



RESTAURACJA MŁODNIK

OFERTA MINI MENU

RESTAURACJA
MŁODNIK

PRZYSTAWKA

TATAR Z TUŃCZYKA
guacamole / kawior z troci /
crème fraiche

CARPACCIO WOŁOWE
rukola / oliwki / pomidory cherry /
parmezan / oliwa

ZUPA

BULION DROBIOWY
domowy makaron / warzywa

DANIE GŁÓWNE

FILET Z SANDACZA
placek ziemniaczany / crème fraiche /
dziki brokuł /
świeży chrzan

STEK Z POŁĘDWICY (MEDIUM)
ziemniak z gziakiem / grillowane
warzywa sezonowe /
pieprzowy demi-glace

DESER

ZIMNA PŁYTA
SŁODKI BUFET



JESIEŃ-ZIMA 2027

MINI MENU

240zł/os

210zł/os bez przystawki

PRZYSTAWKA

serwowana, dla każdego, jedna do wyboru z góry przez Organizatora

- Placek ziemniaczany z łososiem z naszej wędzarni z ziołowym creme fraiche i kawiozem (BG)
- Krokiet ziemniaczany z grzybami leśnymi, serem Bursztyn i espumą z pietruszki (V)

ZUPA

do wyboru na miejscu przez Gości, maksymalnie do 2 pozycji w Mini-Menu dla Gości

- Bulion drobiowo-wołowy z domowym makaronem, marchewką i lubczykiem
- Krem z pieczonego kalafiora z kruszonymi pistacjami i oliwą z pietruszki i koperku (VG)

DANIA GŁÓWNE

do wyboru na miejscu przez Gości, maksymalnie do 3 pozycji w Mini-Menu dla Gości

- Kacze udko na puree z pieczonego jabłka z pieczonym burakiem i demi-glace na wiśniówce Nidzickiej (BG)
- Filet z pstrągą z puree ziemniaczanym z szafranem, brokułem gałązkowym z pudrem orzechowym i sosem maślanym z kawiozem z pstrągą i szczypiorkiem (BG)
- Panierowane policzki wołowe z terriną ziemniaczaną z Grana Padano i marchewką glazurowaną oraz demi-glace
- Schab z kością z kremowym puree ziemniaczanym z prażoną cebulą i szczypiorkiem oraz ćwikła z chrzanem
- Rolada wołowa z szarymi kluskami, modrą kapustą i sosem pieczeniowym (dostępna tylko w weekendy)
- Szare kluski na kapuście kiszonej z Charsznicy z musem grzybowym z borowikami i skwarkami z cebuli (VG)
- Pierogi z ziemniakami i truflą z kwaśną śmietaną, sosem z palonej cebuli oraz olejem rzepakowym z Góry Św. Wawrzyńca (V)

DESER

do wyboru na miejscu przez Gości, maksymalnie do 2 pozycji w Mini Menu dla Gości

- Zapiekany kogel mogel z gruszką w czerwonym winie
- Rurka w czekoladzie mlecznej z nadzieniem sernikowym
- Paterki ciast tradycyjnych (dla wszystkich, serwowane w stół)

NAPOJE (BEZ LIMITU)

- Kawy z ekspresu ciśnieniowego
- Klasyczne herbaty liściaste
- Karafki z wodą z cytrusami i ziołami
- Karafki z domową lemoniadą

RESTAURACJA
MŁODNIK

BG - bez dodatku glutenu (może zawierać śladowe ilości), V - wegetariańskie, VG - wegańskie

OFERTA DLA DZIECI

90zł/os

PRZYSTAWKA

Kalafior w panku z sosem aioli

ZUPA

Bulionik z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

Panierowany filec z kurczaka / puree ziemniaczane / karmelizowana marchewka

DESER:

Porcja lodów naszego wyrobu

...dla dzieci mamy też kącik dziecięcy!

ZIMNA PŁYTA

podawana na paterach

95zł/os

- Włoskie wędliny krojone na Berkelu (np Bresaola, Cotto, Crudo)
- Selekcja polskich serów z domową konfiturą owocową (m.in. Koryciński, Bursztyn)
- Tatar z polędwicy wołowej
- Sałatka rzymska z kurczakiem, pikantną wiśnią i sosem aioli
- Sałatka grecka
- Pasztet wieprzowy z żurawiną pieczony w kruchym cieście francuskim z sosem tatarskim
- Śledź Matjas w śmietanie z jabłkiem i cebulką
- Pieczywo na zakwasie naszego wypieku
- Ubijane masło z solą Maldon
- Hummus z fasoli z trufłą

INFORMACJE DODATKOWE

- Prosimy o potwierdzenie liczby Gości oraz wyboru menu **do 1 tygodnia** przed terminem rezerwacji (*finalnie rozliczana jest faktyczna liczba Gości, oprócz zamówień przygotowanych z góry jak np przystawka lub zimna płyta*)
- Zapraszamy do zapoznania się z naszą osobną **ofertą tortów** oraz **fingerfood** (bufet słodki i słony)
- Nie ma możliwości spożywania alkoholu z zewnętrznego źródła
- Możliwe jest wydłużenie godzin otwarcia restauracji - jest to ustalane indywidualnie z Managerem
- Menu ze względu na sezonowość produktów i naszej karty może ulegać zmianom.
- Możliwa jest drobna edycja pozycji zgodnie z naszym menu, cena ustalana jest wówczas indywidualnie na podstawie zmian. Można wybrać również zupełne danie główne i deser z góry dla Gości.
- Podane ceny są cenami brutto od osoby
- W kwestii pozostałych spraw nieuwjętych w ofercie prosimy o kontakt mailowy lub telefoniczny z managerem: biuro@restauracjamlodnik.pl lub 725 727 276

Poznaj naszą ofertę tortów!





Do zobaczenia przy stole!