

Menu



GOLD
HOTEL***

PRZYSTAWKI



Tatar z polędwicy wołowej

49

Polędwica wołowa / ogórek konserwowy / borowik / szalotka / żółtko / masło / anchois / musztarda francuska / pieczywo

Krewetki w sosie maślano-winnym

44

6 krewetek / czosnek / chili / pietruszka / 2 grzanki czosnkowe

Bruschetta z serem burrata ~ NOWOŚĆ

25

2 grzanki / ser burrata / pieczone pomidory koktajlowe / rukola / czerwona cebula / czosnek / crema balsamico

ZUPY



Domowy bulion na 3 rodzajach mięsa

18

Makaron / marchew / pietruszka

Żurek Staropolski

25

Żurek / jajko / pieczywo

Krem maślankowy ~ NOWOŚĆ

24

puree chrzanowe / pesto bazyliowe / okrasa

Zupa dnia

zapytaj kelnera o dostępność

SAŁATKI



Sałatka a'la Cezar z kurczakiem w panku

38

Kurczak w panku 120g / mix sałat / jajko / tarty parmezan / owoc sezonowy / czerwona cebula / burak / pomidor koktajlowy / sos Cezar / grzanka czosnkowa

Gold Salad

50

Krewetki w sosie maślano-winnym 6szt / mix sałat / pomidor koktajlowy / mango / imbir marynowany / ser mozzarella / prażone migdały / domowy sos vinaigrette / grzanka czosnkowa

Sałatka POKEBALL ~ NOWOŚĆ

42

Ryż jaśminowy w sosie cytrynowym 150g / ser halloumi / świeże mango / awokado / ogórek / rzodkiewka / fasolka edamame / kimchi / wodorosty wakame / jajko / sezam / sos sezamowy

Menu



GOLD
HOTEL***

DANIA GŁÓWNE



Pierś z kurczaka Supreme ~ NOWE WYDANIE **58**

Pierś z kurczaka z kością sous-vide 200g w glazurze garam masala / kuskus perłowy z boczkiem i papryką / palone zielone szparagi, młoda marchew i brokuł / domowy majonez wasabi

Złocisty kotlet schabowy z jajkiem sadzonym **46**

Panierowany schab 200g / młode gotowane ziemniaki z koprem / jajko sadzone / młoda kapusta zasmażana

Mięsa grillowane ~ POWRÓT **42**

Filet z kurczaka 80g / schab 80g / grillowane pieczarki z cebulą / młode opiekane ziemniaki / mizeria z ogórków gruntowych

Żebro w miodowym BBQ **57**

Żebro 300g / frytki stekowe / surówka colesław

Tomahawk wieprzowy ~ NOWOŚĆ **55**

Schab z kością 250g / frytki crispers / palona sałata rzymska / palona rzodkiew / salsa z mango i awokado / sos bbq

Stek z polędwicy wołowej **98**

Polędwica wołowa 200g / krążki cebulowe / palona młoda marchew i szparagi / sos pieprzowy

MAKARONY I PIEROGI



Spaghetti Sepia z krewetkami ~ NOWE WYDANIE **48**

Krewetki 6szt / boczek / sos maślano - winny / pomidorki koktajlowe / pietruszka / czosnek / chili / sezam

Makaron z kurczakiem z grzybami shimeji ~ NOWOŚĆ **40**

Kurczak 120g / makaron linguine / grzyby shimeji / zielone szparagi / pak choi / szalotka / chili / czosnek / orzeszki ziemne prażone / sos azjatycki / sezam

Pierogi ukraińskie **28**

8 szt / farsz twarogowo - ziemniaczanym i cebulka

Pierogi ze szpinakiem **32**

8 szt / sos śmietanowo - czosnkowy / tarty ser

Menu



**GOLD
HOTEL*****

RYBY



Sandacz ~ NOWA ODSŁONA

64

Filet z sandacza 180g / puree chrzanowe / sos maślankowy / fasolka edamame / domowy majonez wasabi / palona młoda marchew /

Tagliatelle z łososiem

62

Filet z łososa w pistacjach 180g / sos śmietanowo rybny / liście szpinaku / boczniaki / palona dynia

BURGERY



Classic burger

35

100% wołowina 180 g / sałata / pomidor / ogórek konserwowy / cebula czerwona / ser cheddar / domowy sos majonezowo - musztardowy

Burger Halloumi



38

Ser Halloumi / sałata / pomidor / ogórek konserwowy / cebula czerwona / sos majonezowo - musztardowy

+ bekon

7

+ frytki stekowe

13

+ frytki klasyczne

10

***BURGERY WEEKENDOWE (piątek-niedziela)**

Burger Panko

42

Filet z kurczaka w panierce panko 120g / ser cheddar / sałata / pomidor / ogórek konserwowy / cebula czerwona / ser cheddar / bekon / sos majonezowo - musztardowy

Burger wołowy + ser camembert

47

100% wołowina 180g / pieczony ser camembert / ser cheddar / sałata / pomidor / ogórek konserwowy / cebula czerwona / bekon / sos majonezowo - musztardowy

MENU DLA DZIECI



Spaghetti Napoli



23

Makaron spaghetti / sos pomidorowy / tarty ser

Filet z kurczaka

27

Filet z kurczaka / frytki / surówka z marchewki

Menu



GOLD
HOTEL***

DESERY



Sernik

mus z pieczonej truskawki / kruszonka z białej czekolady

**zawiera migdały*

24

Tarta śliwkowa

na ciepło / bita śmietana

18

Crumble z owocami sezonowymi

na ciepło / sezonowe owoce pod chrupiącą kruszonką / gałka lodu waniliowego /

22

Lody waniliowe z musem owocowym

lody waniliowe 3 gałki / domowy mus owocowy / bita śmietana

19

PRZEKĄSKI PIWNE



Deska serów



Selekcja serów / zurawina / owoce kaparów

80

Deska mięs włoskich

Selekcja mięs włoskich / kiszona rzodkiew / orzechy włoskie

95

***MIX**

85

Skrzydółka na ostro + trio dipów

30

DODATKI



Mix sałat

14

Frytki

10

Frytki stekowe

13

Krążki cebulowe

15

Ketchup

3

Sos czosnkowy

4

Śmietana

4

Surówka

13

Dodatkowy sos do sałatki

5



Szanowni Goście,
z przyjemnością witamy Was w Naszej Restauracji.
Poniżej przedstawiamy Naszą kulinarną encyklopedię z zagadnieniami
towarzyszącymi Nam na co dzień w Naszej kuchni .



Dania wegetariańskie



Dania pikantne

- **Kimchi** - symbol kuchni koreańskiej, która słynie ze swojej różnorodności i wszechstronnego wykorzystania warzyw. Jest to pikantne sfermentowane danie, a najczęściej używa się do jego przygotowania kapusty pekińskiej. Tradycyjnie kimchi jest przyprawiane czosnkiem, imbirem, cebulą dymką oraz sosem sojowym i rybnym.
- **Pak Choi** - kapusta chińska, pochodzi z Azji Wschodniej, uprawiana jest w Chinach, w Ameryce Północnej i w Europie.
- **Grzyby Shimeji** - ojczyznę grzybków shimeji jest Japonia, ale popularne są w całej Wschodniej Azji. Mieszkańcy Azji określają ich smak jako umami. Są lekko ostre z wyczuwalną słodyczą i orzechową nutą.
- **Sous-vide** - metoda gotowania potraw, w której żywność zamknięta szczelnie w plastikowej torebce próżniowej następnie umieszczana jest w kąpeli wodnej lub parowej w precyzyjnie kontrolowanej temperaturze niższej od tradycyjnego gotowania, dłużej niż w tradycyjnych procedurach gotowania.



Zeskanuj!