



# 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!

Zachęcamy do zapoznania się z ofertą.

Mozaika Resto Bar

 (+48) 666 844 299

[rezerwacje@mozaikarestobar.pl](mailto:rezerwacje@mozaikarestobar.pl)



# MOZAIKA

RESTAURANT

## MENU I 97 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 105 PLN/os

### Przystawka

Salatka 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 125 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 145 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 plasterkami 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** 19 PLN

**Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem** 19 PLN

**Filet z kurczaka ze szpinakiem w sosie śmietanowo -  
ziołowym** 34 PLN

**Dorsz pieczony w białym maśle** 36 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

40 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**

## Zimna płyta II 45 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)**

Do wyboru 3 rodzaje ciast

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. Malinowa chmurka
13. Marchewkowe

**Tort 15 PLN / os.**

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. Raffaello
13. Tiramisu

## NAPOJE

**Napoje niegazowane** 25 PLN / os

Kawa, herbata, woda, sok owocowy

**Kieliszek prosecco** 14 PLN / os

**Open bar I** 60 PLN / os  
do 4h

Napoje gazowane (Coca-cola, fanta, sprite, kinley)

Wino stołowe białe i czerwone

Wódka czysta

**Open bar II** 70 PLN / os  
do 4h

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 60 PLN / but.

Wódka Finlandia 0,5 l. 85 PLN / but.

Wódka Wyborowa 0,5 l. 70 PLN / but.

Wódka Bocian 0,5 l 70 PLN / but.

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