



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

ROK 2026

Przystawka

- ** Zapiekany bakłażan (150g) z sosem pomidorowym (50g), serem (30g) i kapeluszami bocznika (30g) 46 zł**
- ** Pieczony camembert (60g) w cieście filo podany z sosem żurawinowo - truskawkowym (50g) zielonym pieprzem 46 zł**
- ** Smażona wątróbka drobiowa (160g) z cebulką z akcentem wiśni i truskawek (80g) skropiona octem balsamicznym 46 zł**
- ** Bruschetta z solonym lososiem (30g) i pomidorami z oliwą (30g) 2 sztuki 26 zł**
- ** Krewetki (120g) w wino maślanym sosie z pomidorkami koktajlowymi (20g) i papryką chilli 68 zł**
- ** Łosoś solony (50g) na placku z cukinii (80g) w akcencie chrupiącej salaty (80g) (2 szt) 26 zł**
- ** Zielone szparagi (130g) zawinięte szynką parmeńską (40g) zapiekane pod serem bursztyn (30g) z sosem cytrynowym (sezonowo) 51 zł**
- ** Duszone zielone szparagi (130g) z jakiem sous-vide (sezonowo) 48 zł**
- ** Krewetki w pomidorach z grecką fetą aromatyzowane bazylią i czosnkiem 5 sztuk 68 zł**
- Tuńczyk z sosem ponzu , mandarynką i oliwą szczypiorkową (150 g) 42 zł**
- Koperty z ciasta filo ze szpinakiem i fetą podane z salsą pomidorową (250g) 42 zł**
- Tortilla kukurydziana z guacamole i prażonym kalafiozem z cieciorą (210g) 37 zł**
- ** Brzoskwinie w szynce parmeńskiej z karmelizowanym serem Brie (300g) 35 zł**
- Carpaccio z buraka z prażonymi pistacjami, rukolą i serem gorgonzola z grzanką (240 g) 38 zł**
- Panierowane żabie udka z lekko ostrym dipem majonezowym (4 sztuki) 43 zł**
- ** Burrata z sosem borówkowym i chilli podana na rukoli i roszone z grzanką korzenną (210g) 41 zł**
- Tortilla kukurydziana z guacamole i krewetką () 41 zł**



Zupa-300 ml

**** Bursztynowy rosół z kury wiejskiej z lanymi kluseczkami 25 zł**

**** Żurek na wędzonym boczku z jajkiem, kielbasą własnego wyrobu i ziemniakami 28 zł**

**** Lekko pikantna zupa rybna z kawałkami lososia, aromatyzowana bazylią i czosnkiem 33 zł**

Krem z pomidorów i pieczonej papryki podany z bazylią i parmezanową grzanką 28 zł

Krem z cukinii podawany z lezką śmietany i płatkami migdałów 28 zł

Lekko pikantny krem z białych warzyw z wanilią i nutką chilli 28 zł

Meksykańska zupa z mięsem mielonym, kukurydzą i czarną fasolą 29 zł

Słodko kwaśna zupa pekińska z pulpecikami 29 zł

Krem serowy z parmezanowym chipsem 29 zł

Tajska zupa z nutką buraka, wieprzowiną i mlekiem kokosowym 29 zł

Krem ze szczawiu z jajkiem przepiórczym i groszkiem ptysiowym 28 zł

Chłodnik litewski-sezonowo 29 zł

Malinowy chłodnik z fetą i świeżą bazylią 29 zł

Solianka 29 zł

Czernina z szarymi kluskami 29 zł

Toskańska zupa z kurczakiem i mlekiem kokosowym 31 zł

**** Krem z oferty miesiąca**



Dania główne

Dania mięsne

Pierś kurczaka na parze (190g) z duszonymi zielonymi szparagami (130g) serwowana z czarnym włoskim ryżem (150g) 69 zł

*** Pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą i suszonymi pomidorami (190g) z grillowanymi warzywami(150g) i pieczonymi ziemniakami (150g) 65 zł*

*** Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem (150g) przyrządzona metodą sous-vide podana na risotto (150g) wraz z salatami vinegrette (120g) 65 zł*

*** Polędwiczka wieprzowa owinięta boczkiem (180g) z sosem grzybowym (50g) z chrupiącą sałatką vinegrette (120g) i pieczonymi ziemniakami (150g) 69 zł*

Konfitowane udo z kaczki (220g) podane z puree ziemniaczanym (150g) i buraczkami zasmażanymi (150g) 75 zł

Tradycyjne zrazy wołowe (220g) w aromatycznym sosie, podawane z kaszą (150g) i zasmażanymi buraczkami (150g) 69 zł

***Klopsiki wieprzowo-wołowe(200g) na puree z selera(150g) z buraczkami na gorąco(150g) 65 zł*

*** Żeberka marynowane w ziołach (400g) z sosem pieczeniowym, salatami vinegrette (120g) i pieczonymi ziemniakami (150g) 69 zł*

*** Pieczona golonka (400g) w TYSKIM 14- dniowym podana z duszoną kapustą kiszoną (150g) i ziemniakami po chłopsku (150g) 71 zł*

Roladki ze schabu z warzywnym farszem (220g) serwowane z sosem pieczeniowym na puree ziemniaczanym (150g) oraz buraczkami na ciepło (150g) 69 zł

*** Kaczka pieczona (300g) tradycyjnie po Polsku z żurawiną w pieczonym jabłku podana z modrą kapustą (150g) i kopytkami maślanymi (150g) 79 zł*

*** Polędwiczka z dzika w boczku (180g) z sosem gorgonzola, ziemniakami w mundurkach (150g) i blanszowanymi warzywami (150g) 95 zł*

*** Szaszłyk wieprzowo (120g) – drobiowy (120g) przekładany cebulą i papryką, podany z salatami vinegrette (120g) i pieczonymi ziemniakami (150g) 69 zł*

Pierś z kaczki(180g) z gnocchi(140g) i kalafiolem romanesco (120g) 87 zł



Schab z dzika (200g) przyrządzany sous-vide z sosem pieczeniowym na puree czosnkowym (150g) z brokulem (140g) z masłem i czosnkiem 95 zł

Pieczony stek ze schabu(250g) z kapusta na krótko (150g) i ziemniakami (150g) z koprem i masłem 69 zł

*** Pierś z kurczaka(200g) z chutneyem brzoskwińowym (180g) z jalapenio, mango i maślanymi kopytkami (150g) 69 zł*

Pierś z kurczaka supreme (250g) marynowana w miodzie i chilli podana na puree z groszku (150g) z marchewką paryską (150g) 69 zł

Tajin z kurczakiem ,warzywami, kiszoną cytryną z chlebem nan (500g) 78 zł

Gulasz wołowy z kluskami śląskimi z cydrem i piwem Guinness

Stek z antrykotu (300g) z ziemniakami pieczonymi i brokulem z czosnkiem

Dania rybne

*** Grillowany filet z lososia (180g) z czarnym włoskim ryżem (150g) i salatami vinegrette(120g) z akcentem owoców 89 zł*

Pieczony halibut z masłem tymiankowym(180g) marchewką paryską (150g) i pieczonymi ziemniakami (150g) 89 zł

*** Smażony filet z sandacza (180g) z grillowanymi pomidorami (100g) i ziemniakami w sosie koperkowym (150g/50g) 89 zł*

*** Filet z jesiotra (180g)z czarnym ryżem (150g), winno maślanym sosem śmietanowym i salatką (150g)z ogórków, szalotki z octem jabłkowym i musztardą francuską 92 zł*

Pieczony pstrąg (350g) w pergaminie z ziołami i masłem podany z pieczonymi ziemniakami(150g) i maślanymi warzywami (150g) 84 zł

Panierowany sandacz(180g) w azjatyckim sosie z warzywami (150g) i kluskami ryżowymi (150g) 89 zł

Pstrąg(350g) z grillowanymi warzywami(150g) i ziemniakami z masłem i koperkiem(150g) 84 zł



Dania dla dzieci

**** Rosolek z lanymi kluseczkami 300 ml 25 zł**

**** Zupa pomidorowa 300 ml 25 zł**

**** Panierowany kotlecik z piersi kurczaka (120g) podawane z frytkami (100g) i surówką (50g) 39 zł**

**** Duszone eskalopki (120g) podawane z puree ziemniaczanym (100g) i mizerią (100g) 42 zł**

**** Spaghetti Bolognese (120g/50g) 38 zł**

**** Smażone fileciki rybne (120g) w chrupiącej panierce z frytkami(100g) i blanszowaną marchewką (100g) 46 zł**

**** Klopsiki w sosie koperkowym(120g/100g) z puree ziemniaczanym(100g) i buraczkami na gorąco (100g) 42 zł**

**** Czekoladowe naleśniki z serkiem waniliowym i lodami (2 szt/80g) 39 zł**

Deser

**** Szarlotka na ciepło z galką lodów waniliowych 35 zł / 150g**

**** Puchar lodów ze śliwkami na ciepło 34 zł / 180g/80g**

**** Mały puchar lodów ze śliwkami na ciepło 18 zł / 90g/60g**

**** Babeczka czekoladowa "BROWNIE" z sosem waniliowym 37 zł / 120g**

**** Delikatny sernik z białą czekoladą i mascarpone 35 zł / 130g**

**** Chrupiąca beza przekładana kremem kajmakowym i owocami 35 zł / 160g**

Tiramisu z kremem z orzechów laskowych 34 zł / 160g

Pucharek kremowo owocowy 34 zł / 160g

Czekoladowa kula z mango lub z wiśnią 35 zł 140g

Czekoladowy krem z chilli i wiśnią 34 zł / 160g

Klasyczne włoskie tiramisu 35 zł/150g



Ciasta na bufet słodki

Pieczony sernik na korzennym spodzie 109 zł/kg

Sernik cynamonowy 109 zł/kg

Sernik z makiem 109 zł/kg

Przekładaniec malinowy 92 zł/kg

Delikatna chmurka z wiśniami w galaretkę 89 zł/kg

Tarta pomarańczowa 93 zł/ 1,4 kg

Jablecznik na kruchym cieście z włoską bezą 76 zł/kg

Czekoladowe ciasto z gruszką 89 zł/kg

Beza PAVLOVA 159 zł/kg

Ciasto makowe z kremem z adwokatem 141 zł

Ciasto bounty 119 zł/kg

Trio owocowe 115 zł/kg

Czekoladowe ciasto z kremem 105 zł

Krucze rogaliki z nadzieniem owocowym 90zł/kg

Faworki 170 zł/kg

Ciasto banoffi 98 zł/kg

Truskawkowy sernik na zimno 115 zł/kg

Torty okolicznościowe

Tort według Państwa smaku i gustu (1kg-od 135zł)

(wyrób własny, tylko na naturalnych składnikach)

Śmietanowy ze świeżymi owocami 135 zł/kg

Tort bezowy z kremem kajmakowym i świeżymi owocami 169 zł/kg

Czekoladowy z wiśniami i alkoholem 168 zł/kg

Malinowy torcik z musem mango 129 zł/kg

Tort ROYAL 184 zł/kg

Artystyczny tort śmietanowy z masą cukrową i dekoracją 172 zł/kg



Napoje

**** (rozliczane wg. Spożycia)**

Sok 250ml/woda 250 ml Kawa lub herbata

**** Limitowane spożycie napojów b/alkoholowych 34.00zł/osoba**

(woda mineralna bez limitu , soki owocowe-1litr/os, kawa, herbata)

**** Limitowane spożycie napojów b/alkoholowych 49.00.00zł/osoba**

(woda mineralna bez limitu, soki owocowe 1 litr/os, , kawa, herbata)

(napoje gazowane 200 ml -3 butelki /osoba)

Przekąski zimne

*Deska serów (ser kozi, ser dojrzewający Bursztyn, ser z truflami, ser z pistacjami,ser z oliwkami miód,
owoce -800g) 182 zł*

*Deska regionalnych zakąsek (suszona wołowina, solony losoś, pasztet, solona słonina,własnego wyrobu
kielbasy, pieczony rostbef - 800g) 182 zł*

Rolada z kurczaka z kolorowym omletem 13 zł / 40g os

Karkówka pieczona z sosem chrzanowym 13 zł / 40g os

Pasztet wieprzowy podany z żurawiną 13 zł / 40g os

Pasztet z dzika z sosem tatarskim 15 zł / 40g os

Pasztet z królika 15 zł /40g os

Schab faszerowany śliwką 14 zł / 40g os

Rolada z indyka z morelą 13 zł/ 40g os

Polędwiczka wieprzowa z musem borowikowym 15 zł / 40g os

Salata z grillowanym kurczakiem 51 zł – na 4os 300g/80g

Salatka z kozim serem i orzechami 53 zł-na 4os 300g/80g/10g

Salata z krewetkami 63 zł-na 4os 380g/75g

Salata grecka 49 zł-na 4os 370g/80g

Salatka z gruszką i szynką parmeńską 53 zł-na 4os 360g/40g/50g



Salata z grejpfrutem pistacjami i rostbefem 62 zł-na 4os 360g/10g/80g

Salatka z duszonym filetem z indyka , figami 54 zł-na 4os 320g/80g/50g

Ziemniaczana salatka z czosnkiem, chrupiącym boczkiem sosem majonezowo-cytrynowym i pomidorkiem kokatajlowym 52 zł/450 g

Ziemniaczana salatka ze szparagami, nowalijkami, szczypiorkiem w majonezie 55 zł/ 500 g

Tradycyjna salatka jarzynowa 11 zł / 100g os

Mini tarta ze szpinakiem zapieczona pod beszamelem 15 zł / 120g os

Ryba w lekko pikantnej marynacie pomidorowej 16 zł / 80g/20g os

Ryba w zalewie octowej 16 zł / 80g/20g os

Szpinakowa rolada z solonym lososiem 15 zł / 40g os

Rolada z sandacza w glonach nori 16 zł / 40g os

Pstrąg faszerowany z sosem tatarskim 16 zł / 40g os

Tradycyjny tatar wołowy z dodatkami osobno 13 zł / 30g/10g os

Tatar ze świeżego lososia na grzankach 14 zł / 30g/10g os

Tatar z pstrąga na grzankach 14 zł / 30g/10g os

Tymbaliki z kurczaka 15 zł / 100g os

Tymbaliki z lososia 16 zł / 100g os

Zimne nóżki w galarecie 15 zł / 100g os

Śledzik w oleju z cebulką 13 zł / 50g/30g os

Śledzik w śmietanie z jabłkiem 13 zł / 50g/30g os

Śledzik w majonezie z papryką i ogórkiem 13 zł / 50g/30g os

Vol au vent z pastami 24 zł / 85g os (2szt) (rybny, grzybowy,szpinakowy)

Smalec 300g / 19 zł, ogórki 200g / 9 zł, chleb pszenno-żytni 1 kg- 20 zł/szt

Dania serwowane na ciepło w trakcie trwania imprezy

Pikantna zupa węgierska z pulpetami mięsnymi i papryką 29 zł / 300ml

Zupa gulaszowa na wołowinie ze śmietaną i bułeczką 31 zł / 300 ml

Barszcz czerwony podany z krokietem (kapusta i grzyby lub z mięsem) 29 zł / 250ml/ 125g



Zupa tom yum z kurczakiem i krewetkami z mlekiem kokosowym 32 zł/300 ml

Pikantne goloneczki z kurczaka z dipami (2szt/osoba) 38 zł/300g

Stripsy z polędwiczki z kurczaka (2 szt/osoba) 38 zł / 160g

Mini szaszłyki drobiowe z warzywami (2szt) 42 zł / 120g/30g

Pierś z kurczaka faszerowana brokulem i cukinią 42 zł / 160g/30g

Pierogi z mięsem z kaczki z żurawiną i nutką pomarańczową (8 szt) 45 zł

Pierogi ze szpinakiem i grzybami z sosem serowym (8 szt) 45 zł

Pierogi z borowikami i musem z zielonego groszku (8 szt) 51 zł

Pierogi z wędzonym serem i twarogiem, okrasa ze słoniny i sosem żurawinowym z zielonym pieprzem (8 szt) 45 zł

******* OFERTA WAŻNA od 01.01.2026 *******

******* W TRAKCIE 2026 ROKU CENY MOGĄ ULEC ZMIANIE *******

Restauracja Studnia Smaków oferuje

- wybór menu z oferty zupy i dania głównego dla wszystkich*
- z dań oznaczonych ** przygotujemy mini kartę z wyborem dla Gości*
- zupę podamy indywidualnie lub 2 rodzaje w wazach a obiad na półmiskach*
- zapraszamy do zapytania o ofertę menu degustacyjnego na uroczystość*

Restauracja Studnia Smaków dodatkowo zapewnia

- nakrycie stołu w kolorystyce białej lub czarnej*
- dekoracje stołu kompozycjami florystycznymi*
- dekoracje ścianki balonowej*