



Restauracja Pod Żółtym Żurawiem
ul. Gliwicka 53, Katowice
telefon: 533 332 109/ 537 571 651
mail: kontakt@podzlotymzurawiem.pl

Proponowane menu - rodzinne
uroczystości, chrzciny,
urodziny, przyjęcia okolicznościowe.

Obowiązuje od 13.02.2023 r.

Przystawka:

- Carpaccio z kaczki.
(marynowana pierś z kaczki z grilla podana z czerwoną cebulką, kaparami, plastrami parmezanu i dresingiem tymiankowym.) 33zł
- Tatar z łososia z grzaneczkami.
(podany z awokado, porem, kaparami z dodatkiem musztardy francuskiej z nutą kolendry oraz sosem cytrynowym.) 31zł
- Tatar wołowy z cebulką, ogórkiem i jajkiem przepiórczym, podany z pieczywem naszego wypieku. 44 zł

Zupa:

- Rosół królewski z wkładką
(bulion warzywny na gęsinie.) 19zł
- Krem z pomidorów.
(z nutą bazylii podany z białą mozzarellą.) 20zł
- Minestrone.
(włoska zupa z aromatycznymi warzywami: kapusta włoska, fasolka szparagowa, zielony groszek, pomidory, marchew, cebula, czosnek. Podana z świeżo tartym parmezanem.) 20zł

Danie główne:

- Sznycel cielęcy.
(sznycel cielęcy podany z sałatką ze świeżych warzyw oraz ćwiartkami ziemniaków ze skórką i dipem czosnkowym.) 57zł
- Sum afrykański ok. 250g
(grillowany lub z pieca filet z suma afrykańskiego podany z masłem czosnkowym z koperkiem, fasolką szparagową oraz ćwiartkami ziemniaków ze skórką i dipem czosnkowym.) 70zł
- Rolada wołowa z modrą kapustą i kluskami śląskimi. 56zł
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem.
(owinięta w plaster boczku pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem podana z fasolką szparagową z masłem czosnkowym i ziemniaczkami z koperkiem.) 55zł
- Filet z kurczaka w chrupiącej panierce.
(panierowany filet z kurczaka podany z surówką colesław i puree ziemniaczanym z masełkiem i koperkiem.) 48zł

Dania dla dzieci:

- Ryż z prażonymi jabłkami i cynamonem
(ryż, prażone jabłka, masło, cukier, cynamon.) 17zł
- Naleśnik na słodko.
(podany z serkiem waniliowym, posypany cukrem pudrem.) 19zł
- Nuggetsy.
(w chrupiącej panierce z literkami i surówką z marchewki.) 27zł

Zimna płyta: 50zł/os. Przy minimum 10 osobach.

- Sałatka z pieczonym burakiem.
(burak pieczony, ser feta, świeży szpinak, rukola, prażony sonecznik, sos balsamico.)
- Bułeczki z pieca.
(z pastą z czarnych oliwek oraz z masłem czosnkowym.)
- Chleb ze smalcem.
(pieczywo, smalec ze skwarkami, ogórek kiszony.)
- Sałatka hawajska (ryż, kurczak, por, ananas, kukurydza, sos majonezowy.)
- Śledzie w oliwie z cebulką.

Pomysł na ciepłą kolację:

- Potrawka z kurczaka w sosie warzywnym. 38zł
- Bogracz mięsno- warzywny. 41zł

Desery:

- Aksamitny sernik. 20zł
- Beza.
(beza, mus malinowy, śmietana z mascarpone, owoce sezonowe, sos cytrynowy.) 25zł
- Deser lodowy.
(3 gałki lodów, owoce sezonowe, bita śmietana.) 25zł
- Torty okolicznościowe śmietankowe oraz śmietankowo owocowe.
(minimalna ilość porcji -12) 22zł/porcja.
Torty okolicznościowy czekoladowy
(minimalna ilość porcji -12) 25zł/porcja.

**Ponadto oferujemy szeroki wybór napoi: ciepłych/ zimnych/ alkoholowych
- szczegóły u obsługi lub w karcie menu.**

Informacje dodatkowe:

Warunkiem dokonania rezerwacji jest wpłata zadatku w kwocie 300zł. Kwota zadatku jest odejmowana od finalnego rachunku. Zadatek nie podlega zwrotowi.

Ilość uczestników uroczystości - do potwierdzenia (tylko osobiście, lub mailowo) najpóźniej do 7 dni przed zaplanowaną uroczystością.

Pozdrawiamy i pozostajemy do dyspozycji:

Załoga Złotego Żurawia.