



## MENU OKOLICZNOŚCIOWE 2026

### PROPOZYCJA 1

#### ZUPA:

ROSÓŁ Z DZIKIEGO PTACTWA Z PIEROŻKAMI

*Domowe pierożki/warzywa korzeniowe/natka pietruszki*

#### DANIE GŁÓWNE:

PIERŚ KURCZAKA SUPREME

*Gniecione ziemniaki z tymiankiem/mus z marchewki/warzywa sezonowe/sos chasseur*

#### DESER:

DESER BEZOWY

*Kruszona beza/owoce leśne/śmietana chantili/mascarpone*

LUB

PUCHAREK LODOWY

*Lody w dwóch smakach/bita śmietana/owoce sezonowe*

#### ZIMNE PRZEKĄSKI:

Deska włoskich wędlin i serów

Tartaletki z grillowanymi warzywami (wege)

Roladka z polędwiczki wieprzowej

Golonka w galarecie

Tortilla z szynką, serem i sałatą

Sałatka grecka (wege)

Pieczyno

#### NAPOJE:

Kawa, herbata (stół szwedzki)

**CENA: 210 zł/os.**



## PROPOZYCJA 2

### ZUPA\*:

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW (wege)

*Crème fraîche/emulsja z pietruszki/bagietka z pesto*

### DANIE GŁÓWNE:

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE SOUS VIDE

*Pieczone ziemniaki/mus z marchewki lub z buraka/warzywa sezonowe/sos demi glace*

### ZIMNE PRZEKĄSKI:

Glazurowany schab z musem chrzanowym i ogórkiem

Tatar wołowy z cebulą i marynatami

Tymbaliki drobiowe (mini galaretki z kurczaka)

Paszтет z kaczki z musem żurawinowym

Śledź w oleju z cebulką

Grzanki z czerwonym pesto (wege)

Sałatka z gruszką, gorgonzolą i prażonym słonecznikiem (wege)

Pieczyno, masło

### SŁODKI STÓŁ:

Ciasta w dwóch smakach\*\*

*Puszysty sernik z nutą pomarańczową/ Pleśniak pod bezą z owocami*

Mini deserki z musami i owocami sezonowymi

*Krem waniliowy z owocami lub Mus czekoladowo-cytrynowy (proszę wybrać 1 smak)*

### NAPOJE:

Kawa, herbata (stół szwedzki) - bez limitu

**CENA: 235 zł/os.**

\*Zupę można zamienić na rosół z domowym makaronem.

\*\* Ciasta w dwóch smakach przy min. 20 osobach, przy mniejszej liczbie gości 1 rodz. ciasta + kruche ciasteczka maślane naszego wypieku



## PROPOZYCJA 3 (z ciepłą przekąską)

### ZUPA\*:

KREM ZIEMNIACZANY Z OKONKIEM lub WEGE

*Okoń w panko/salsa/papryka/kumin/białe wino/szalotka/pomidor/tymianek*

### DANIE GŁÓWNE:

SCHAB ROLOWANY Z GRZYBAMI LEŚNYMI

*Pieczone ziemniaki/warzywa sezonowe/sos myśliwski*

### DESER:

Tort okolicznościowy naszego wypieku „Naked cake”

lub MINI DESERKI

- Mini tartaletki z owocami i musami (słodki stół)

- Mini eklery podwójne z dekoracją i kremem waniliowym (słodki stół)

### ZIMNE PRZEKĄSKI:

Tartaletki z kremowym musem chrzanowo-cytrynowym i wędzonym łosiem

Deska Włoskich wędlin i serów

Tatar ze śledzia z porem, jabłkiem i kremowym serkiem creme friache

Tortille z warzywami i sałatą (wege)

Roladka z polędwiczki wieprzowej z grzybami

Pasztet wiejski z marynatami

Sałatka z kurczakiem teyriaki, bekonem i sosem winegret

Pieczyno

### CIEPŁA PRZEKĄSKA:

Żur warmiński z jakiem i białą kiełbasą

### SŁODKI STÓŁ:

Ciasta w dwóch smakach\*\*

*Czekoladowa W-zka z kremem/Szarlotka z cynamonem/Z karmelowym słonecznikiem*

*(Prosimy o wybór dwóch ciast)*

### NAPOJE:

Kawa, herbata - bez limitu (warnik, ekspres)

**CENA: 270 zł/os.**

\*Zupę można zamienić na krem z pomidorów, żurek lub rosół.

\*\* Ciasta w dwóch smakach przy min. 20 osobach, przy mniejszej liczbie gości 1 rodz. ciasta + kruche ciasteczka maślane naszego wypieku



## OPCJA DLA WEGETARIAN

### 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 GŁÓWNE 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

\*W każdej propozycji można zamienić zupę i danie główne na wege



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