

Witamy !

Restauracja w Gold Hotel w Złotoryi ,
działająca od 2019 roku, oferuje
wyjątkową atmosferę, która łączy
elegancję z lokalnymi tradycjami.

Miejsce to zachwyca nowoczesnym
wystrojem, a jednocześnie nawiązuje do
historii Złotoryi, miasta znanego z
tradycji wydobywania złota.

Menu restauracji jest starannie
skomponowane, łącząc wykwintne
dania inspirowane kuchnią
międzynarodową oraz lokalnymi
smakami Dolnego Śląska.

Dzięki dbałości o jakość składników i
profesjonalnej obsłudze, restauracja
Gold Hotel stanowi doskonały wybór na
romantyczną kolację, spotkanie
biznesowe czy rodzinne uroczystości.



GOLD
HOTEL***

Menu



GOLD
HOTEL***

PRZYSTAWKI



Tatar z polędwicy wołowej

49

Polędwica wołowa / ogórek konserwowy / borowik / szalotka / żółtko / musztarda francuska / pasta truflowa / masło / pieczywo - 2 kromki

Przeżrebki

45

Przeżrebki 3 sztuki / fasola edamame / bekon / bób / pomidor suszony / szalotka

Pieczony ser kozi z chutney z czerwonej cebuli

28

Ser kozi / chutney z czerwonej cebuli / ciasto francuskie / sos balsamico / rukola / pomidory koktajlowe / orzeszki piniowe

ZUPY



Domowy bulion na 3 rodzajach mięsa

18

Makaron jajeczny / marchew / pietruszka

Żurek Staropolski

25

Żurek / jajko / pieczywo - 1 kromka

Zupa cebulowa

24

Zupa cebulowa / grzanki / parmezan

Zupa dnia ~ zapytaj kelnera

SAŁATKI



Sałatka z kaczką sous vide ~ NOWOŚĆ

47

Kaczka sous vide 120g / mix sałat / figa / ser gorgonzola / wiśnia / gruszka / sos vinaigrette / paluch drożdżowo-serowy

Gold Salad

48

Krewetki w sosie maślano-winnym 6szt / mix sałat / pomidor koktajlowy / ananas / ser mozzarella / prażone migdały / szalotka / sos imbirowo-limonkowy / paluch drożdżowo-serowy

Sałatka z serowymi kulkami ~ NOWOŚĆ

38

4 kremowe kulki / mix sałat / pomarańcza / ogórek / orzeszki pini / granat / domowy vinegrette / paluch drożdżowo - serowy

Ze względu na starannie opracowane receptury dań, NIE wymieniamy składników

Menu



GOLD
HOTEL***

DANIA GŁÓWNE



Kaczka Sous Vide ~ NOWOŚĆ

Pierś z kaczki sous vide 180g / ziemniaki z boczkiem / szalotka / chilli / palona brukselka / czosnek / sos wiśniowy

62

Kotlet schabowy z jajkiem sadzonym

Panierowany schab 200g / jajko sadzone / puree ziemniaczane z okrasą / kapusta zasmażana

45

Pierś z kurczaka supreme - NOWOŚĆ

Pierś z kurczaka supreme / sos supreme / puree ziemniaczane / palony brokuł

48

Polędwiczka wieprzowa

Polędwiczki wieprzowe sous-vide 180g / domowe podsmażane kopytka / sos alfredo z bekonem i suszonymi pomidorami / mix sałat

52

Żebro wieprzowe w glazurze BBQ

Żebro 300g / frytki stekowe / surówka colesław

57

Jambalaya ~ NOWOŚĆ

Krewetki 6 szt / ryż jaśminowy / chorizo / seler naciowy / pomidor koktajlowy / papryka czerwona / pasta chilli

47

Tomahawk wieprzowy ~ NOWA ODSŁONA

Schab z kością 250g / krewetki chilli-czosnek / salsa mango / kolendra / frytki stekowe

65

Stek z polędwicy wołowej

Polędwica wołowa 200g / sos pieprzowo-truflowy / smażone ziemniaki / palone warzywa (brukselka, mini kukurydza, papryka) / borowik

98

MAKARONY I PIEROGI



Makaron stir - fry z wołowiną



150 g wołowiny / makaron linguine / orzeszki ziemne / chilli / marchewka / por / cebula

42

Spaghetti Nero z krewetkami ~ NOWE WYDANIE

Krewetki 6szt / makaron spaghetti Nero / salsa pomidorowa / sok z limonki

48

Pierogi ukraińskie



8 szt / farsz twarogowo - ziemniaczany z cebulą / okrasa

28

Pierogi z kaszą gryczaną i wędzony twarogiem

8 szt / okrasa / sos śmietanowo-szczypiorkowy



32

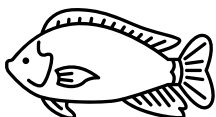
Ze względu na starannie opracowane receptury dań, NIE wymieniamy składników

Menu



**GOLD
HOTEL*****

RYBY



Solandra ~ NOWOŚĆ

Filet z solandry 180g z kruszonką z płatków jęczmiennych / talarki ziemniaka / palony brokuł, brukselka i pomidor koktajlowy / puder borowikowy

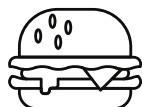
67

Łosoś na tagliatelle

filet z łososia 180g / sos śmietanowo-rybny / liście szpinaku / boczniak / pomidor koktajlowy

63

BURGERY



Classic burger

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

36

Burger camembert panko

Camembert w panierce panko / sos BBQ z ogórkiem konserwowym / chutney z czerwonej cebuli / pomidor / sałata

38

Burger z szarpaną wieprzowiną

Szarpana wieprzowina 180g / sałata / pomidor / chutney z czerwonej cebuli / cebula czerwona / sos BBQ z ogórkiem konserwowym

39

+ bekon

7

+ frytki stekowe

12

+ frytki klasyczne

9

***BURGERY WEEKENDOWE**

Burger Panko

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

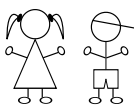
44

Burger wołowy + ser camembert

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

49

MENU DLA DZIECI



Spaghetti Napoli



Makaron spaghetti / sos pomidorowy / tarty ser

23

Stripsy z kurczaka

Stripsy z kurczaka / frytki / ketchup

29

Ze względu na starannie opracowane receptury dań, NIE wymieniamy składników

DESERY

Menu



Zajrzyj do naszej słodkiej gąbki

Lody waniliowe z musem owocowym

22

lody waniliowe 3 gałki / domowy mus owocowy / owoc sezonowy / bita śmietana

PRZEKĄSKI PIWNE



Deska serów

80

Selekcja serów / chutney cebulowe / winogorono / orzechy / czarne oliwki

Deska mięs włoskich

95

Selekcja mięs włoskich / grissini / owoce kaparów / chimichurri

***MIX**

85

Skrzydółka na ostro + trio dipów

33

DODATKI

Mix sałat

14

Frytki

9

Frytki stekowe

12

Krążki cebulowe

14

Ketchup/Majonez

3

Sos czosnkowy

4

Śmietana

4

Sos grzybowy

14

Surówka

13

Kluski śląskie

13

Dodatkowy sos do sałatki

5

Ze względu na starannie opracowane receptury dań, NIE wymieniamy składników

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

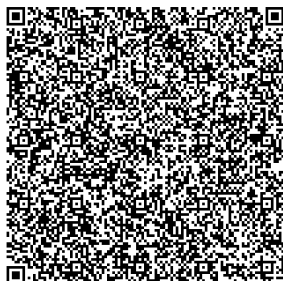


Dania wegetariańskie



Dania pikantne

- **Sous-vide** - to technika gotowania mięs, ryb oraz innych produktów spożywczych, zamkniętych wcześniej szczelnie (próżniowo) w plastikowej torebce w kąpeli wodnej lub parowej (w piecu) o stosunkowo niskiej temperaturze, która nigdy nie przekracza 100°C (a nawet 90 ° C). Najważniejszą zaletą tej metody jest zatrzymanie w gotowanych produktach najcenniejsze witaminy oraz składniki odżywcze.
- **Sos supreme** - rodzaj francuskiego sosu na bazie śmietanki, pieczarek oraz zestu z cytryny.
- **Przegrzebki** - inaczej zwane są jako małże Świętego Jakuba. Twarde muszle, które skrywają białe, bardzo delikatne i jędrne mięso. Charakteryzuje się ono morskim zapachem i lekko słodkawym smakiem.
- **Chorizo** - Chorizo to kiełbasa wytwarzana z mięsa wieprzowego, będąca jedną z wizytówek hiszpańskich kulinariów. Choć istnieją różne odmiany, nieodzownym elementem, który musi pojawić się w tradycyjnej recepturze, jest mielona, wędzona, a następnie suszona papryka pimentón.
- **Jambalaya** - potrawa kreolska, składająca się głównie z ryżu, z dodatkiem cebuli, czosnku, papryki i pomidorów.
- **Solandra** - gatunek morskiej ryby z rodziny makrełowatych.



Zeskanuj

Każda opinia jest dla Nas ważna, dlatego zapraszamy do skanowania
i pozostawienia opinii na Google.