

# Dwór Świętoszówka



## Menu przyjęć okolicznościowych

### 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, sałatka z jabłkiem i cebulką owinięte w awokado	29zł
Carpaccio z kaczki marynowane w Ginie, młotkowanym pieprzu serwowane na miodowym sosie Dijonkim z sałatą rucola oraz dzika borówka	31zł
Rosti – placuszek z cukinii, kremowym serkiem Ricotta z łososiem wędzonym	29zł
Podgrzybki zapiekane w cieście francuskim	26zł

### Zupa

Krem z borowików z grzankami	26zł
Dwu kolorowy krem z cukinii	22zł
Domowy rosół z makaronem	19zł

### Dania główne (wieloporcjowo)

#### Zestaw I

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

#### Dodatki

Ziemniaczki pieczone z cebulką i ziołami, kluski śląskie  
Zestaw surówek (marchewka, biała kapusta, selera z ananasem) **Cena zestawu 69zł**

#### Zestaw II

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

#### Dodatki

Ziemniaczki pieczone z cebulką, kluseczki Śląskie  
Zestaw surówek (marchewka, biała kapusta, selera z ananasem)  
Czerwona kapusta z żurawiną **Cena zestawu 75zł**

#### Zestaw III

Polędwiczki duszone w sosie borowikowym, roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem  
Rolada Śląska ( kiełbasa, boczek, ogórek kiszony i musztarda)

#### Dodatki

Kluski śląskie, ziemniaczki pieczone z cebulką i ziołami, frytki  
Kompozycja świeżych warzyw skropionych winogretem, ćwikła z tartym chrzanem  
Zestaw surówek (marchewka, biała kapusta, selera z ananasem) **Cena zestawu 89zł**

### Dania główne (wyporcjowane)

Polędwiczki duszone w sosie borowikowym, kluski śląskie, mix świeżych sałat	59zł
Pieczone gęsie udko, sos pieczeniowy, ziemniaki puree, czerwona kapusta z żurawiną	89zł

# Dwór Świątoszówka

Rib eye cielęcy, boczniki w sosie teriyaki, pieczony batat, warzywa	99zł
Policzki wołowe, sos chrzanowy, puree ziemniaczane, buraczki	55zł

## Deser

Tort z kremowego serka Mascarpone z sezonowymi owocami	23zł
Beza z konfiturą borówkową i kremowym sosem Mascarpone	20zł
Lody serwowane z młotkowanym pieprzem na świeżym ananasie	24zł
Krem marakujowy, kruche ciasteczko czekoladowe, kremem Chantilli	24zł

## Zimna płyta

Zimna płyta 55zł osoba ( min.10/os )	Zimna płyta 69zł osoba ( min.10/os )
Deska wędlin tradycyjnych i europejskich	Selekcja wędlin włoskich
Deska serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i żurawiną	Selekcja serów europejskich
Śledzie przyrządzone z cebulką i pieczarkami	Szynki zawijane z chrzanem
Galaretką wieprzowa z cebulką	Galaretką wieprzowa z cebulką
Pasztet szefa kuchni serwowany ze śliwką	Pasztet szefa kuchni nadziewany śliwą
Śliwki kalifornijskie z soczystym boczkiem	Śliwki kalifornijskie w chrupiącym boczku
Sałatka grecka,	Oryginalny filet z matiasa, sałatka z jabłkiem owinięte w awokado
Mozzarella z pomidorami	Tatar z łososia wędzonego z awokado
Pieczycwo, masło	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
Chrupiące placki ziemniaczane serwowane z gulasze	39zł
Pikantny bogracz serwowany z pieczywem	29zł
Rubinowy barszcz z krokietem	22zł

## Napoje

Wódka Stanisław 0,5l	70zł
Wino ( Pinotage / Muscat )	70zł
Woda 1l	12zł
Sok 1l	15zł
Kawa	10zł
Herbata	8zł