



HOTEL

SZARY RESIDENCE



## CHATA GRILLOWA

### Menu na rok 2022



Na malowniczym wzgórzu w podkrakowskich Michałowicach, wśród zieleni łąk i drzew, w akompaniamencie tętentu koni i źrebaków, którym wtóruje śpiew ptaków i delikatne podmuchy wiatru znajduje się... **Hotel Szary Residence i Restauracja Szary** których motto to wysoki standard w bliskości z naturą.

**Chata Grillowa Szary Residence** łączy w sobie atuty unikatowego wystroju – surowej cegły z dojrzałym drewnem, ozdobionych kamienną podłogą – z funkcjonalnymi i komfortowymi rozwiązaniami takimi jak imprezowe nagłośnienie, łazienka, wyciąg do dymu z grilla, lodówka dla Gości i ogrzewanie podłogowe. Dodatkowym atutem jest zadaszony teren na zewnątrz z meblami ogrodowymi oraz sąsiedztwo ogrodzonego placu zabaw dla dzieci i parkuru. Sala wynajmowana jest zawsze na wyłączność.

# MENU GRILLOWE



## MENU KLASYCZNE

Biesiada „Do Syta”

99 zł / osobę

Kiełbasa zwyczajna  
Szaszłyk drobiowy z boczkiem wędzonym i warzywami  
Kaszanka  
Karkówka marynowana w ziołach  
Sałata grecka z sosem vinaigrette  
Sałatka z ziemniaków, ze szczypiorkiem i czerwoną cebulą  
Sosy do mięs: barbeque, tzatziki, ketchup, musztarda,  
pieczywo i ogórki kiszane

## MENU WEGETARIAŃSKIE

Lekkie Grillowanie

99 zł / osobę

Ziemniaki faszerowane boczniakami, ryżem, dynią i ziołami  
Cukinia faszerowana kaszą kuskus, ciecierzycą i pomidorami suszonymi,  
Papryka faszerowana kaszą jaglaną  
Szaszłyk wegetariański  
Sałata grecka z sosem vinaigrette  
Sałatka z ziemniaków, ze szczypiorkiem i czerwoną cebulą  
Sosy do mięs: barbeque, tzatziki, ketchup, musztarda,  
pieczywo i ogórki kiszane

## MENU VIP

Staropolska Uczta Szlachecka

139 zł / osobę

Skrzydętka drobiowe marynowane w wiśniówce  
Żeberka wieprzowe marynowane w miodzie  
Kiełbasa zwyczajna  
Kaszanka  
Karczek w ziołach  
Schab w musztardzie francuskiej i piwie  
Szaszłyk drobiowy z boczkiem wędzonym i warzywami  
Sałata grecka  
Sałata zielona z sosem vinaigrette  
Sałatka z ziemniaków, ze szczypiorkiem i czerwoną cebulą  
Sosy do mięs: barbeque, tzatziki, ketchup, musztarda  
pieczywo i ogórki kiszane



HOTEL  
SZARY RESIDENCE



## MENU BEZ GRILLOWANIA ZUPY, DANIA GŁÓWNE

### **ZUPY** – do wyboru jedna lub więcej

11 zł / osobę

Rosół z makaronem (tylko przy wyborze jednej zupy)

Krem włoski z bazyliowym pesto, grzanki ziołowe

Krem z pieczonego kalafiora z pudrem z chlebka żytniego

Krem z zielonego groszku z grzankami ziołowymi

Krem z ciecierzycy i pomidorów, grzanki ziołowe z czarnuszką, kietki

### **DRUGIE DANIA**

69 zł / osobę

#### **Potrawy mięsne (podgrzewacze) - dwa do wyboru:**

Pieczeń wieprzowa po staropolsku,  
sos grzybowy z rozmarynem i brandy

Mini steki wieprzowe w sosie demi glace z musztardą francuską i ziołami

Schab wieprzowy marynowany w tymianku,  
faszerowany boczkiem wędzonym, sos śliwkowy z cynamonem

Szarpana wieprzowina w sosie własnym

Żeberka wieprzowe pieczone w miodzie z piwem i ziołami

Karczek wieprzowy w sosie kminkowym

Filet z indyka marynowany w ziołach, sos pomarańczowy z winogronami

Filet drobiowy sous vide, sos z suszonych pomidorów

Filet drobiowy sous vide z sosem rabarbarowym z rokitnikiem

Filet z dorsza w sosie winno-porowym z tymiankiem

Filet z dorsza w sosie cytrynowym z kaparami

Pstrąg pieczony w maśle z koprem i ziołami

#### **Potrawy wegańskie (podgrzewacze)**

Pieczone kalafior z orzechami nerkowca, granatem, ciecierzycą i kolendrą

Pieczone warzywa w sosie curry z mlekiem kokosowym

Falafel, pieczone warzywa, sos pomidorowy z chilli i kolendrą

## MENU BEZ GRIL DODATKI, SAŁATKI, DESERY



### **Dodatki** - dwa do wyboru:

- Kopytka aromatyzowane świeżymi ziołami
- Ziemniaki gratin
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Soczewica
- Ryż
- Kasza gryczana prażona

### **Sałatki** - dwie do wyboru:

- Kapusta czerwona zasmażana
- Kapusta kiszona zasmażana
- Brokuły blanszowane
- Surówka z marchwi z pomarańczą
- Surówka z selera z orzechami i jogurtem naturalnym
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem
- Sałatka z rzodkiewki, pomidorów, ogórka, mięty, cebulka szalotka
- Sałata zielona z sosem vinaigrette
- Sałatka z ogórka zielonego z pestkami dyni, miętą, chilli

## **DESERKI W PUCHARKACH    CIASTA DESEROWE**

- |                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Truskawkowa pianka - 5,5 zł | Eklerka - 4,5zł                     |
| Malinowy deser - 5,5 zł     | Mini sernik - 4,5zł                 |
| Mini ciasto jaglane         | Orzeszek (ciasteczko) - 1 zł/1 szt. |
| z musem malinowym - 8 zł    | lub 75 zł/kg - około 80 szt.        |
| (bezglutenowe ciastko,      | Muffinka z polewą i owocami         |
| zawiera nabiał i jajka)     | sezonowymi, czekoladowa             |
| Mus czekoladowy             | lub waniliowa - 3,5 zł              |
| z kruszonką - 5,5 zł        | Ptyś z bitą śmietaną polewą         |
|                             | czekoladową - 3,5zł                 |
|                             | Babeczka owocowa - 4,5zł            |



HOTEL  
SZARY RESIDENCE



## ZIMNA PŁYTA

### ZIMNA PŁYTA

Podawana w formie szwedzkiego stołu (bufet)

69 zł / osobę dorosłą

Zawiera zawsze:

Pasztet wieprzowy własny wyrób

Półmisek serów z winogronami i orzechami włoskimi

Tymbaliki drobiowe

Półmisek wybornych wędlin i kietbas

Sosy do mięs - dwa do wyboru:

chrzanowy, czosnkowy, musztardowy, andaluzyjski, tatarski

Mięsa pieczone wyrób własny - do wyboru dwa rodzaje:

Schab w tymianku

Szynka wieprzowa w ziołach

Karczek wieprzowy w kminku

Karczek wieprzowy po włosku w suszonych pomidorach

i bazylii

Boczek rolowany ze śliwką

Filet z indyka pieczony w jogurcie z tymiankiem

Roladki z indyka z trzema nadzieniami

(szpinak, suszone pomidory, oliwki)

Półmisek śledzi - do wyboru dwa rodzaje:

Śledź w śmietanie po krakowsku z jabłuszkiem

Śledź w burakach i miodzie z nutą imbiru i octu balsamicznego

Śledź w oleju

Śledź po kaszubsku

Śledź w śmietanie z zielonym pieprzem

Salatki – do wyboru dwa rodzaje:

Tradycyjna jarzynowa

Tradycyjna porowa

Tradycyjna z tuńczykiem

Salatka z blanszowanymi brokułami, mini mozzarella, pomidorki koktajlowe, jajka przepiórcze, prażone orzechy nerkowca, kietki

Salatka z grillowanym serem halloumi, pomidorki koktajlowe, winogrona, prażone orzechy nerkowca, sos imbirowo-miodowy

Salata z melonem, ser kozi, pomidorki koktajlowe, owoce granatu, orzechy włoskie, kietki, sos vinaigrette

Salata z filetem drobiowym sous vide, świeże zioła, seler naciowy, ananas

Salata z karmelizowanymi gruszkami, grillowany filec drobiowy z tymiankiem, ocet balsamiczny, pomidorki koktajlowe, sos vinaigrette

Salata z marynowanymi burakami, ser kozi, pomidorki koktajlowe, kietki, prażone płatki migdałów, sos vinaigrette

Salatka z pieczoną dynią z rozmarynem, serem feta, marynowanym burakiem, pomidorkami koktajlowymi, orzechami włoskimi oraz kietkami, sos vinaigrette

Salatka z pieczonymi batami, pestkami granatu, pomidorkami koktajlowymi, kietkami, rukolą, serem Dor blue, sos vinaigrette

Salatka z marynowaną cukinią, serem feta, pomidorki koktajlowe, koper włoski w pomarańczach, kapary, pistacje, sos vinaigrette

Salatka z pieczoną papryką, ciecierzycą, pesto z bazylii, pomidorkami koktajlowymi, miętą, kolendrą, orzechy prażone ziemne, kietki



SZARY RESIDENCE



## DANIA DODATKOWE ZASADY REZERWACJI

### DODATKOWE DANIE CIEPŁE:

Wołowina po burgundzku - 19 zł /osobę

Zupa marokańska z klopsikami wieprzowymi i warzywami - 18 zł /osobę

Strogonoff wołowy - 18 zł /osobę

Barszcz z krokiem z mięsem / kapusta z grzybami - 15 zł /osobę

Bigos - 17zł / osobę

Żurek staropolski - 15 zł /osobę

Flaczki z boczniaków - **VEGE** - 16zł / osobę

Wegański gulasz - **VEGE** - 15zł / osobę

### SERWOWANE PRZEZ KUCHARZA:

Jedno danie jest odpowiednie dla ok. 30 osób

Szynka pieczona z kością i kapustą zasmażaną - ok. 8kg - 900zł

Świnka z kapustą i ziemniakami opiekany - ok. 25 kg - 1700zł

Jagnie gicz - ok. 15 kg - 2200zł

---

### ZASADY REZERWACJI:

- **Rezerwacja dla minimum 25 osób.** W przypadku rezerwacji na mniejszą liczbę osób obowiązuje dopłata 100zł / brakującą osobę.
- **Czas przyjęcia: 6h**, między 12:00 a 23:00. Przedłużenie godzin przyjęcia o każdą kolejną godzinę w cenie 150zł do maks. 3:00; Przedłużenie czasu przyjęcia, już w trakcie jego trwania kosztuje 400zł / godzinę.
- **Zapewniamy nagłośnienie i muzykę mechaniczną** w środku. Ze względu na sąsiedztwo Stajni oraz Hotelu, obowiązuje zakaz korzystania z nagłośnienia i nadmiernego hałasowania poza chatą grillową.
- Możliwość skorzystania z **własnych napojów alkoholowych** jako dodatek do open baru „Orzeźwienie” i „Classic” w cenie 15zł / każdą osobę dorosłą (korkowe). Przy wyborze open baru „Glamour” i „Ladies and Gentleman” można korzystać z własnych alkoholi bez opłaty korkowego.

### BARDZO PROSIMY O ODPOWIEDZIALNE ZACHOWANIE

W sąsiedztwie Chaty Grillowej znajduje się parkur, na którym odbywają się jazdy konne. Prosimy o zachowanie kulturalne, nie straszenie koni ani jeźdźców. **Żart pijanej osoby może spowodować tragedię.** Nieodpowiednie zachowania wobec zwierząt i jeźdźców mogą skutkować natychmiastowym zakończeniem imprezy, bez prawa do rekompensaty za niewykorzystane świadczenia. Z góry dziękujemy za uczulenie o tym swoich Gości.

## NAPOJE BEZ LIMITU



**Orzeźwienie** - 29 zł/os.  
Woda, Pepsi, Mirinda, 7up

**„Classic”** - 49 zł/os.  
Kawa z ekspresu, herbata,  
Sok pomarańczowy i jabłkowy  
Pepsi, Mirinda, 7up  
Woda gazowana i niegazowana

**“Glamour”** - 79zł/os.  
Kawa z ekspresu, herbata,  
Sok pomarańczowy i jabłkowy  
Pepsi, Mirinda, 7up  
Woda gazowana i niegazowana  
Piwo beczkowe Żywiec  
Wino białe i czerwone

**“Ladies and Gentleman”** - 139 zł/os.  
Kawa z ekspresu, herbata,  
Sok pomarańczowy i jabłkowy,  
Pepsi, Mirinda, 7up  
Woda gazowana i niegazowana  
Piwo beczkowe Żywiec  
Wino białe i czerwone  
Wódka Wyborowa, Whisky Baczewski

**Alkohole i napoje wg. zejścia:**

Piwo beczkowe 20l - 360 zł  
Wino białe / czerwone 0,75l - 65zł  
Wyborowa 0,5l - 70 zł  
Whisky Baczewski 0,7l - 160zł

---

Informacje i rezerwacja:

**Bartosz Radwan**  
Manager d.s. sprzedaży i marketingu  
Tel.: 601-407-316  
[b.radwan@szaryresidence.pl](mailto:b.radwan@szaryresidence.pl)