



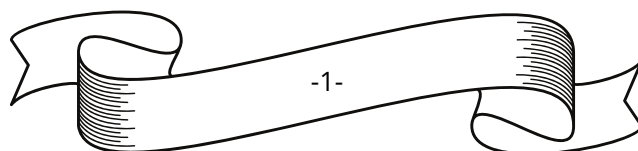
OFERTA MENU

Przystawki

- ** Zapiekan bakłażan (150g) z sosem pomidorowym (50g), serem (30g) i kapeluszami boczniaka (30g) 42 zł
- ** Pieczony camembert (60g) w cieście filo podany z sosem żurawinowo - truskawkowym (50g) zielonym pieprzem 42 zł
- ** Smażona wątróbka drobiowa (160g) z cebulką z akcentem wiśni i truskawek (80g) skropiona octem balsamicznym 42 zł
- ** Bruschetta z pieczonym rostbefem (30g), oliwą (30g), solonym łososiem (30g) i pomidorami z oliwą (30g) 45 zł
- ** Krewetki (120g) w wino maślanym sosie z pomidorkami koktajlowymi (20g) i papryką chilli 63 zł
- ** Łosoś solony (50g) na plackach z cukinii (80g) w akcentcie chrupiących sałat (80g) (2 szt) 45 zł
- Zielone szparagi (130g) zawinięte szynką parmeńską (40g) zapiekane pod serem bursztyn (30g) z sosem cytrynowym (sezonowo) 51 zł
- Duszone zielone szparagi (130g) z jakim sous-vide (sezonowo) 48 zł

Zupa-300 ml

- ** Bursztynowy rosół z kury wiejskiej z lanymi kluseczkami 22 zł
- ** Żurek na wędzonym boczku z jajkiem, kiełbasą własnego wyrobu i ziemniakami 28 zł
- ** Lekko pikantna zupa rybna z kawałkami łosia, 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 łyżką śmietany i płatkami migdałów 28 zł
- Lekko pikantny krem z białych warzyw z wanilią i nutką chilli 28 zł





Dania główne

Dania mięsne

Pierś kurczaka na parze (190g) z duszonymi zielonymi szparagami (130g) serwowana z czarnym włoskim ryżem (150g) 63 zł

Pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą i suszonymi pomidorami (190g) z grillowanymi warzywami(150g) i pieczonymi ziemniakami (150g) 59 zł

** Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem (150g) przyrządzona metodą sous-vide podana na risotto (150g) wraz z sałatami vinegrette (120g) 59 zł

** Polędwiczka wieprzowa owinięta boczkiem (180g) z sosem grzybowym (50g) z chrupiącą sałatką vinegrette (120g) i pieczonymi ziemniakami (150g) 62 zł

Konfitowane udo z kaczki (220g) podane z puree ziemniaczanym (150g) i buraczkami zasmażanymi (150g) 68 zł

Tradycyjne zrazy wołowe (220g) w aromatycznym sosie, podawane z kaszą (150g) i zasmażanymi buraczkami (150g) 62 zł

**Klopsiki wieprzowo-wołowe(200g) na puree z selera(150g) z buraczkami na gorąco(150g) 59 zł

** Żeberka marynowane w ziołach (400g) z sosem pieczeniowym, sałatami vinegrette (120g) i pieczonymi ziemniakami (150g) 64 zł

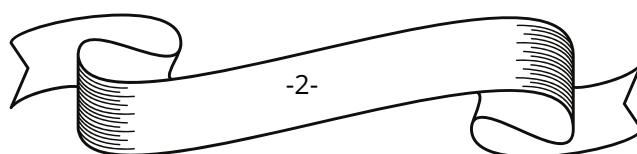
** Pieczona golonka (400g) w TYSKIM 14- dniowym podana z duszoną kapustą kiszoną (150g) i ziemniakami po chłopsku (150g) 65 zł

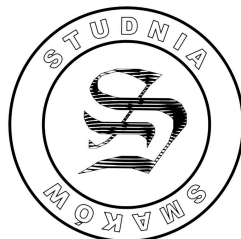
Roladki ze schabu z warzywnym farszem (220g) serwowane z sosem pieczeniowym na puree ziemniaczanym (150g) oraz buraczkami na ciepło (150g) 62 zł

** Kaczka pieczona (300g) tradycyjnie po Polsku z żurawiną w pieczonym jabłku podana z modrą kapustą (150g) i kopytkami maślanymi (150g) 72 zł

** Polędwiczka z dzika w boczku (180g) z sosem gorgonzola, ziemniakami w mundurkach (150g) i blanszowanymi warzywami (150g) 91 zł

** Szaszłyk wieprzowo (120g) – drobiowy (120g) przekładany cebulą i papryką, podany z sałatami vinegrette (120g) i pieczonymi ziemniakami (150g) 62 zł



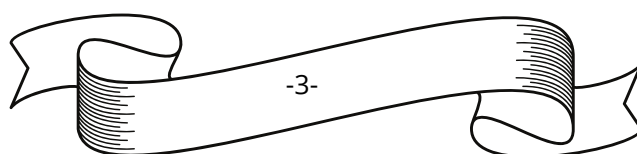


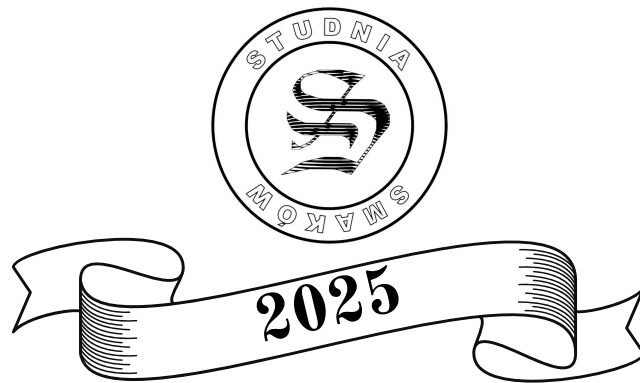
Dania rybne

- ** Grillowany filet z łososia (180g) z czarnym włoskim ryżem (150g) i sałatami vinegrette(120g) z akcentem owoców 82 zł
- ** Pieczony halibut z masłem tymiankowym(180g) marchewką paryską (150g) i pieczonymi ziemniakami (150g) 81 zł
- ** Smażony filet z sandacza (180g) z grillowanymi pomidorami (100g) i ziemniakami w sosie koperkowym (150g/50g) 81 zł

Dania dla dzieci

- Rosółek z lanymi kluseczkami 300 ml 22 zł
- Zupa pomidorowa 300 ml 22 zł
- ** Panierowany kotlecik z piersi kurczaka (120g) podawane z frytkami (100g) i surówką (50g) 36 zł
- Duszone eskalopki (120g) podawane z puree ziemniaczanym (100g) i mizerią (100g) 38 zł
- ** Spaghetti Bolognese (120g/50g) 34 zł
- Smażone fileciki rybne (120g) w chrupiącej panierce z frytkami(100g) i blanszowaną marchewką (100g) 43 zł
- Klopsiki w sosie koperkowym(120g/100g) z puree ziemniaczanym(100g) i oprószaną marchewką z groszkiem (100g) 38 zł
- ** Czekoladowe naleśniki z serkiem waniliowym i lodami (2 szt/80g) 36 zł



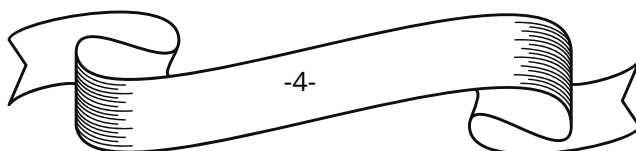


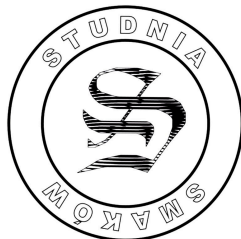
Deser

- ** Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych 32 zł /150g
- ** Puchar lodów ze śliwkami na ciepło 32 zł /180g/80g
- ** Mały puchar lodów ze śliwkami na ciepło 17 zł /90g/60g
 - ** Babeczka czekoladowa "BROWNIE" z sosem waniliowym 35 zł /120g
- ** Delikatny sernik z białą czekoladą i mascarpone 33 zł / 130g
 - ** Chrupiąca beza przekładana kremem kajmakowym i owocami 33 zł /160g
- Tiramisu z kremem z orzechów laskowych 32 zł /160g
- Pucharek kremowo owocowy 32 zł / 160g
- Czekoladowa kula z mango lub z wiśnią 32 zł 140g
- Czekoladowy krem z chilli i wiśnią 33 zł /160g

Ciasta

- Pieczony sernik na korzennym spodzie 99 zł/kg
- Przekładaniec malinowy 87 zł/kg
- Delikatna chmurka z wiśniami w galarecie 85 zł/kg
- Tarta pomarańczowa 86 zł/ 1,4 kg
- Jablecznik na kruchym cieście z włoską bezą 72 zł/kg
- Czekoladowe ciasto z gruszką 81 zł/kg
- Beza PAVLOVA 149 zł/kg
- Ciasto makowe z kremem z adwokatem 131 zł
- Czekoladowe ciasto z kremem 95 zł
- Kruche rogaliki z nadzieniem owocowym 80 zł/kg
- Faworki 150 zł/kg
- Ciasto banoffi 88 zł/kg
- Truskawkowy sernik na zimno 105 zł/kg





Na specjalne zamówienie

Tort według Państwa smaku i gustu (1kg-od 123zł)
(wyrób własny, tylko na naturalnych składnikach
)

Śmietanowy ze świeżymi owocami 123 zł/kg

Tort bezowy z kremem kajmakowym i świeżymi owocami 161 zł/kg

Czekoladowy z wiśniami i alkoholem 158 zł/kg

Tort ROYAL 174 zł/kg

Artystyczny tort śmietanowy z masą cukrową i dekoracją 162 zł/kg

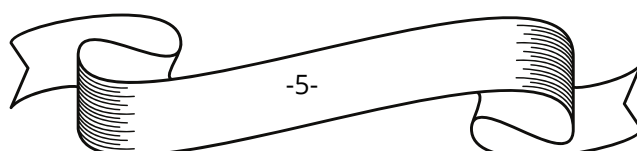
Napoje

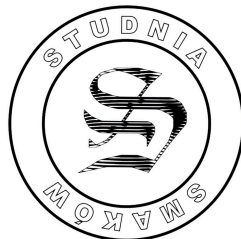
(rozliczane wg. Spożycia)

Sok 250ml/woda 250 ml Kawa lub herbata

Limitowane spożycie napojów b/alkoholowych 31.00zł/osoba
(woda mineralna bez limitu , soki owocowe-1litr/os, kawa, herbata)

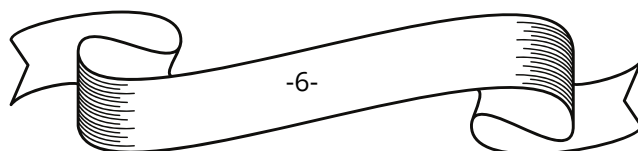
Limitowane spożycie napojów b/alkoholowych 46.00.00zł/osoba
(woda mineralna bez limitu, soki owocowe 1 liter/os, , kawa, herbata)
(napoje gazowane 200 ml -3 butelki /osoba)

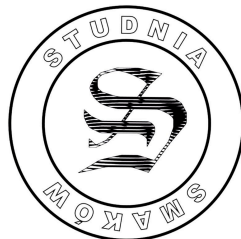




Przekąski zimne

- Deska serów (ser kozi, ser dojrzewający Bursztyn, ser z trufkami, ser z pistacjami,ser z oliwkami miód, owoce 800g) 172 zł
- Deska regionalnych zakąsek (suszona wołowina, solony losoś, pasztet, solona słonina,własnego wyrobu kielbasy, pieczony rostbef 800g) 172 zł
- Rolada z kurezaka z kolorowym omletem 11 zł / 35g os
- Karkówka pieczona z sosem chrzanowym 11 zł / 35g os
- Pasztet wieprzowy podany z żurawiną 10,5 zł / 35g os
- Pasztet z dzika z sosem tatarskim 13 zł / 35g os
- Pasztet z królika 13 zł / 35g os
- Schab faszerowany śliwką 12 zł / 35g os
- Rolada z indyka z morelą 11 zł / 35g os
- Półdzwiczka wieprzowa z musem borowikowym 13 zł / 35g os
- Salata z grillowanym kurezakiem 45 zł – na4os 300g/80g
- Salatka z kozim serem i orzechami 48 zł-na4os 300g/80g/10g
- Salata z krewetkami 59 zł-na4os 300g/75g
- Salata grecka 45 zł-na4os 300g/80g
- Salatka z gruszką i szynką parmeńską 48 zł-na4os 300g/40g/50g
- Salata z grejpfrutem pistacjami i rostbefem 58 zł-na4os 300g/10g/80g
- Salatka z duszonym filetem z indyka , figami 49 zł-na4os 300g/80g/50g
- Tradycyjna salatka jarzynowa 9,5 zł / 100g os
- Mini tarta ze szpinakiem zapieczona pod beszamelem 12 zł / 120g os
- Ryba w lekko pikantnej marynacie pomidorowej 15 zł / 80g/20g os
- Ryba w zalewie octowej 15 zł / 80g/20g os
- Szpinakowa rolada z solonym lososiem 13 zł / 35g os
- Rolada z sandacza w glonach nori 14 zł / 35g os
- Pstrąg faszerowany z sosem tatarskim 13 zł / 35g/10g os
- Tradycyjny tatar wołowy z dodatkami osobno 12 zł / 30g/10g os
- Tatar ze świeżego lososia na grzankach 14 zł / 30g/10g os
- Tatar z pstrąga na grzankach 13 zł / 30g/10g os
- Tymbaliki z kurezaka 12 zł / 100g os
- Tymbaliki z lososia 14 zł / 100g os
- Zimne nóżki w galarecie 12 zł / 100g os
- Śledzik w oleju z cebulką 11 zł / 50g/30g os
- Śledzik w śmietanie z jabłkiem 11 zł / 50g/30g os
- Śledzik w majonezie z papryką i ogórkiem 11 zł / 50g/30g os
- Vol au vent z pastami 22 zł / 85g os (2szt)
- (rybny, grzybowy,szpinakowy)
- Smalec300g/ 18 zł, ogórki 200g/ 9 zł, chleb pszenno-żytni 1 kg- 19zł/szt



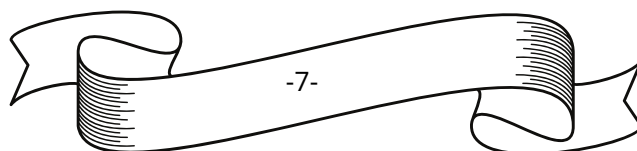


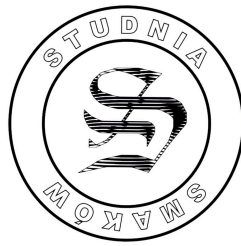
Dania serwowane na ciepło w trakcie trwania imprezy

- Pikantna zupa węgierska z pulpetami mięsnymi i papryką 27 zł / 250ml
- Zupa gulaszowa ze śmietaną 29 zł / 250ml
- Barszcz czerwony podany z kroleciem (kapusta i grzyby lub z mięsem) 26 zł / 200ml/125g
- Pikantne golonczki z kureczaka z dipami (2szt/osoba) 35 zł / 200g
- Stripsy z polędwiczki z kureczaka (2 szt/osoba) 35 zł / 120g
- Roladka z pstrąga faszerowana warzywami, z sosem cytrynowym 37 zł / 150g/50g
- Mini szaszłyki drobiowe z warzywami (2szt) 38 zł / 120g/30g
- Pierś z kureczaka faszerowana brokołem i cukinią 38 zł / 160g/30g
- Pierogi z mięsem z kaczki z żurawiną i nutką pomarańczy (8 szt) 41 zł
- Pierogi ze szpinakiem i grzybami z sosem serowym (8 szt) 41 zł
- Pierogi z borowikami i musem z zielonego groszku (8 szt) 46 zł
- Pierogi z wędzonym serem i twarogiem, okrasa ze słoniny i sosem żurawinowym z zielonym pieprzem (8 szt) 41 zł

***** OFERTA WAŻNA od 01.01.2025 *****

***** W TRAKCIE 2025 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 dań 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

