

# Dwór Świątoszówka

## Dwór Świątoszówka

### **Aperitif**

Kieliszek Prosecco	9zł
Prosecco z płatkami złota GOLDWASSER	17zł
Tini francuskie – likier Chambord, świeże truskawki	14zł
Colins Eldefower – kwiat bzu, gin, cytryna	14zł

### **Przystawka**

Oryginalny filet z matiasa, sałatka z jabłkiem i cebulką owinięte w awokado	24zł
Carpaccio z kaczki marynowane w Ginie, młotkowanym pieprzu serwowane na miodowym sosie Dijonkim z sałatą rucola oraz dzika borówka	22zł
Rosti – placuszek z cukinii, kremowym serkiem Ricotta z łososiem wędzonym	22zł
Podgrzybki zapiekane w cięście francuskim	19zł

### **Zupa**

Krem z borowików z grzankami	19zł
Dwu kolorowy krem z cukinii	16zł
Domowy rosół z makaronem	14zł
Krem sezonowy	16zł

### **Dania główne (wieloporcjowo)**

Kotlet schabowy w złocistej panierce, delikatna pieczeń wieprzowa w sosie własnym, kotlet De Volaille z masłem i pietruszką

### **Dodatki**

Ziemniaczki pieczone z cebulką i ziołami, kluski śląskie  
Zestaw surówek (marchewka, biała kapusta, selera z ananase) **Cena zestawu 55zł**

### **Zestaw II**

Tradycyjna rolada śląska, soczysta pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim  
Złocisty indyk z mozzarellą i pomidorami z nutą Bazylki

### **Dodatki**

Ziemniaczki pieczone z cebulką, kluski śląskie  
Zestaw świeżych sałat z winegretem (sałata zielona, pomidor, ogórek),  
Czerwona kapusta z żurawiną **Cena zestawu 59zł**

### **Zestaw III**

Poledwiczki duszone w sosie borowikowym, roladki z kurczakiem nadziewane szpinakiem  
roladki z pstrąga z boczkiem i ogórkiem

### **Dodatki**

Kluski śląskie, ziemniaczki pieczone z cebulką i ziołami, frytki  
Kompozycja świeżych warzyw skropionych winegretem, ćwikła z tartym chrzanem  
Zestaw surówek (marchewka, biała kapusta, selera z ananase) **Cena zestawu 69zł**

# Dwór Świątoszówka



## Dania główne (wyporcjowane)

Szlachecka kaczka serwowana z gruszką i orzechami zatopionymi w karmelu, kłuski śląskie i buraki z tartym chrzanem	69zł
Pieczone gęsie udko, sos pieczeniowy, ziemniaki puree, czerwona kapusta z żurawiną	59zł
Połędwiczka wieprzowa serwowana, sos francuski z grzybami, ziemniaki opiekane,	55zł
Zestaw świeżych sałat z sosem winegret	

## Deser

Tort z kremowego serka Mascarpone z sezonowymi owocami	15zł
Beza z konfiturą borówkową i kremowym sosem Mascarpone	15zł
Ł ody serwowane z młotkowanym pieprzem na świeżym ananasie	18zł
Krem marakujowy, kruche ciasteczko czekoladowe, kremem Chantilli	19zł

## Zimna płyta

<b>Zimna płyta 40zł osoba ( min.10/os )</b> Deska wędlin tradycyjnych i europejskich Deska serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i żurawiną Szynki zawijane z chrzanem Śledzie przyrządzone z cebulką i pieczarkami Galaretka wieprzowa z cebulką Paszтет szefa kuchni serwowany ze śliwką Śliwkę kalifornijskie z soczystym boczkiem Sałatka grecka, Mozzarella z pomidorami Pieczywo, masło	<b>Zimna płyta 50zł osoba ( min.10/os )</b> Selekcja wędlin włoskich Selekcja serów europejskich Szynki zawijane z chrzanem Galaretka wieprzowa z cebulką Śliwkę kalifornijskie w chrupiącym boczku Oryginalny filet z matiasa, sałatką z jabłkiem owinięte w awokado Tatar z łososia wędzonego z awokado Tatar z polędwicy wołowej Sashimi z polędwicy wołowej, sos cebulowy ponzu, prażony czosnek Paszтет szefa kuchni nadziewany śliwką Mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią Sałatka Grecka z serem feta Świeże owoce
---	--

## Kolacja

Gordon Blue z serem i szynką łódzkiej ziemniaczane, mix sałat z winegretem	35zł
Policzki wołowe, sos chrzanowy, puree ziemniaczane, buraczki	35zł
Chrupiące placki ziemniaczane serwowane z gulasze	39zł
Pikantny bogracz serwowany z pieczywem	15zł
Rubinowy barszcz z krójkietem	9zł

## Napoje

Wódka Stanisław 0,5l	49zł
Wino ( Pinotage / Muscat )	49zł
Woda 1l	9zł
Sok 1l	12zł
Kawa	7zł
Herbata	6zł

