

KINGA

hotel & restauracja

skomponuj menu

PRZYSTAWKA

- carpaccio z buraka, z kozim serem, rukolą i prażonym słonecznikiem - 28zł
- gruszka zapiekana z serem kozim - 22zł
 - pierś z kaczki z awokado - 28zł
 - tatar z łososia - 35zł
 - tatar z polędwicy wołowej - 35zł
 - maślane krewetki z grzanką - 35zł

ZUPA

- rosół - 20zł
- barszcz czerwony z faszerowaną babeczką - 25zł
- krem z pomidorów z mozzarellą i świeżą bazylią - 25zł
 - krem z pieczarek, z groszkiem ptysiowym - 20zł
- krem z białych warzyw, z prażonymi migdałami - 25zł
 - krem z brokuła z grzanką - 22zł
 - węgierska zupa gulaszowa - 35zł
 - żurek z jajkiem i kiełbasą - 25zł

DANIE GŁÓWNE

- schabowy z ziemniakami i kapustą zasmażaną - 35zł
 - filet panierowany w płatkach z frytkami i colesławem - 35zł
 - karczek wieprzowy w sosie z kluskami śląskimi i modrą kapustą - 38zł
 - filet z kurczaka zawijany, z suszonymi pomidorami, szpinakiem i ricottą, z gzikiem i mixem sałat - 43zł
- polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym z puree, z zielonego groszku i salsą z buraka - 48 PLN
 - bitki wołowe z kluskami śląskimi i kapustą zasmażaną - 55 PLN
 - łosoś z sosem cytrynowym, z pieczonym ziemniakiem i warzywami gotowanymi - 55zł

- udo kaczki z puree ziemniaczano-musztardowym, pieczonym jabłkiem i modrą kapustą - 55zł
- żebro wołowe w sosie piwnym guinness z puree, duszoną pieczarką i peklowaną czerwoną cebulą - 55zł

PRZEKĄSKI

WERSJA I: 70 PLN / 7 DO WYBORU

WERSJA II: 100 PLN / 10 DO WYBORU

- półmiski mięs pieczonych
- schab pieczony w sosie tuńczykowym z kaparami
- przekąski z ciasta francuskiego mix (łosoś ze szpinakiem/ pieczarka z mozzarellą/ camembert z żurawiną)
- szynka parmeńska zawijana z suszonym pomidorem i mozzarellą
- śledź w oliwie
- mini tortille
- wędzony łosoś na grzance z pastą z suszonych pomidorów
- gruszka zapiekana w boczku z kozim serem
- carpaccio z buraka z kozim serem, prażonym słonecznikiem i rukolą
- jajka faszerowane i w majonezie
- sałatka śledziowa w słonych babeczkach
- mini bagietki z pieca mix (bruschetta/parmeńska z pomidorem/pieczarki z ogórkiem kiszonym)
- grillowana cukinia z twarożkiem i miętą
- pierś z kaczki, z pomarańczą
- tartalutki z guacamole i łososiem wędzonym
- kruche babeczki z musem cytrynowym i krewetką
- kruche babeczki z musem z makreli i kawiozem

KINGA

hotel & restauracja

skomponuj menu

- pieczony ziemniak z sałatką śledziową
 - galaretki wieprzowe lub drobiowe
 - pieczarki faszerowane
 - pieczony boczek ze śliwką
 - sałatka z grillowanym kurczakiem
 - sałatka tortellini
 - sałatka z szynką parmeńską i wędzonym twarogiem
 - sałatka ze szpinakiem baby, suszonymi pomidorami i serem feta
 - sałatka z karmelizowaną gruszką i szynką szwarcwaldzką
 - sałatka caprese
 - sałatka grecka
 - sałatka z brokułem, fetą i prażoną cebulką
 - sałatka jarzynowa
 - carpaccio wołowe - 90zł /półmisek
 - sałatka krewetkowa - 80zł /półmisek
- SERWIS KAWOWY + CIASTO - 25zł /os.
 - SOKI, WODA Z OWOCAMI - 15zł /os.
 - PROSECCO/ WINO - 80zł /butelka
 - WYBOROWA 0,5L - 80zł /butelka
 - ABSOLUT/ FINLANDIA 0,5L- 100 PLN /butelka
 - COCA COLA/ FANTA/ SPRITE 0,25L - 7zł /butelka