

Restauracja Szary

KOMUNIA - CHATA GRILLOWA

MENU NA ROK 2026

WYSOKI STANDARD

w bliskości z naturą

Zapraszamy do wyboru odpowiadającego Państwu zestawu potraw.

Prosimy o wskazanie wybranych **dań bufetowych**, **zimnej płyty** oraz wariantu **napojów** (najczęściej jest to zestaw Classic).

Dodatkowo można wybrać słodkości i dodatkowe dania ciepłe.

W sąsiedztwie **Chaty Grillowej** znajduje się parkur, na którym odbywają się **jazdy konne**, które stanowią dodatkowy walor widokowy dla Państwa przyjęcia. Przy okazji prosimy o rozważne zachowanie, nie straszenie koni ani jeźdźców. Z góry dziękujemy

Ceny są aktualne przez 14 dni od przedstawienia oferty.

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



Menu Bez Grillowania

Bufet Polski 115 / 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 boczkiem 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

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

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



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:

Grzeczka 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



Głodkości i owoce

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

Owocowa kompozycja 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.)

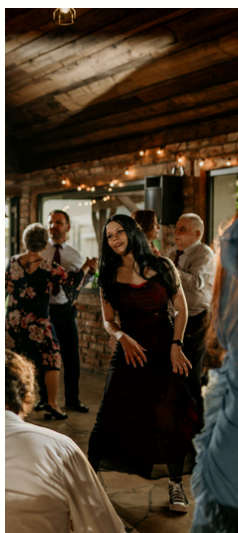


Dodatkowe danie ciepłe serwowane lub w kociotku

● Wołowina po burgundzku , pieczywo	33
● Zupa marokańska z klopsikami wieprzowymi i warzywami	24
● Strogonoff wołowy , pieczywo	33
● Barszcz czerwony z krokietem z mięsem	26
● Bigos , pieczywo	24
● Żurek staropolski, pieczywo	24
● Flaczki z boczniaków	20
● Wegański gulasz	20
● Barszcz czerwony 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

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 i Karaoke - KB Agency facebook.com/djcolapl tel.: 793-100-830

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 bezprzewodowy Internet.

Dania dietetyczne dla wybranych osób, na Państwa życzenie przygotowuje 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.



Kontakt



Bartosz Radwan

Dyrektor ds. sprzedaży i marketingu

Napisz: b.radwan@szaryresidence.pl

Zadzwoń: 601-407-316

