



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
Hotel Apis**** / MOZAIKA Resto Bar
Manager

@ m.maciejko@hotelapis.pl ☎ (+48) 666 844 299



MOZAIKA

RESTO·BAR

MENU I 80 PLN/os

Przystawka

Plastry drobiu w zalewie balsamiczno-miodowej z bukietem sezonowych sałat

Zupa

Staropolski rosół z makaronem

Danie główne

Schab pieczony z sosem jabłkowym z dodatkiem regionalnego cydru, ziemniaki z koperkiem, kompozycja surówek

Deser

Panna Cotta z sosem malinowym

MENU II 90 PLN/os

Przystawka

Sałatka Caprese ze świeżą bazylią, mixem sałat i dressingiem balsamicznym

Zupa

Krem z pomidorów i wędzonej papryki z prażonymi migdałami

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym, ziemniaki opiekane, kompozycja surówek

Deser

Sernik z coulis z owoców leśnych

MENU III 100 PLN/os

Przystawka

Tatar z tuńczyka z awokado, mus i chipsy z kopru włoskiego

Zupa

Krem kalafiorowy z marynowanymi małżami, chili i prażonym sezamem

Danie główne

Skok z królika z ziołami na gulaszu z soczewicy, z plastrami karotek w sosie śmietanowym

Deser

Semifreddo śliwkowe w okruchach piernika

MENU IV 130 PLN/os

Przystawka

Łosoś zapiekany w cieście francuskim w emulsji homarowo-korzennej

Zupa

Krem z leśnych grzybów z musem selerowym

Danie główne

Pierś z kaczki w majeranku, na liściach kapusty włoskiej z wędzonką, tradycyjną kluską śląską i aromatem owoców dzikiej róży

Deser

Suflet z gorącej czekolady z sosem z czerwonych owoców i lodami miętowymi



MOZAIKA

RESTO · BAR

Dania gorące

(cena od osoby)

Strogonoff wołowy 25 PLN

Wołowina po burgundzku 25 PLN

**Karczek pieczony w sosie własnym, kluski śląskie,
sałatka z czerwonej kapusty** 27 PLN

Barszcz czerwony z krokietem neapolitańskim 14 PLN

Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem 14 PLN

**Filet z kurczaka ze szpinakiem w sosie śmietanowo -
ziołowym** 26 PLN

Dorsz pieczony w białym maśle 28 PLN

Zimna płyta I

30 PLN / os.

Półmisek wędlin
Pasztet z żurawiną
Półmisek serów z dodatkami
Warzywa grillowane

Sałatki (dwie do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka ziemniaczana z prażonym boczkiem
Mozzarella z pomidorem i świeżą bazylią
Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
Sałatka z kurczakiem w sosie andaluzyjskim

Domowe pikle i marynaty
Wybór sosów
Pieczyno i masło

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 II 35 PLN / os.

(dostępna powyżej 20 osób)

Półmisek wędlin i mięs pieczonych
Pasztet z żurawiną
Półmisek serów żółtych z dodatkami
Galaretki drobiowe
Śledzie w trzech smakach

Sałatki (dwie do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Mozzarella z pomidorem i świeżą bazylią
Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
Sałatka z kurczakiem i ananasem
Sałatka brokułowa z boczkiem i gorgonzolą

Domowe pikle i marynaty
Wybór sosów
Pieczyno i masło



MOZAIKA

RESTO-BAR

SŁODKOŚCI

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. Orzechowe
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 mussem 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 mussem 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

NAPOJE

Napoje niegazowane 15 PLN / os

Kawa, herbata, woda, sok owocowy

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.