

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.

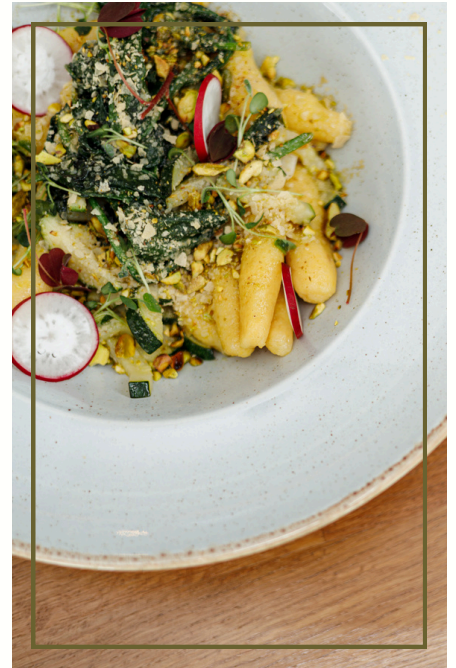
Kontakt i rezerwacja: Bartosz Radwan,
tel.: 601-407-316, restauracja@szaryresidence.pl



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

- | | |
|---|----|
| ● 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 boczniaków | 20 |
| ● Wegański gulasz | 20 |
| ● Barszcz czerwony 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)

Do wyboru 2 sałatki:

Główna kuchnia (z autorskimi sosami)

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

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

Letnie (z sosem vinaigrette)

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

Sałata z marynowanymi mini papryczkami, ser kozi, pomidorki koktajlowe, kielki, prażone płatki migdałów

Sałatka z serem typu feta, oliwki Kalamata, pomidorki koktajlowe, daktyle, orzechy nerkowca, kielki

Sałatka z pieczonymi batatami i pestkami granatu, pomidorki koktajlowe, kielki, rukola, ser Dor blue

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

Sałatka z pieczoną papryką, ciecierzycą, pomidorki koktajlowe, mięta, kolendra, orzechy prażone ziemne, kielki, pesto z bazylii

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

Wiejskanocne (z majonezem)

Tradycyjna jarzynowa

Tradycyjna porowa

Tradycyjna z tuńczykiem

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



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, kielki
Łosoś, pieczone buraki, rukola, krem z octu balsamicznego

Cukinia, ser camembert, pomidorki koktajlowe, tymianek, rukola
Dynia, szpinak, podgrzybki, rozmaryn

Półmisek włoskich specjalów 465 / 2,25kg

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

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 450

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 Pilzner- 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

Zadzwoń: 601-407-316

