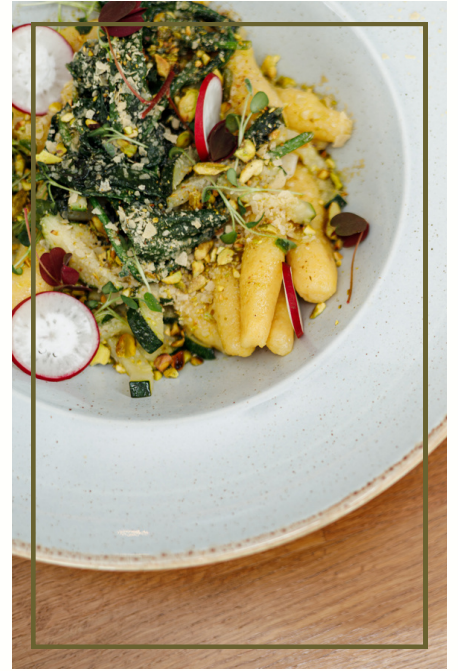
● **Tatar z pieczonego bakłażana**, salsa verde, pomidory suszone, kapary, marynowane rzodkiewki, maślanka, pistacje, oliwa szczypiorkowa 35

● **Szparagi zielone blanszowane**, salsa z pomidorków koktajlowych, truskawki z miętą, krem balsamiczny truskawkowy, roszponka, kiełki, musztarda francuska, oliwa koperkowa 39

● **Terrina drobiowa w szynce prosciutto**, pesto z orzechów włoskich z octem balsamicznym, salsa z liści młodej botwinki, ser corregio 39

● **Terrina z kaczk**, pistacje, konfitura z moreli, marynowany koper włoski w pomarańczach, emulsja z pietruszki, rukola 42

● **Pâté z wątróbki** drobiowej, konfitura z żurawiny, grzanka ziołowa granat, ocet balsamiczny, kiełki 33



Vege

Przystawki dla dzieci

Marynowane warzywa sezonowe pieczone w ziołach, podane w cieście filo 18

Ślimaczki z ciasta francuskiego z sosem neapolitana i mozzarellą z bazylią 18

Podpłomyki z warzywami pieczonymi w ziołowej marynacie 18

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

Pieczony kalafior, granat, kolendra, pomidorki koktajlowe, świeży szpinak



Menu ekskluzywne

189 / osobę

to co najlepsze w Restauracji Grany

Zupa

Rosół na gęsinie z makaronem

Krem z białych szparagów, paluch z ciasta kruchego z prosciutto crudo

Krem z borowików, szczypiorek, grzanka z serem taleggio, oliwa truflowa

Danie główne

Wolno pieczone policzki wołowe na maśle klarowanym z rozmarynem, blanszowany dziki brokuł, sos z brandy i rozmarynem

Wolno pieczona cielęcina w maśle klarowanym z ziołami, blanszowane szparagi zielone, aksamitny sos z białym winem i ziołami

Pieczeń wołowa marynowana w ziołach, karmelizowane mini marchewki, pikle z fioletowego kalafiora, kremowy sos z rydzami i białym winem

Policzki z dzika, gruszki w cynamonie i rozmarynie, mus z topinamburu, sos demi glace z ziołami

Konfitowane udko z perliczki, szparagi zielone, mus z batatów z rozmarynem, marynowana dynia piżmowa, sos demi glace z estragonem

Stek z halibuta pieczony na maśle klarowanym, mus z batatów, pappardelle z cukinii, sos buerre blanc

Deser

Fondant czekoladowy, mini beza, lody

Tiramisu, mus z pistacjami

Mus z czekolady rubinowej, biszkopt waniliowy, kawior truskawkowy

Dodatki do dań głównych

Ziemniaki młode
Kopytka z ziołami
Ziemniaki purée
Ziemniaki gratin
Ziemniak konfitowany
Ryż
Kasza gryczana prażona

Zestaw warzyw sezonowych
(pomidory, mizeria, sałata zielona)
Sałata zielona z vinaigrette
Kapusta młoda zasmażana



Menu na wyjątkową okazję

179 / osobę

Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem z zielonych szparagów, paluch z ciasta kruchego z czarnuszką

Krem z zielonego groszku, łosoś wędzony, szczypiorek, ziołowy jogurt naturalny

Krem z pieczonych bakłażanów i pomidorów z bazyliowym pesto, grzanka z gorgonzolą

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe sous vide, szparagi zielone blanszowane, sos demi glace z brandy i estragonem i słodką śmietanką

Pierś z kurczaka kukurydzianego, mus z młodych pieczonych buraków i jeżyn, karmelizowane marchewki, sos demi glace z rozmarynem

Wolno pieczony filet z indyka, mus z selera z gruszką i wanilią, pestki granatu, sos demi glace z porto i szalwią

Konfitowana noga z kaczki, mus z pietruszki z gruszką, sos wiśniowy z czerwonym winem i rozmarynem

Pierś z kaczki sous vide, blanszowany groszek cukrowy, mus z selera z wanilią, sos demi glace z estragonem

Udko z królika pieczone na klarowanym maśle, orzeszki pini, szalotka marynowana, karmelizowane warzywa sezonowe, kremowy sos z rydzami i rozmarynem

Polędwica z dorsza, konfitura z cukinii i kopru włoskiego w sosie winno - cytrynowym z tymiankiem

Deser

Sernik z białą czekoladą, beza, pistacje, kruszonka

Mus mango, żelka kokosowa, kruszonka, kawior limonkowy

Semifredo z truskawkami, pistacje, kruszonka

Dodatki do dań głównych

Ziemniaki młode
Kopytka z ziołami
Ziemniaki purée
Ziemniaki gratin
Ziemniak konfitowany
Ryż
Kasza gryczana prażona

Zestaw warzyw sezonowych
(pomidory, mizeria, sałata zielona)
Sałata zielona z vinaigrette
Kapusta młoda zasmażana



Menu Szef Kuchni Poleca

169 / osobę

Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem z kalarepy, salsa z jabłka i prażonych orzechów nerkowca, paluch z ciasta kruchego z czosnkiem niedźwiedzim

Krem pomidorowy z bazyliowym pesto, grzanki z pieczywa korzennego z mozzarellą

Krem z pieczonego kalafiora, salsa z gruszki, bagietka korzenna z serem gorgonzola

Danie główne

Filet drobiowy sous vide, blanszowane zielone szparagi, kremowy sos z suszonymi pomidorami, białym winem i tymiankiem

Filet drobiowy sous vide, kruszonka ziołowa, mus z czerwonej kapusty z jabłkiem i anyżem, brukselka z prosciutto crudo, sos demi glace z szałwią i słodką śmietanką

Wolno duszone policzki wieprzowe z warzywami korzennymi i rozmarynem, marchewki karmelizowane z tymiankiem

Wolno pieczona wieprzowina po staropolsku z goździkami i cynamonem w sosie z podgrzybków z rozmarynem i brandy

Filet z indyka pieczony w maśle klarowanym i ziołach, glazurowane marchewki, maślany brokuł, sos figowy z tymiankiem

Dessert

Mus malinowy z białą czekoladą, kruszonką, pistacje

Mus kajmakowy, galaretka z rokitnika, kruszonka

Lody z owocami sezonowymi

Dodatki do dań głównych

Ziemniaki młode
Kopytka z ziołami
Ziemniaki purée
Ziemniaki gratin
Ziemniak konfitowany
Ryż
Kasza gryczana prażona

Zestaw warzyw sezonowych
(pomidory, mizeria, sałata zielona)
Sałata zielona z vinaigrette
Kapusta młoda zasmażana

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



Dodatkowe danie ciepłe

Gerwowane lub w kociołku

- | | |
|--|----|
| ● Wołowina po burgundzku , pieczywo | 33 |
| ● Zupa marokańska z klopsikami wieprzowymi i warzywami | 24 |
| ● Hiszpański kociołek z chorizo, kurczakiem i warzywami | 29 |
| ● Długo gotowana wołowina w piwie z rozmarynem, dynią i boczniakami | 33 |
| ● Strogonoff wołowy , pieczywo | 33 |
| ● Barszcz czerwony z krokietem z mięsem | 26 |
| ● Flaczki z boczniaków | 24 |
| ● Wegański gulasz | 24 |
| ● Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami | 26 |

Vege

Zimna płyta

99 / osobę

Zawiera zawsze:

Pasztet wieprzowy własny wyrób
Tymbaliki drobiowe
Półmisek serów z winogronami i orzechami włoskimi
Pieczywo

Do wyboru 2 sosy:

Chrzanowy
Czosnkowy
Musztardowy
Andaluzyjski
Tatarski

Do wyboru 3 mięsa pieczone:

Schab w tymianku
Schab w morelowej glazurze
Polędwiczka wieprzowa w czosnku niedźwiedzim
Gotowana szynka wieprzowa marynowana w ziołach
Długo pieczona szynka wieprzowa w maśle klarowanym
Karczek wieprzowy w kminku
Karczek wieprzowy po włosku w suszonych pomidorach i bazylii
Boczek rolowany ze śliwką
Filet z indyka marynowany w jogurcie z tymiankiem
Roladki z indyka z trzema nadzieniami (szpinak, suszone pomidory, oliwki)

Do wyboru 2 rodzaje śledzi:

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

Do wyboru 2 sałatki:

Wiejskocne (z majonezem)

Tradycyjna jarzynowa

Tradycyjna porowa

Tradycyjna z tuńczykiem

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

Gzefa kuchni (z autorskimi sosami)

Sałatka z blanszowanymi brokułami, mini mozzarella, pomidorki koktajlowe, jajka przepiórcze, prażone orzechy nerkowca, ser corregio kielki, sos czosnkowy

Sałatka z grillowanym serem halloumi, pomidorki koktajlowe, arbuz, truskawki, oliwki, prażone orzechy arachidowe, sos imbirowo-miodowy

Letnie (z sosem vinaigrette)

Sałatka z marynowanymi karczochami, oliwki, pikle z czerwonej cebuli, pomidorki koktajlowe, prażone orzechy nerkowca, ser gorgonzola, kielki, sos vinaigrette

Sałata z karmelizowanymi gruszkami, grillowany filet drobiowy z tymiankiem, ocet balsamiczny, burak marynowany, pomidorki koktajlowe, sos vinaigrette

Sałata z mini burrata, pieczone w migdały, gruszka marynowana, kapary, pomidorki koktajlowe, kielki, oliwki, sos vinaigrette

Sałatka z serem typu feta, oliwki Kalamata, arbuz, marynowana czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, prażone orzeszki pini, daktyl, kielki, sos vinaigrette

Sałatka z pieczonymi batatami, pestki granatu, ser gorgonzola, pomidorki koktajlowe, kielki, prażone orzechy nerkowca, sos vinaigrette

Sałatka z fioletowym pieczonym kalafiozem, pesto z bazylii, awokado, melon, pomidorki koktajlowe, mięta, kolendra, prażone orzechy ziemne, kielki





Głodkości i owoce

Makaroniki zestaw 36 sztuk (185zł)
karmelowe,
pistacjowe (aromatyzowane),
waniliowe,
malinowe,
czekoladowe,
cytrynowe

Kompozycja owocowa 450zł

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 przygotujemy 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.

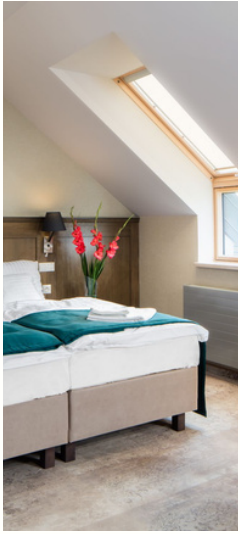
Alkohole mogą być zamawiane u obsługi kelnerskiej lub własne, za opłatą korkowego 25 / osobę dorosłą lub 35 / butelkę.

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 Cieszyń Pilzner- 0,5l	12
● Butelka wódki Baczewski 0,5l	99
● Whisky Bushmills Black Bush / Jack Daniels 0,7l	149



Informacje dodatkowe



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

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

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



Kontakt

Bartosz Radwan

Dyrektor ds. sprzedaży i marketingu

Napisz: b.radwan@szaryresidence.pl

Zadzwoń: 601-407-316

