


Dwór Artusa



- ✓ *Polecamy nasze menu degustacyjne w formie uroczystego obiadu w cenie 95,-/os*
- ✓ *Akceptowane formy płatności w Dworze Artusa :
gotówka / karty płatnicze / przelew bankowy / *

www.dwor-artusa.pl

Skład menu na poszczególne przyjęcia

obiad	chrzciny	wieczorne	wieczorne	komunie	wesela
do 3 godzin	do 6 godzin	do 6 godzin	do 8 godzin	do 6 godzin	do 10 godzin
<i>płyta zimna</i>					
1 starter	8 przekąsek na zimno	8 przekąsek na zimno	9 przekąsek na zimno	10 przekąsek na zimno	12 przekąsek na zimno
<i>pierwsza pozycja na ciepło</i>					
zupa	zupa	zupa	zupa	zupa	zupa
<i>druga pozycja na ciepło</i>					
2 rodzaje mięs do wyboru	2 rodzaje mięs do wyboru	2 rodzaje mięs do wyboru	2 rodzaje mięs do wyboru	3 rodzaje mięs do wyboru	3 rodzaje mięs do wyboru
ziemniaki pieczone i gotowane	ziemniaki pieczone i gotowane	ziemniaki pieczone i gotowane	ziemniaki pieczone i gotowane	ziemniaki pieczone i gotowane	ziemniaki pieczone i gotowane
3 rodzaje surówek	3 rodzaje surówek	3 rodzaje surówek	3 rodzaje surówek	3 rodzaje surówek	3 rodzaje surówek
<i>trzecia pozycja na ciepło</i>					
-	przekąska gorąca	przekąska gorąca	przekąska gorąca	przekąska gorąca	przekąska gorąca
<i>czwarta pozycja na ciepło</i>					
-	-	-	zupa	-	zupa
<i>piąta pozycja na ciepło</i>					
-	-	-	-	-	danie gorące, ciepłe dodatki
<i>na słodko</i>					
deser	deser	deser	deser	deser	deser
-	4 rodzaje ciast, owoce	4 rodzaje ciast, owoce	4 rodzaje ciast, owoce	4 rodzaje ciast, owoce	4 rodzaje ciast, owoce, mini-desery
<i>napoje</i> : kawa i herbata , soki owocowe i woda mineralna - <i>bez limitu</i>					+ cola & sprite

**kod****SAŁATKI**

SAŁ-01	<i>tradycyjna jarzynowa</i>
SAŁ-02	<i>litewska śledziowa z buraczkami</i>
SAŁ-03	<i>z tuńczykiem z selerem naciowym, ogórkiem, kukurydzą</i>
SAŁ-04	<i>warstwowa z brokułem, fetą, winogronem i migdałami</i>
SAŁ-05	<i>hawajska z kurczakiem, kukurydzą i ananasem</i>
SAŁ-06	<i>farmerska z jajkiem, ziemniakami i szczypiorkiem</i>
SAŁ-07	<i>grecka z serem feta i czarnymi oliwkami</i>
SAŁ-08	<i>nicejska z tuńczykiem, jajem i fasolką szparagową</i>
SAŁ-09	<i>caprese z mozarellą mini, pomidorem cherry, czarnymi oliwkami, rukolą i bazylią</i>
SAŁ-10	<i>włoska z krewetkami, mandarynkami, avocado, tabasco i sałatą lodową</i>
SAŁ-11	<i>z szynka, makaronem ryżowy, świeżymi warzywami z majonezem i pieprzem cytrynowym</i>
SAŁ-12	<i>warstwowa z tuńczykiem, jajem, marchewka i szczypiorem</i>
SAŁ-13	<i>z szynką, kukurydzą, pomidorem, ogórkiem i biawetką z dressingiem majonezowym</i>
SAŁ-14	<i>z kozim serem, burakiem marynowanym w czerwonym winie, koprem włoskim, duszoną gruszką, roszonką i orzechami włoskimi</i>
SAŁ-15	<i>z kurczakiem, kminem, mieloną kolendrą, wędzoną papryką, ogórkiem, pomidorem, czerwoną cebulą, cieciorą i cytrynowym vinaigrette</i>

kod**STARTER**

START-01	<i>tatar z ryb wędzonych podany w ogórku marynowanym</i>
START-02	<i>szynka dojrzewająca prosciutto z melonem i octem balsamicznym</i>
START-03	<i>łosoś marynowany gravlax z dodatkiem zielonego pieprzu</i>
START-04	<i>pasztet Szefa Kuchni podany z marmoladą cebulową</i>
START-05	<i>marynowana gruszka podana z serem pleśniowym i orzechami</i>
START-06	<i>roladka z łososią z serkiem ziołowym i świeżym ogórkiem</i>
START-07	<i>tatar wołowy z jajem przepiórczym w tartaletce podany</i>
START-08	<i>szparagi w szynce parmeńskiej z chablis</i>
START-09	<i>trio śledziowe – w oleju, w śmietanie, po kaszubsku</i>
START-10	<i>vol au vent ze słodko-kwaśnym koktajlem z krewetek</i>

**kod****ZUPY**

ZUP-01	<i>rosół tradycyjny na wiejskiej kurze z makaronem</i>
ZUP-02	<i>zupa grzybowa z łazankami</i>
ZUP-03	<i>zupa gulaszowa po węgiersku</i>
ZUP-04	<i>zupa minestrone z frykadelkami drobiowymi</i>
ZUP-05	<i>zupa rybna z pstrągiem, warzywami i natką pietruszki</i>
ZUP-06	<i>biały barszcz na żytnim zakwasie z jajem i kielbasą</i>
ZUP-07	<i>żurek chrzanowy z jajem i kielbasą</i>
ZUP-08	<i>żurek tradycyjny z kielbasą i jajem</i>
ZUP-09	<i>soljanka rosyjska na wołowinie, wieprzowinie i wędzonce</i>
ZUP-10	<i>kwaśnica góralska z grzybami</i>
ZUP-11	<i>flaki wołowe po staropolsku</i>
ZUP-12	<i>flaczki z boczniaków</i>
ZUP-13	<i>zupa meksykańska chili con carne</i>
ZUP-14	<i>krem z pomidorów pelati z grzanką ziołową</i>
ZUP-15	<i>krem z dyni piżmowej z prażonymi pestkami</i>
ZUP-16	<i>krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym</i>
ZUP-17	<i>krem z brokułów z chrupiącymi migdałami</i>
ZUP-18	<i>krem z pora z groszkiem francuskim</i>
ZUP-19	<i>krem z avocado z prażonym ziarnem słonecznika</i>
ZUP-20	<i>krem z selera z chipsem parmeńskim</i>
ZUP-21	<i>krem z marchwi z pomarańczą i imbirem</i>
ZUP-22	<i>krem z buraka z serem kozim</i>
ZUP-23	<i>barszczyk czerwony z pasztecikiem mięsnym</i>
ZUP-24	<i>barszczyk czerwony z uszkami mięsnymi</i>
ZUP-25	<i>barszczyk czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami</i>
ZUP-26	<i>zupa krem z białych warzyw z dodatkiem białej czekolady i oliwy pietruszkowej</i>

**kod****DANIA OBIADOWE - ryby**

DAN-01	<i>sola w jajku na sosie z pomidorami i warzywami</i>
DAN-02	<i>dorsz złocisty na julienne warzywnym</i>
DAN-03	<i>karp smażony z sosem chrzanowym</i>
DAN-04	<i>transzety z łososia norweskiego na sosie mornay</i>
DAN-05	<i>sandacz souse vide na sosie cytrynowym</i>
DAN-06	<i>sum afrykański pieczony w cieście francuskim</i>
DAN-07	<i>tilapia soute z pieprzem cytrynowym i czarnymi oliwkami</i>
DAN-08	<i>filet z pstrąga piezonego z pietruszką i czosnkiem</i>
DAN-09	<i>morszczuk z kwiatem brokołu na sosie maślanym</i>
DAN-10	<i>karmazyn pieczony na winnym sosie z masłem i pietruszką</i>

kod**DANIA OBIADOWE - drób**

DAN-11	<i>udko faszerowane po królewsku</i>
DAN-12	<i>confitowana kaczka na sosie śliwkowym</i>
DAN-13	<i>pieczone pałki z kurczęcia z miodem, kolendrą i pieprzem młotkowanym</i>
DAN-14	<i>de volaille z masłem ziołowym</i>
DAN-15	<i>pierś z kurczęcia smażono na złoto</i>
DAN-16	<i>uda kacze pieczone z żurawiną i jabkami</i>
DAN-17	<i>pierś z kurczęcia nadziewana szpinakiem i sechi na sosie jogurtowo-ziołowym</i>
DAN-18	<i>delikatna indyczka faszerowana warzywami grillowanymi</i>
DAN-19	<i>roladki drobiowe z morelami na sosie barbecue</i>
DAN-20	<i>kieszka drobiowa z pieczarkami i mozzarellą</i>
DAN-21	<i>udziec z indyka z estragonem na sosie ziołowym</i>
DAN-22	<i>kaczka rolowana na sosie wiśniowym</i>
DAN-23	<i>pierś z indyka wolno pieczona na sosie żurawinowym</i>
DAN-24	<i>sataje - tajskie szaszłyki drobiowe z sosem orzechowym</i>
DAN-25	<i>mięso z uda kurczęcia souse vide z porem blanszowanym</i>

**kod****DANIA OBIADOWE – wieprzowina & wołowina**

DAN-26	<i>polędwica wieprzowa nadziewana podgrzybkami</i>
DAN-27	<i>karczek szpikowany czosnkiem pieczony w sosie własnym</i>
DAN-28	<i>schab nadziewany pieczarkami</i>
DAN-29	<i>cordon bleu ze schabu - przekładane serem i szynką</i>
DAN-30	<i>szynka pieczona w miodzie z goździkami</i>
DAN-31	<i>sakwa ze schabu nadziewana julienne warzywnym i serem dorblu</i>
DAN-32	<i>tradycyjny kotlet schabowy</i>
DAN-33	<i>zrazy ze schabu nadziewane serem, ogórkiem kiszonym i szynką</i>
DAN-34	<i>poliki wieprzowe souse vide na sosie chrzanowym</i>
DAN-35	<i>golonka - mięso duszone w piwie z warzywami</i>
DAN-36	<i>eskalopki z polędwicy wieprzowej na sosie miodowym z musztardą francuską</i>
DAN-37	<i>pieczeń ze schabu na ciemnym sosie z rozmarynem</i>
DAN-38	<i>karczek nadziewany cebulą, czosnkiem i musztardą</i>
DAN-39	<i>zrazy wołowe z ogórkiem kiszonym i boczkiem</i>
DAN-40	<i>bitki wołowe na sosie pieczeniowym</i>
DAN-41	<i>pieczeń wołowa z grzybami shitake</i>
DAN-42	<i>poliki wołowe souse vide na sosie winnym</i>

kod**DANIA OBIADOWE - wegańskie**

WEGE-01	<i>kotleciki z cukini i kaszy jaglanej obtoczone w płatkach kukurydzianych – gluten free</i>
WEGE-02	<i>curry z batatem i mange tout z ryżem kokosowym z koledrą - gluten free</i>
WEGE-03	<i>risotto z zielonym groszkiem i miętą - gluten free</i>
WEGE-04	<i>tagine z kalafiolem, ciecierzycą i cous cous</i>
WEGE-05	<i>cukinia pieczona faszerowana ratatouille warzywnym</i>
WEGE-06	<i>falafel z cieciorke i batatów z sosem curry</i>
WEGE-07	<i>kotleciki warzywne z czerwoną soczewicą na salsie pomidorowej</i>
WEGE-08	<i>wegańskie gołąbki z pieczarkami i pomidorami - gluten free</i>

**kod****MENU dla DZIECI**

KID-01

pierś drobiowa w płatkach, frytki i mini marchewka

KID-02

rybne mini kotleciki, frytki, surówka

KID-03

mini pizza

KID-04

*nuggetsy z kurczaka, frytki i mini marchewka***kod****DANIA FLAMBIROWANE**

DAN-46

szaszłyki wieprzowe z papryką i cebulą, ziemniaki z pieca, kapusta zasmażana

DAN-47

szynka flambrowana, buraczki na ciepło, kopytka smażone na maśle

DAN-48

*indyki faszerowane, ryż szafranowy z warzywami, sos żurawinowy***kod****PRZEKĄSKI CIEPŁE – dania jednogarnkowe**

GOR-01

julienne z indyka w sosie z brandy i pieczarkami

GOR-02

cielęcina z warzywami w sosie tymiankowym

GOR-03

wołowina po burgundzku na czerwonym winie

GOR-04

strogonow carski z polędwicy wieprzowej

GOR-05

boeuf strogonoff z pieczarkami i cebulą

GOR-06

kurczak marengo z pomidorami i oliwkami na białym winie

COR-07

karczek macedoine w ciemnym sosie z czosnkiem i kolorową papryką

GOR-08

bigos staropolski na wędzonce ze śliwką suszoną

GOR-09

cielęcina osso buco z pędami selera

GOR-10

indyk w sosie curry z cukinią na mleku kokosowym

GOR-11

gulasz z polików wp na sosie winnym

GOR-12

chilli con carne z kminem rzymskim

GOR-13

egipskie koshari z soczewicą czerwoną i kurczakiem

GOR-14

caponata z bakłażana, kaparów, oliwek i pomidorów

GOR-15

potrawka z kurczakiem, pieczarkami i papryką wędzoną

COR-16

gulasz z dziczyzną, jałowcem i ziemniakami

GOR-17

paprykowy gulasz wołowy z pikantnym chorizo



kod

PŁYTA ZIMNA – ryby i drób

ZIM-01	<i>śledź pocztowy w oliwie z cebulką</i>
ZIM-02	<i>śledź w zalewie miodowej z bakaliami</i>
ZIM-03	<i>śledź bałtycki po kaszubsku</i>
ZIM-04	<i>śledź w śmietanie z jabłkiem</i>
ZIM-05	<i>karp po żydowsku z rodzynekami</i>
ZIM-06	<i>filety rybne pod sosem greckim</i>
ZIM-07	<i>tatar z ryb wędzonych podany w ogórku marynowanym</i>
ZIM-08	<i>łosoś marynowany gravlax z dodatkiem zielonego pieprzu</i>
ZIM-09	<i>roladki szpinakowe z łososiem i mascarpone</i>
ZIM-10	<i>conchiglioni z tatarem z łososia i kaparami</i>
ZIM-11	<i>tymbaliki rybne z warzywami</i>
ZIM-12	<i>pikantne kuleczki serowe w liściach bananowca</i>
ZIM-13	<i>pstrąg faszerowany z migdałami i pietruszką</i>
ZIM-14	<i>mini tortilla z liśćmi szpinaku i pomidorami sechi</i>
ZIM-15	<i>pasztet domowy z marmoladą cebulową</i>
ZIM-16	<i>pasztet z dziczyzną z marynatami</i>
ZIM-17	<i>pasztet wegetariański z selera i marchwi</i>
ZIM-18	<i>kaczka rolowana z wątróbką i rodzynekami</i>
ZIM-19	<i>tymbaliki drobiowe z warzywami i pietruszką</i>
ZIM-20	<i>pierś z kurczaka z paprykami tri colore</i>
ZIM-21	<i>rolada z kaczki z pomarańczami</i>
ZIM-22	<i>rolada drobiowa z brokułem i czosnkiem</i>
ZIM-23	<i>rolada drobiowa z suszonymi pomidorami</i>
ZIM-24	<i>galantyna z kurczaka z szynkowaru</i>
ZIM-25	<i>kurczak faszerowany z warzywami i pieczarkami</i>
ZIM-26	<i>mini tortilla z kurczakiem i warzywami</i>



kod

PŁYTA ZIMNA - mięsne

ZIM-27	<i>schab pieczony nadziewany śliwką kalifornijską</i>
ZIM-28	<i>pieczeń rzymska z pieczarkami</i>
ZIM-29	<i>karczek pieczony z jarzynami na ostro</i>
ZIM-30	<i>boczek pieczony z czosnkiem i majerankiem</i>
ZIM-31	<i>galaretki w kształcie jajka z szynką i warzywami</i>
ZIM-32	<i>schab w galarecie z jajkiem</i>
ZIM-33	<i>roladki z szynki z serkiem i warzywami</i>
ZIM-34	<i>schab po warszawsku z kremem chrzanowym</i>
ZIM-35	<i>ozory w galarecie po staropolsku</i>
ZIM-36	<i>rolada ze schabu z podgrzybkami</i>
ZIM-37	<i>cielęcina rolowana ze szpinakiem z sechi</i>
ZIM-38	<i>wybór wędlin z naszej spiżarni, marynaty</i>
ZIM-39	<i>tarta z brokułem i kurczakiem</i>
ZIM-40	<i>karczek z musztardą francuską i korniszonem</i>
ZIM-41	<i>rostbef różowy wolno pieczony</i>
ZIM-42	<i>zielone szparagi w szynce dojrzewającej</i>
ZIM-43	<i>vol au vent z musem z wątróbek i śliwką wędzoną</i>
ZIM-44	<i>duet dwóch polędwic z dipem tatarskim</i>
ZIM-45	<i>polędwica wp z pieczarkami zapiekana w cieście francuskim</i>
ZIM-46	<i>galaretka z nóżek i golonek podana z cytryną</i>
ZIM-47	<i>rolada wołowa z ogórkiem, cebulą i serem</i>
ZIM-48	<i>schab pieczony nadziewany morelami</i>
ZIM-49	<i>pieczeń z jajkiem i warzywami</i>
ZIM-50	<i>szynka dojrzewająca z melonem i octem balsamicznym</i>
ZIM-51	<i>roladki z boczku i śliwki podane w koszyku serowym</i>
ZIM-52	<i>mini tarta warzywna z szynką</i>

**kod****DESERY**

DES-01	<i>mus truskawkowy z gałką lodów waniliowych i świeżą miętą</i>
DES-02	<i>owoce leśne zapiekane z kruszonką podane z gałką lodów</i>
DES-03	<i>trio mini-deserów - creme brulee, panna cotta, mus czekoladowy</i>
DES-04	<i>szarlotka w tartaletce z gałką lodów waniliowych</i>
DES-05	<i>panna cotta z wiśniami i bitą śmietaną</i>
DES-06	<i>creme brulee z palonym cukrem trzcinowym</i>
DES-07	<i>tiramisu a'la Romana z biszkoptami, amaretto i mascarpone</i>
DES-08	<i>kokosowy pudding z mango i tapioką</i>
DES-09	<i>mus z białej czekolady z różowym pieprzem i marakują</i>
DES-10	<i>deser chałwowy z mascarpone i orzechami</i>
DES-11	<i>deser czekoladowy z malinami</i>
DES-12	<i>kokosowy deser z chia i musem truskawkowym</i>
DES-13	<i>gruszka Piękna Helena</i>
DES-14	<i>zabajone na winie marsala ze świeżą melisą</i>

kod**Polecamy – Kredens Polski 1.290,-**

ZIM-99	<i>szynka wędzona w całości z nogą</i>
	<i>połędwica , baleron, pierś drobiowa</i>
	<i>szynka wiejska wędzona, kaszanka</i>
	<i>schab wędzony na ciepło, na zimno</i>
	<i>kiełbasa wiejska, boczek parzony</i>
	<i>smalec Szefa Kuchni, ogórki w kamionce</i>
	<i>chleby wiejskie okrągłe, marynaty, ćwikła, chrzan</i>

kod**Polecamy - TORTY**

DES-47	<i>tort okolicznościowy z napisem</i>	65,- / kg
DES-48	<i>tort komunijny w kształcie książki</i>	75,- / kg
DES-49	<i>tort z plastycznej masy cukierniczej</i>	95,- / kg