

Dwór Świętoszówka

Dwór Świętoszówka

Aperitif

Kieliszek Prosecco	12zł
Prosecco z płatkami złota GOLDWASSER	19zł
Tini francuskie – likier Chambord, świeże truskawki	19zł
Colins Eldefower – kwiat bzu, gin, cytryna	19zł

Przystawka

Oryginalny filet z matiasa, sałatką z jabłkiem i cebulką owinięte w awokado	26zł
Carpaccio z kaczki marynowane w Ginie, młotkowanym pieprzu serwowane na miodowym sosie Dijonkim z sałatą rucola oraz dzika borówka	24zł
Rosti – placuszek z cukinii, kremowym serkiem Ricotta z łososiem wędzonym	26zł
Podgrzybki zapiekane w cięście francuskim	22zł

Zupa

Krem z borowików z grzankami	22zł
Dwu kolorowy krem z cukinii	20zł
Domowy rosół z makaronem	18zł

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 anansem)	Cena zestawu 65zł

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, kluseczki Śląskie	
Zestaw świeżych sałat z winegretem (sałata zielona, pomidor, ogórek), Czerwona kapusta z żurawiną	Cena zestawu 69zł

Zestaw III

Polędwiczki duszone w sosie borowikowym, roladki z kurczaką 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 anansem)	Cena zestawu 79zł

Dwór Świątoszówka

Dania główne (wyporcjowane)

Polędwiczki duszone w sosie borowikowym, kłuski śląskie, mix świeżych sałat	59zł
Pieczone gęsie udko, sos pieczeniowy, ziemniaki puree, czerwona kapusta z żurawiną	59zł
Rib eye cielęcy, boczniaki w sosie teriyaki, pieczony batat, warzywa	69zł

Deser

Tort z kremowego serka Mascarpone z sezonowymi owocami	22zł
Beza z konfiturą borówkową i kremowym sosem Mascarpone	19zł
Lody serwowane z młotkowanym pieprzem na świeżym ananasie	19zł
Krem marakujowy, kruche ciasteczko czekoladowe, kremem Chantilli	19zł

Zimna płyta

Zimna płyta 50zł osoba (min.10/os) Deska wędlin tradycyjnych i europejskich Deska serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i żurawiną Śledzie przyrządzone z cebulką i pieczarkami Galaretka wieprzowa z cebulką Paszтет szefa kuchni serwowany ze śliwką Śliwki kalifornijskie z soczystym boczkiem Sałatka grecka, Mozzarella z pomidorami Pieczywo, masło	Zimna płyta 65zł osoba (min.10/os) Selekcja wędlin włoskich Selekcja serów europejskich Szynki zawijane z chrzanem Galaretka wieprzowa z cebulką Paszтет szefa kuchni nadziewany śliwką Śliwki kalifornijskie w chrupiącym boczku Oryginalny filet z matiasa, sałatka z jabłkiem owinięte w awokado Tatar z łososia wędzonego z awokado Tatar z polędwicy wołowej Sashimi z polędwicy wołowej, sos cebulowy ponzu, prażony czosnek 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	39zł
Policzki wołowe, sos chrzanowy, puree ziemniaczane, buraczki	39zł
Chrupiące placki ziemniaczane serwowane z gulasze	39zł
Pikantny bogracz serwowany z pieczywem	24zł
Rubinowy barszcz z kromką	18zł

Napoje

Wódka Stanisław 0,5l	60zł
Wino (Pinotage / Muscat)	60zł
Woda 1l	12zł
Sok 1l	15zł
Kawa	8zł
Herbata	6zł