



OBIAD OKOLICZNOŚCIOWY 2026

PROPOZYCJA 1

ZUPA*:

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW (wege)
Crème fraiche/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

NAPOJE:

Kawa, herbata (warnik)

140 zł/os.

*Zupę można zamienić na rosół z domowym makaronem lub na przystawkę.

**Proszę wybrać jeden deser.

ZUPY/PRZYSTAWKI WEGE:

Krem ziemniaczany z chipsem solnym, salsą z papryki, pomidora i szalotki
Krem z pieczonych pomidorów z emulsją z pietruszki i prażonymi pestkami dyni
Warzywny bulion z bocznikami (a'la flaki)
Caprese z pomidorami, mozzarellą, bazylią i grzanką
Sałatka z gruszką, gorgonzolą i prażonym słonecznikiem

DANIA WEGE:

Bułeczki Bao z warzywami, śliwkowym mayo, orientalnym sosem z pastą tahini i sambalem z frytkami
Vege burger z ciecierzycy i suszonych pomidorów, z serem cheddar, sosem bbq i frytkami
Tajski Street Food - Makaron Udon z warzywami z woka, grzybami mun, sezamem i sosem teriyaki
Gnocchi w zielonym pesto z pomidorkami koktajlowymi cherry, parmezanem i bazylią

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

Pierogi 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*:

BANOFFIE PIE Z MASĄ KRÓWKOWĄ

Ciasteczka owsiane/banany/mascarpone/śmietana/skórka z limonki

LUB

KORZENNA SZARLOTKA W SŁOIKU

Prażone jabłka/cynamon/kruszonka/sos angielski/lody

NAPOJE:

Kawa, herbata (warnik)

150 zł/os.

*Proszę wybrać jedną zupę, jedno danie główne i jeden deser.

**Zupę można zamienić na rosół z domowym makaronem lub na przystawkę.

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



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/limonka/prażone jabłka

LUB

SŁODKI STÓŁ**:

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

- *Muffin czekoladowy z kremem czekoladowym*
- *Muffin waniliowy z kremem waniliowym*
- *Mini deserki: Czekoladowo-cytrynowy lub Panna Cotta*
 - *Cake popsy z czekoladą i orzechami*
 - *Mini beza z mascarpone*

NAPOJE:

Kawa, herbata - bez limitu (warnik, ekspres)

160 zł/os.

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

**Proszę wybrać deser lub słodki stół.

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



PROPOZYCJA 4

ZUPA*:

WARZYWNY BULION Z BOCZNIAKAMI A'LA FLAKI (wege)

Warzywa korzeniowe/wywar/grzyby

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 „BEZOWE WARIACJE”

Śmietana/mascarpone/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)

- *Mini tartaletki z kremem waniliowym i owocami*
- *Mini deserki: Czekoladowo-cytrynowy lub Panna Cotta*
 - *Słoik kruchych ciasteczek maślanych*
 - *Szarlotka z jabłkami i cynamonem*
 - *Pleśniak pod bezą z owocami leśnymi*
 - *Z karmelowym słonecznikiem*
 - *Czekoladowa W-zka z kremem*

NAPOJE:

Kawa, herbata - bez limitu (warnik, ekspres)

180 zł/os.

*Min. ilość kremu z grzybów to 15 porcji, można zamienić na krem z pomidorów, krem ziemniaczany, rosół lub żur

**Proszę wybrać deser lub tort okolicznościowy naked-cake.

W cenie każdego obiadu okolicznościowego jest dekoracja stołu(białe obrusy, serwety materiałowe, świece).

[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) okrągłe, sprzedawane w całości:

- 1) Sernik Oreo – 170 zł (ok. 1,9 kg)
- 2) Orzechowiec na miodzie – 160 zł (ok. 2 kg)
- 3) Tarta cytrynowo-miodowa z mascarpone - 140 zł (ok. 1,3 kg)
- 4) Tarta Snikers z karmelem i orzeszkami – 140 zł (ok. 1,4 kg)
- 5) Tarta z mascarpone i sezonowymi owocami – 140 zł (ok. 1,4 kg)
- 6) Czekoladowe browni z orzechami – 130 zł (ok. 1 kg)
- 7) Sernik waniliowy – 170 zł (ok. 2,4 kg)
- 8) Sernik waniliowy z wiśniami – 175 zł (ok. 2,4 kg)
- 9) Sernik z popcornem i karmelem – 180 zł (ok. 2 kg)
- 10) Szarlotka – 130 zł (ok. 2 kg)

MINI DESERKI:

- 1) Lizaki bezowe – białe i pastelowe kolory, na kolorowych słomkach – 8 zł/szt
- 2) Mini eklery podwójne z dekoracją i kremem waniliowym (5cm) – 8 zł/szt
- 3) Mini tartaletki z kruchego ciasta z kremem waniliowym i owocami – 7 zł/szt
- 4) Muffin czekoladowy z kremem czekoladowym/z owocami/z dekokrem – 12 zł/14 zł/16 zł/szt
- 5) Muffin waniliowy z kremem waniliowym/z owocami/z dekokrem – 12 zł/14 zł/16 zł/szt
- 6) Cake pops – kulki czekoladowe z nutellą i orzechami na kolorowej słomce – 12 zł/szt
- 7) Popsy (ciasto z czekoladą) „ala lody” - ekri i pastelowe kolory na patyczku – 12 zł/szt
- 8) Mini deserki shoty – Panna Cotta z truskawkami/malinami (80/120ml) 10 zł/14 zł/szt
- 9) Mini deserki shoty – Czekoladowo-cytrynowy (80/120ml) 10 zł/14 zł/szt
- 10) Krucha mini beza z mascarpone/z mascarpone i owocami – 13 zł/15 zł/szt
- 11) Serduszka z ciasta biszkoptowego z kremem i galaretką – 15 zł/szt
- 12) Słoik pastelowych mini bezików (200g) - 40 zł
- 13) Słoik kruchych ciasteczek maślanych (ok. 400g) - 55 zł
- 14) Mini torciki czekoladowe kule Royal – 29 zł/szt
- 15) Deserki w słoiku 180ml – 29 zł/szt

- Słony Carmel z orzechami
- Biała czekolada z bezą i cytryną
- Nutella z orzechami
- Oreo z musem z białej czekolady



Restauracja ZMYŚŁY

ul. Rybacka 46-47, Elbląg

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