



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 85 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 95 PLN/os

Przystawka

Sałatka Caprese ze świeżą bazylią, mixem sałat i dressingiem balsamicznym

Zupa

Krem z cukinii z grzanečkami 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 110 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

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

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

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

Deser

Gruszka gotowana w czerwonym winie z nugatem orzechowym



MOZAIKA

RESTO-BAR

Dania gorące

(cena od osoby)

Strogonoff wołowy 38 PLN

Wołowina po burgundzku 35 PLN

**Karczek pieczony w sosie własnym, kluski śląskie,
sałatka z czerwonej kapusty** 32 PLN

Barszcz czerwony z krokietem neapolitańskim 16 PLN

Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem 16 PLN

**Filet z kurczaka ze szpinakiem w sosie śmietanowo -
ziołowym** 32 PLN

Dorsz pieczony w białym maśle 32 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 wiedeński
2. Szarlotka
3. Szarlotka z bitą śmietaną
4. Czekoladowo – buraczane
5. Czekoladowe z wiśnią
6. Orzechowiec
7. Czeski
8. Fale Dunaju
9. Owocowe z galaretką
10. Jogurtowe z owocami
11. Ucierane z owocami i kruszonką
12. Murzynek
13. Marchewkowe
14. Malinowa chmurka

Tort 85 PLN / 1 kg

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