



MOZAIKA

RESTO • BAR

Szanowni Państwo,

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

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

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 ustronne miejsce w części hotelowej

W restauracji znajduje się kącik zabaw dla Dzieci!

Zachęcamy do zapoznania się z ofertą.

Mozaika Resto • Bar

 (+48) 666 844 299

restauracja@hotelapis.pl



MOZAIKA

RESTO-BAR

MENU I 130 PLN / os.

Przystawka

Tatar z czerwonych warzyw

Zupa

Bulion drobiowo-wołowy/ szpece pietruszkowe

Danie główne

Schab primavera/ salsa verde

Dodatki:

karmelizowana marchewka

puree ziemniaczane

Deser

Panna Cotta, biszkopt, sos owoce leśne

Napoje: woda gazowana i niegazowana z cytryną

MENU II 145 PLN / os.

Przystawka

Rillettes z kaczki/konfitura porzeczkowa

Zupa

Krem pomidorowo-paprykowy

Danie główne

Tournedo z polędwiczki wieprzowej/

sos z karmelizowanej śliwki

Dodatki:

Gratin ziemniaczano-jabłkowe

Liście szpinaku z dressingiem cytrusowym

Deser

Creme brulee z kawową nutą

Napoje: woda gazowana i niegazowana z cytryną

MENU III 165 PLN / os.

Przystawka

Plastry kaczki/ konfitura owocowa

Zupa

Francuska zupa cebulowa/ grzanki ziołowe

Danie główne

Policzki wołowe/ sos z czerwonego wina

Dodatki:

puree selerowe

bimi z oliwą truflową

Deser

Szarlotka z lodami waniliowymi

Napoje: woda gazowana i niegazowana z cytryną

MENU IV 180 PLN / os.

Przystawka

Sakiewka z ciasta philo/wędzony tosoś/ricotta

Zupa

Krem z białych warzyw/ szparagi/ chipsy z szynki dojrzewającej

Danie główne

Kaczka po sułtańsku/ winogrona/ migdały

Dodatki

czerwona kapusta z jeżyną

kopytka z masłem szałwiowym

Deser

Sernik z ricotty

Napoje: woda gazowana i niegazowana z cytryną



MOZAIKA

RESTO·BAR

DANIE GORĄCE

Strogonow wołowy 38 PLN

Barszcz czerwony, krokiet z kapustą i grzybami 29 PLN

Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem 28 PLN

Filet z kurczaka, sos z zielonego curry, ryż, ratatuj 39 PLN

Filet z dorsza, puree ziemniaczane, blanszowana marchew z czosnkiem i rozmarynem 46 PLN

BUFET SŁODKI

6 PLN / szt.

(min. Zamówienie 10 szt.
jednego smaku)

Mini Panna Cotta

Mini Tiramisu

Mascarpone z limonką

Creme brulee

Mus czekoladowy z orzechami

BUFET ZIMNY I

55 PLN / os.

Selekcja serów

Orzechy włoskie, winogrona

Selekcja wędlin i mięs pieczonych

Pomidorki koktajlowe, pikle

Pasztet z żurawiną

Galaretką drobiowa z warzywami

Sałatki (dwie do wyboru):

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Mozzarella z pomidorem i świeżą bazylią

Sałatka Grecka

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Domowe sosy i marynaty

Pieczywo, masło

BUFET ZIMNY II

75 PLN / os.

Selekcja serów i wędlin

(w tym dojrzewających)

Konfitura z żurawiny, powidła z gruszki

Orzechy włoskie, winogrona

Pomidorki koktajlowe, pikle

Tapenada z czarnych oliwek

Ricotta z wędzonym łososiem i bazylią

Hummus z cieciorci

Sałatki:

Sałatka Cezar

Sałatka z kozim serem

Oliwa, ocet balsamiczny

Grissini, pieczywo, masło



MOZAIKA

RESTO · BAR

SŁODKOŚCI

CIASTA I OWOCE 36 PLN / os.

OWOCE 13 PLN / os.

CIASTA 25 PLN / os. (150 g)

Do wyboru 3 rodzaje ciast:

1. Sernik wiedeński
2. Sernik z brzoskwinia
3. Szarlotka
4. Tiramisu
5. Brownie
6. Czekoladowe z wiśnią
7. Orzechowiec
8. Cappuccino
9. Fale Dunaju
10. Owocowe z galaretką
11. Kremowe z jagodą
12. Ucierane z owocami i kruszonką
13. Malinowa chrupka
14. Marchewkowe

TORT 23 PLN / os.

1. Biała czekolada z galaretką malinową (frambolada)
2. Czekolada (biała i ciemna) z galaretką porzeczkową
3. Czarny las
4. Czekoladowy (ciemna i biała czekolada)
5. Porzeczką z mascarpone
6. Pistacja z cytryną
7. Gruszka z karmelem
8. Biała czekolada z orzechem
9. Mus cytrynowy
10. Marakuja z białą czekoladą
11. Wanilia z maliną
12. Raffaello
13. Biała czekolada z truskawką
14. Bananowo - czekoladowy

NAPOJE

Napoje niegazowane 35 PLN / os.

Kawa, herbata, soki owocowe

Napoje gazowane 55 PLN / os.

Kawa, herbata, soki owocowe, Pepsi, Mirinda, 7 UP, Schweppes

KIELISZEK PROSECCO 17 PLN / 100 ml

ZŁOTE PODTALERZE 3 PLN/ szt.

**OPEN BAR 130 PLN / os.
do 4h**

Napoje niegazowane (kawa, herbata, soki owocowe)

Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7 UP, Schweppes)

Wino domowe białe i czerwone

Wódka czysta

CENNIK ALKOHOLI

Piwo Żywiec (kega 20 l) **420 PLN**

Piwo Żywiec 500 ml **15 PLN**

Wino domowe białe i czerwone **90 PLN / but.**

Wódka Finlandia 500 ml **140 PLN / but.**

Wódka Wyborowa 500 ml **120 PLN / but.**

Jameson 700 ml **180 PLN / but.**

Jack Daniel's 700 ml **260 PLN / but.**

* Własny alkohol – 35 PLN / but.

Przy rezerwacjach powyżej 30 osób – 30 PLN / os.

** Własny tort (talerzykowe) – 10 PLN / os.