



OBIAD OKOLICZNOŚCIOWY 2024

PROPOZYCJA 1

ZUPA*:

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW

Crème fraîche/emulsja z pietruszki/prążone pestki dyni

DANIE GŁÓWNE:

SCHAB ROLOWANY Z GRZYBAMI LEŚNYMI

Pieczone ziemniaki/warzywa sezonowe/sos myśliwski

DESER:

LODY WANILIOWE Z LAWENDĄ

Truskawkowe coulis/bita śmietana/czekolada

Lub

DESER BEZOWY

Śmietana/kruszona beza/owoce sezonowe/kruszona beza

NAPOJE:

Kawa, herbata

120 zł/os.

*Zupę można zamienić na rosół z domowym makaronem.

Restauracja ZMYŚŁY
ul. Rybacka 46-47, Elbląg
tel. 662-353-888, manager 660-330-866



PROPOZYCJA 2

ZUPA*:

WARMIŃSKI ŻUR

Biała kiełbasa/jajko/maślanka/żagiel z wiejskiego chleba

LUB

ROSÓŁ Z DZIKIEGO PTACTWA Z PIEROŻKAMI

Pierozki z mięsem/warzywa korzeniowe/natka pietruszki

DANIE GŁÓWNE:

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE SOUS-VIDE

Pieczone ziemniaki/mus z buraka/

warzywa sezonowe/sos demi glace

LUB

PIERŚ KURCZAKA SUPREME

Gniecione ziemniaki z tymiankiem/mus z marchewki/

warzywa sezonowe/sos demi glace

DESER:

KRUCHA TARTA Z KREMEM WANILIOWYM I OWOCAMI

Ciastko/mascarpone/śmietana/owoce sezonowe

NAPOJE:

Kawa, herbata

130 zł/os.

*Zupę można zamienić na rosół z domowym makaronem.



PROPOZYCJA 3

PRZYSTAWKA*:

SAŁATKA CAPRESE

Pomidory/mozzarella/oliwa/bazylija/grzanka

ZUPA:

ROSÓŁ Z DZIKIEGO PTACTWA

Domowy makaron/warzywa korzeniowe/natka pietruszki

DANIE GŁÓWNE:

PIERŚ KURCZAKA SUPREME

*Gniecione ziemniaki z tymiankiem/mus z marchewki/
warzywa sezonowe/sos demi glace*

DESER:

KORZENNA SZARLOTKA Z KRUSZONKĄ I LODAMI

Sos angielski/cynamon/goździki/limonka/wanilia/biała czekolada

LUB

SŁODKI STÓŁ

Mini deserki/ciasta w dwóch smakach (proszę wybrać 2)

- *Mini tartaletki z kremem waniliowym i owocami*
- *Mini deserki: Czekoladowo-cytrynowy lub Panna Cotta*
 - *Pleśniak pod bezą z owocami leśnymi*

NAPOJE:

Kawa, herbata - bez limitu

140 zł/os.

*Przystawkę można zamienić na: Sałatkę z gruszką i serem pleśniowym lub na Soczysty paszтет z kaczki z musem żurawinowym.

Restauracja ZMYŚŁY
ul. Rybacka 46-47, Elbląg
tel. 662-353-888, manager 660-330-866



PROPOZYCJA 4

ZUPA*:

KREM Z GRZYBÓW LEŚNYCH

Śmietana truflowa/pestki dyni/emulsja pietruszkowa

DANIE GŁÓWNE (dwa rodzaje mięsa):

- POLĘDWICZKI WIEPRZOWE SOUS-VIDE
- PIERŚ KURCZAKA SUPREME

*Pieczone ziemniaki/mus z marchewki/emulsja z kopru/
warzywa sezonowe/gniecione ziemniaki z tymiankiem/sos demi glace*

DESER:

DESER BEZOWY

Śmietana/kruszona beza/owoce sezonowe

LUB

TORT OKOLICZNOŚCIOWY „NAKED CAKE”

Bitą śmietaną/biszkopt/owoce/delikatna dekoracja

SŁODKI STÓŁ:

Mini deserki/ciasta w dwóch smakach (proszę wybrać 2)

- *Muffin czekoladowy z kremem czekoladowym*
- *Muffin waniliowy z kremem waniliowym*
- *Mini tartaletki z kremem waniliowym i owocami*
 - *Mini beza z mascarpone*
 - *Szarlotka z jabłkami i cynamonem*
 - *Pleśniak pod bezą z owocami leśnymi*

NAPOJE:

Kawa, herbata - bez limitu

160 zł/os.

*Zupę można zamienić na rosół lub krem z pomidorów.

W OFERCIE POSIADAMY RÓWNIEŻ CIASTA NA INDYWIDUALNE ZAMÓWIENIE WYPIEKANE PRZEZ NASZEGO CUKIERNIKA -->

Restauracja ZMYŚŁY
ul. Rybacka 46-47, Elbląg
tel. 662-353-888, manager 660-330-866



SŁODKIE WYPIEKI

(nasza cukiernia wypieka na indywidualne zamówienia)

CIASTA (fi 20–fi 22):

- 1) Sernik Oreo – 150 zł (ok. 1,9 kg)
- 2) Orzechowiec na miodzie – 160 zł (ok. 2 kg)
- 3) Tarta cytrynowo-miodowa z mascarpone - 130 zł (ok. 1,3 kg)
- 4) Tarta Snikers z karmelem i orzeszkami – 130 zł (ok. 1,4 kg)
- 5) Tarta z mascarpone i sezonowymi owocami – 130 zł (ok. 1,4 kg)
- 6) Czekoladowe browni z orzechami – 120 zł (ok. 1 kg)
- 7) Sernik z wiśniami/ Sernik waniliowy – 160 zł (ok. 2,4 kg)
- 8) Sernik z popcornem i karmelem – 160 zł (ok. 2 kg)
- 9) 3-BIT – 160 zł (ok. 2,5 kg)
- 10) Szarlotka – 120 zł (ok. 2 kg)

MINI DESERKI:

- 1) Lizaki bezowe – białe i pastelowe kolory – 6 zł/szt
 - 2) Mini eklery podwójne z dekoracją i kremem waniliowym (5cm) – 7 zł/szt
 - 3) Mini tartaletki z kremem waniliowym i owocami – 6 zł/szt
 - 4) Muffin czekoladowy z kremem czekoladowym/z owocami/z dekorem – 9/12/15 zł/szt
 - 5) Muffin waniliowy z kremem waniliowym/z owocami/z dekorem – 9/12/15 zł/szt
 - 6) Cake pops - czekolada z nutellą i orzechami – 10 zł/szt
 - 7) Popsy (ciasto z czekoladą) „ala lody” - ekri i pastelowe kolory – 10 zł/szt
 - 8) Mini deserki shoty – Panna Cotta z truskawkami (80-120ml) 9-12 zł/szt
 - 9) Mini deserki shoty – Czekoladowo-cytrynowy (80-120ml) 9-12 zł/szt
 - 10) Mini beza z mascarpone – 12 zł/szt
 - 11) Słoik pastelowych mini bezików (200g) - 35 zł
 - 12) Słoik kruchych ciasteczek maślanych (ok. 400g) - 45 zł
 - 13) Mini torciki czekoladowe kule Royal – 26 zł/szt
 - 14) Deserki w słoiku 200ml – 21 zł/szt
- Słony Carmel z orzechami
 - Biała czekolada z bezą i cytryną
 - Nutella z orzechami
 - Oreo z musem z białej czekolady



Restauracja **ZMYSŁY**

ul. Rybacka 46-47, Elbląg

tel. 662-353-888, manager 660-330-866