

Restauracja Szary

MENU NA STYPE

NA ROK 2026

WYSOKI STANDARD *w bliskości z naturą*

Przy tej trudnej okazji nasz doświadczony personel zadba o każdy szczegół konsolacji.
Tak, aby Państwo nie musieli się o nic martwić.

W cenie 99zł / osobę oferujemy obiad z napojami: 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 zimną płytę, słodkości i inne.

Mając na uwadze charakter spotkania prosimy o podanie orientacyjnej liczby osób.
Faktyczna liczba Gości może różnić się od zadeklarowanej o 20%.
Rozliczenie w formie zadatku 500zł, płatność pozostałej kwoty w dniu przyjęcia, za przybyłą (faktyczną) liczbę Gości, kartą lub gotówką.

Oferta obowiązuje od poniedziałku do piątku w godzinach 12:00-22:00
Ceny są aktualne przez 14 dni od przedstawienia oferty.

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





Menu na konsolację

99 / osobę

Zupa

Rosół z makaronem

Krem włoski z bazyliowym pesto

Krem z podgrzybków z oliwą truflową i kwaśną aromatyzowaną śmietaną
*za dopłatą + 15 / osobę

Krem z pieczonej papryki z tortillą
*za dopłatą + 15 / osobę

Danie główne

Schab wieprzowy pieczony w rozmarynie, jabłka karmelizowane, sos demi glace z żurawiną, ziemniaki puree, zestaw surówek sezonowych

Szynka wieprzowa pieczona po staropolsku w sosie grzybowym z rozmarynem, ziemniaki, zestaw surówek sezonowych

Filet drobiowy sous vide w kruszonce z migdałów, puree ziemniaków i selera, demi glace z szałwią, zestaw surówek sezonowych

Filet z indyka marynowany w ziołach, brukselki w occie balsamicznym, kremowy sos z szałwią, kopytka ziołowe, sałata zielona z sosem vinaigrette
*za dopłatą + 25 zł / osobę

Pieczeń cielęca na klarowanym maśle z ziołami, groszek zielony z prosciutto, sos demi glace z szałwią, gratin z ziemniaków i batatów, sałata zielona z sosem vinaigrette
*za dopłatą + 45 zł / osobę

Dessert

Lody z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

Szarlotka z różą i migdałową kruszonką

Mus truskawkowy z kruszonką

Fondant czekoladowy, owoce sezonowe
*za dopłatą + 17 zł / osobę

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

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

Zimna płyta

69 / 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)

Wiekancie (z majonezem)

Tradycyjna jarzynowa

Tradycyjna porowa

Tradycyjna z tuńczykiem

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

Do wyboru 2 sałatki:

Greja 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)

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

Salatka 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

Salatka 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 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.)

Menu dla dzieci

75 / dziecko

Zupa

Rosół z makaronem

Zupa pomidorowa z makaronem

Danie główne

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i marchewką

Spaghetti neapolitana

Naleśniki z serem

Dessert

Lody z owocami sezonowymi i polewą



Dodatkowe danie ciepłe

Gerwowane lub w kociołku

- | | |
|---|----|
| ● 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



Kontakt

Bartosz Radwan

Dyrektor ds. sprzedaży i marketingu

Napisz: b.radwan@szaryresidence.pl

Zadzwoń: 601-407-316

