



# 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](mailto:restauracja@hotelapis.pl)



# MOZAIKA

RESTO-BAR

## MENU I 140 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 niegazowana z cytryną

## MENU II 155 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 niegazowana z cytryną

## MENU III 170 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 niegazowana z cytryną

## MENU IV 190 PLN /os.

### Przystawka

Sakiewka z ciasta philo/wędzony łosoś/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 białą czekoladą

**Napoje:** woda niegazowana z cytryną



# MOZAIKA

RESTO-BAR

## DANIA GORĄCE

Strogonow wołowy 40 PLN

Barszcz czerwony, krokiet z kapustą i grzybami 35 PLN

Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem 35 PLN

Filet z kurczaka, sos z zielonego curry, ryż, ratatuj 49 PLN

Filet z dorsza, puree ziemniaczane, blanszowanamarchew z czosnkiem i rozmarynem 49 PLN

## BUFET ZIMNY I

60 PLN / os.

Selekcja serów

Orzechy włoskie, winogrona

Selekcja wędlin i mięs pieczonych

Pomidorki koktajlowe, pikle,

Pasztet z żurawiną

Galaretka drobiowa z warzywami

### Sałatki :

Sałatka Grecka

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Domowe sosy i marynaty, pieczywo, masło

## BUFET SŁODKI

10 PLN / szt.

(min. Zamówienie 10 szt.jednego smaku)

Mini Panna Cotta

Mini Tiramisu

Creme brulee

Mus czekoladowy z orzechami



# MOZAIKA

RESTO-BAR

## SŁODKOŚCI

### CIASTA I OWOCE

40 PLN/os.

### OWOCE 13 PLN / os.

### CIASTA 28 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 chmurka

### TORT 30 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. Porzeczka 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

## 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 20 PLN / 100 ml

### ZŁOTE PODTALERZE 5 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) 490 PLN

Piwo Żywiec 500 ml 20 PLN

Wino domowe białe i czerwone 90 PLN / but.

Wódka 500 ml 120 PLN / but.

Jameson 700 ml 180 PLN / but.

Jack Daniel's 700 ml 260 PLN / but.

\* Własny alkohol – 30 PLN / os

\*\* Własny tort (talerzykowe) – 20 PLN / os.