



# 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](mailto:m.maciejko@hotelapis.pl) ☎ (+48) 666 844 299



# MOZAIKA

RESTO·BAR

## MENU I 80 PLN/os

### Przystawka

Filet z indyka marynowany w polnych ziołach, podany z kawałkami pieczonej papryki

### Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem

### Danie główne

Schab pieczony z sosem jabłkowym z dodatkiem regionalnego cydru, ziemniaki z koperkiem, surówka z białej kapusty

### 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 cukinii z grzaneczkami i kolorową oliwą

### Danie główne

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym, ziemniaki opiekane, surówka z marchewki i jabłka

### 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 plasterkami karotek w sosie śmietanowym

### Deser

Semifreddo śliwkowe w okruskach 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 dwóch 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** 20 PLN / os

**Owoce** 8 PLN / os

**Ciasta 15 PLN / os (150 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 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

## NAPOJE

**Napoje niegazowane** 15 PLN / os

Kawa, herbata, woda, sok owocowy

**Kieliszek prosecco** 12 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

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 50 PLN / but.

Wódka Finlandia 0,5 l. 75 PLN / but.

Wódka Wyborowa 0,5 l. 55 PLN / but.

Wódka Bocian 0,5 l 55 PLN / but.

Jack Daniel's 0,7 l. 160 PLN / but.