

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

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 łososia marynowany grillowany w folii 100g. - 45
Frankfurteki 80g. - 10

Serwowane przez kucharza, dla ok. 30 osób:

Szynka pieczona z kością i kapustą zasmażaną - ok. 8kg - 1000zł
Świnka z kapustą i ziemniakami opiekany - ok. 25 kg - 1800zł

Grill obsługiwany jest przez kucharza



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:

Grupa 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 włoskich specjałów 465 / 2,25kg

Prosciutto Crudo oraz Cotto, Salami Spianata Romana, Mortadella Bologna, Karczochy marynowane, Pomidory suszone, Oliwki, Paluszki chlebowe

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 łoś, 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 kawioem
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 kawioem 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 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.)

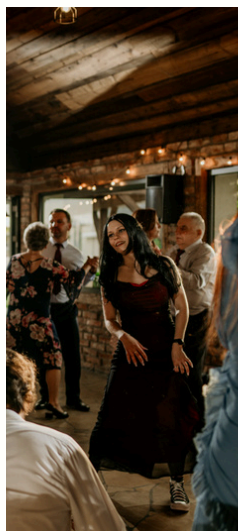


Dodatkowe danie ciepłe serwowane lub w kociotku

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

Vege

Napoje bez limitu - open bar



Fresh
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

Balance (0%)
+16 /os.

dotatkowo: piwo bezalkoholowe (Lager, Paulaner),
bezalkoholowe wino białe i wino musujące

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.

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

Zadzwoń: 601-407-316

