



MOZAIKA

RESTO · BAR

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie restauracją **MOZAIKA Resto Bar**.

Poniżej prezentujemy, przygotowane specjalnie z myślą o przyjęciach okolicznościowych, propozycje menu.

Nasza restauracja to wybór dla tych z Państwa, którzy cenią

- ➔ Klimat przyjazny rodzinom
- ➔ Elegancki ale przytulny wystrój
- ➔ Swobodną atmosferę
- ➔ Smaczną kuchnię,
- ➔ Indywidualną obsługę

Nasze potrawy przygotowujemy metodą „**sous vide**” dzięki czemu posiłki są **smaczniejsze** (zachowujemy naturalny smak) i **zdrowsze**.

Oferta obejmuje

- ➔ Wynajem miejsca w restauracji
- ➔ Bezpłatny parking
- ➔ Przygotowanie eleganckiego stołu nakrytego białym obrusem
- ➔ Porcelanową zastawę stołową
- ➔ Dekorację kwiatową
- ➔ Dla mam karmiących udostępniamy kącik do karmienia

W restauracji znajduje się kącik zabaw dla dzieci.

Zachęcam do zapoznania się z ofertą,

Monika Maciejko

Manager

Hotel Apis**** / MOZAIKA Resto Bar

@ m.maciejko@hotelapis.pl

☎ (+48) 666 844 299



MOZAIKA

RESTAURACJA

MENU I 80 PLN/os

Przystawka

Kurczak Balsamico w akompaniamencie sałat zielonych

Zupa

Staropolski rosół z makaronem

Danie główne

Naturalny schab pieczony z sosem jabłkowo-cydrowym z aromatem tymianku, ziemniaki z koperkiem, kompozycja surówek

Deser

Panna Cotta waniliowa z sosem malinowym

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe (0,5 l/os)

MENU II 90 PLN/os

Przystawka

Salatka Caprese z bazyliowym pesto i syropem balsamicznym

Zupa

Krem z pomidorów i wędzonej papryki z prażonymi migdałami

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowo-rozmarynowym, ziemniaki opiekane, kompozycja surówek

Deser

Sernik z coulis z owoców leśnych i bitą śmietaną

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe (0,5 l/os)

MENU III 100 PLN/os

Przystawka

Roladka z wędzonego łososia listkami młodego szpinaku

Zupa

Krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym

Danie główne

Filet z dorsza atlantyckiego z pikantnym sosem pomidorowym podany z atramentowym tagliolini oraz brokułami z pary

Deser

Krem Caramel z bitą śmietaną

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe (0,5 l/os)

MENU IV 130 PLN/os

Przystawka

Panierowany kotlecik rybny na cytrynowym Aioli oraz bazyliowym pesto

Zupa

Krem z kukurydzy z kawałkami kurczaka i zieloną cebulką

Danie główne

Pieczona półtuszką z perliczki z sosem żurawinowym, pęczak z suszonymi śliwkami, sałatka z buraczków

Deser

Pianka jogurtowa z wiśniami z zalewy spirytusowej

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe (0,5 l/os)



MOZAIKA

RESTO-BAR

Dania gorące

(cena od osoby)

Strogonoff wołowy 20 PLN

Wołowina po burgundzku 20 PLN

Karczek pieczony w sosie własnym, kluski śląskie,

sałatka z czerwonej kapusty 17 PLN

Barszcz czerwony z krokietem neapolitańskim 12

PLN

Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem 12 PLN

Filet z kurczaka ze szpinakiem w sosie

śmietanowo -ziołowym 18 PLN

Dorsz pieczony w sosie warzywnym 18 PLN

Menu dla dzieci

60 PLN / os.

Zupa

Bulion drobiowy z makaronem

Danie główne

**Nuggetsy z kurczaka, surówka z marchewki na
słodko, frytki**

Deser

Lody z bitą śmietaną i owocami

Zimna płyta I

30 PLN / os.

Półmisek wędlin

Pasztet z żurawiną

**Półmisek serów żółtych, wędzonych i
pleśniowych**

Sałatki (dwie do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa

**Sałatka ziemniaczana z prażonym boczkiem
wędzonym**

Sałatka z porów i kukurydzy

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami

Sałatka z kurczakiem w sosie andaluzyjskim

Pieczyno i masło

Zimna płyta II

35 PLN / os.

(dostępna powyżej 20 osób)

Półmisek wędlin i mięs pieczonych

Pasztet z żurawiną

**Półmisek serów żółtych, wędzonych i
pleśniowych**

Galaretki drobiowe

Śledzie w trzech smakach

Sałatki (dwie do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z porów i kukurydzy

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami

Sałatka z kurczakiem i ananasem

Sałatka brokułowa z boczkiem i gorgonzolą

Marynaty

Pieczarki, ogórki, papryka

Sosy

chrzanowy, tatarski

Pieczyno i masło



MOZAIKA

RESTO-BAR

Ciasta i owoce 18 PLN / os

Owoce 8 PLN / os

Ciasta 12 PLN / os (120 g)

1. Sernik z brzoskwinia
2. Szarlotka
3. Szarlotka z bitą śmietaną
4. Czekoladowo – buraczane
5. Czekoladowe z wiśnią
6. Czekoladowe z żurawiną
7. Czeski
8. Fale Dunaju
9. Owocowe z galaretką
10. Jogurtowe z owocami
11. Ucierane z owocami i kruszonką
12. Murzynek
13. Marchewkowe
14. Sernik krakowski puder / czekolada

Tort 80 PLN / 1 kg

1. Biała czekolada z musem malinowym (frambolada)
2. Bananowo - czekoladowy
3. Czarny las
4. Czekoladowy (gorzka i biała czekolada)
5. Ciemna (lub biała) czekolada z żurawiną
6. Gorzka czekolada z musem malinowym
7. Gruszka z maliną
8. Jogurtowe z galaretką truskawkową
9. Kawa z koniakiem
10. Marakuja z białą czekoladą
11. Mus truskawkowo - waniliowy
12. Raffaello
13. Tiramisu

Kieliszek wina musującego 8 PLN / os

Open bar I 55 PLN / os

Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite, kinley)
Wino stołowe białe i czerwone
Wódka czysta

Open bar II 65 PLN / os

Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite, kinley)
Wino stołowe białe i czerwone
Wódka czysta
Gin
Martini

Cennik alkoholi (na butelki)

Piwo Żywiec (kega 20 l.) 320 PLN

Wino stołowe białe i czerwone 40 PLN / but.

Wódka Finlandia 0,5 l. 60 PLN / but.

Wódka Wyborowa 0,5 l. 45 PLN / but.

Wódka Smirnoff czerwony 0,5 l. 50 PLN / but.

Wódka Stock 0,5 l. 50 PLN / but.

Jack Daniel's 0,7 l. 110 PLN / but.