



port
RESTAURACJA

2025

UROCZYSTY OBIAD

Oferta ważna 2 tygodnie od otrzymania

UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY INDYWIDUALNIE

Przystawka 1 do wyboru

- Tatar z tuńczyka z awokado, szalotką i sosem wasabi
- Sałata cezarska z krewetką lub z grillowanym kurczakiem
- Carpaccio z czerwonego buraka z musem z koziego sera
- Tatar wołowy z marynowanym ogórkiem, kurkami i cebulką
- Krewetki w wino maślanym sosie z chrupiącą grzanką i parmezanem
- Carpaccio wołowe z rukolą i parmezanem, skropione oliwą truflową

Zupa 1 do wyboru

- Rosół drobiowy z lanymi kluseczkami i siekaną natką pietruszki
- Zupa rybna z pomidorami, siekanym filetem z sandacza czosnkiem i chili
- Krem z leśnych grzybów z grissini z ciasta francuskiego
- Krem z batatów na mleku kokosowym z płatkami migdałów
- Bulion tajski z warzywami i makaronem ryżowym

Dania główne 1 do wyboru

- Filet z sandacza w sosie porowym
- Grillowana pierś z kurczaka
- Makaron ryżowy smażony w woku z wołowiną warzywami julienne i orzechami nerkowca
- Roladki drobiowe z pieczarkami i duszonym porem w sosie śmietanowym
- Medaliony z polędwicy wieprzowej w sosie brandy
- Kaczka udo confit z sosem własnym
- Pierś kaczki z sosem śliwkowym

Dodatki skrobiowe 1 do wyboru

- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Frytki
- Czarny ryż na masłku czosnkowym
- Kopytka
- Ziemniaki gratin

Dodatki warzywne 1 do wyboru

- Sałata z warzywami i sosem winegrette
- Surówka z białej kapusty z porem i jabłkiem na oliwie
- Warzywa grillowane
- Buraczki na ciepło

desery 1 do wyboru

- Szarlotka z gałką lodów waniliowych
- Czekoladowe ciasto brownie z gałką lodów waniliowych i kwaśną wisienką
- Tiramisu z nutą amaretto
- Aksamitny sernik z białą czekoladą, truskawkami na musie z mango

cena za osobę 169zł

cena zawiera: wybrane 4 daniowe menu, rezerwację stolika, uroczyste nakrycie stołu, profesjonalną obsługę.
Powyższy obiad jest przewidziany na około 3 godziny.

UROCZYSTY OBIAD SERWIS FAMILIJNY (NA PÓLMISKACH):

Zupa - 1 do wyboru:

- Rosół drobiowo wołowy z lanymi kluseczkami i siekaną pietruszką
- Zupa rybna z pomidorami siekanym filetem z sandacza czosnkiem i chili
- Krupnik na cielęcinie z kaszą pęczak
- Krem z borowików z grissini z ciasta francuskiego
- Bulion tajski z klopsikami wieprzowymi
- Krem z pieczonych pomidorów i papryki startym parmezanem i grissini z ciasta francuskiego
- Flaczki z boczniaka z majerankiem
- Zupa z młodej botwinki z jajkiem przepiórczym (sezonowo)

Półmiski wstawiane w stół konsumpcyjny- 3 do wyboru

- Polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonymi pomidorami w sosie porowym
- Sznycel wieprzowy zapiekany z pieczarkami i serem
- Bitki wołowe w sosie własnym
- Panierowane roladki drobiowe faszerowane marchewką i duszonym porem
- Filet z sandacza w sosie śmietanowym z zielonym pieprzem
- Pierogi z siekaną gęsią i okrasą
- Smażone fileciki okonia morskiego z zielonymi warzywami i płatkami migdałów

Dodatki skrobiowe - 2 do wyboru

- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Ziemniaki z wody z koprem
- Frytki
- Kopytka/gnocchi
- Czarny ryż na maselku czosnkowym
- Kasza z duszonymi grzybami

 dania bezmięsne

Dodatki warzywne - 2 do wyboru

- buraczki na ciepło
- surówka z białej kapusty
- bukiet warzyw gotowanych
- sałata z warzywami i sosem winegret

Deser

- 3 rodzaje ciast własnego wypieku

Zestawy dziecięce:

Zupa- do wyboru

- Zupa pomidorowa z makaronem
- Rosół drobiowy z lanymi kluseczkami i słodką marchewką

Dania główne- do wyboru

- Panierowane polędwiczki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki i ananasa
- Paluszki z dorsza w panierce kukurydzianej z frytkami i surówką z marchewki i ananasa

Deser

- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

cena za dziecko 69 zł

cena za osobę 189 zł

cena zawiera: wybrane 4 daniowe menu, rezerwację stolika, uroczyste nakrycie stołu, profesjonalną obsługę.
Powyższy obiad jest przewidziany na około 3 godziny.

PROPOZYCJA ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmiski serwowane w stół lub stół szwedzki – 4 do wyboru

Półmisek z tatarami z tuńczyka awokado i wasabi
 Śledź ala matias z piklami w oliwie
 Parfait z wątróbek drobiowych z chutnay z czerwonej cebuli
 Deska mięs pieczystych (3 rodzaje) 
 Deska serów (3 rodzaje)
 Roladki z grillowanej cukinii faszerowane serem feta suszonymi pomidorami i rukolą 
 Roladki z łososia faszerowane ricottą i rukolą
 Carpaccio z ośmiornicy z prażonymi kaparami skropione oliwą ziołową
 Półmisek z mini tatarami wołowymi i piklami
 Półmisek z mini tatarami z łososia
 Płatki różowej poledwicy sous vide z sosem tatarskim
 Pieczona pierś kaczki z żurawiną
 Łosoś gravlax marynowany w soku z buraka
 Ryba po grecku
 Ryba w occie

sałaty serwowane w stół lub stół szwedzki – 2 do wyboru

Sałata ze świeżego szpinaku z gruszką, szynką parmeńską i orzechami włoskimi
 Sałata z kurczakiem, chrupiącymi grzankami i sosem musztardowo miodowym
 Sałata nicejska z tuńczykiem, jajkiem przepiórczym i chipsami ziemniaczanymi
 Sałata z chrupiaczami warzywami, serem feta i sosem winegret 
 Sałata z arbuзем, serem feta i prażonymi nasionami słonecznika 
 Sałata z kozim serem, prażonymi orzechami nerkowca i warzywami julienne 
 Sałata z pieczonym burakiem i ricottą 
 Sałata z melonem kantalupa, burattą i prażonymi nasionami słonecznika 

**nielimitowana kawa z ekspresu
 ciśnieniowego oraz wybór herbat
 15 zł/osoba**

**soki owocowe oraz woda
 mineralna
 15 zł/litr**

**Coca Cola, sprite, fanta,
 kinley, tonic
 15 zł/litr**

Cena za osobę 90 zł

 dania bezmięsne

DODATKOWE PROPOZYCJE

Deska włoskich przekąsek 139 zł / os.

Live Cooking z owocami morza

Pokaz płonących krewetek oraz mule duszone w pomidorach
(godzinny pokaz 39 zł za osobę)
z dwugodzinny pokaz 49 zł za osobę

Tort 19 zł za osobę

śmietanowy z czarną porzeczką i owocami
lub
czekoladowo chałwowy szwarcwaldzki
lub
migdałowy

Cennik alkoholi

Wina musujące

	2h	Kraj	Pojemność	Cena / but.
Flama D`or Cava Brut	Wytrawne	Hiszpania	0,75l.	60 zł
Flama D`or Cava Semi Sec	Półwytrawne	Hiszpania	0,75l.	60 zł
La Farra Prosecco Brut	Wytrawne	Włochy	0,75l.	65 zł
La Farra Prosecco Extra Dry	Półwytrawne	Włochy	0,75l.	65 zł
Valpiana vino spumante	Wytrawne	Włochy	0,75l.	60 zł

Wina białe

	2h	Kraj	Pojemność	Cena / but.
Pinot Grigio Delle Venezie	Wytrawne	Włochy	0,75l.	60 zł
Rudolf Muller Kabinett Riesling	Półwytrawne	Niemcy	0,75l.	60 zł
Aresti Trisque! Sauvignon Blanc	Wytrawne	Chile	0,75l.	90 zł
Chemin De La Serre Colombard	Wytrawne	Francja	0,75l.	70 zł
Vsa Chardonay	Wytrawne	Chile	0,75l.	70 zł
Losar Bianco	Półsłodkie	Hiszpania	0,75l.	60 zł

Wina czerwone

	2h	Kraj	Pojemność	Cena / but.
Chemin De La Serre Carignan	Wytrawne	Francja	0,75l.	70 zł
Prato Del Faggio Merlot	Wytrawne	Włochy	0,75l.	80 zł
Aresti Cabernet Sauvignon	Wytrawne	Chile	0,75l.	80 zł
Campo Marina Primitivo di Manduria	Wytrawne	Włochy	0,75l.	110 zł
Zorzał Malbec Gran Terroir	Wytrawne	Argentyna	0,75l.	120 zł
Loser Tinto	Półsłodkie	Hiszpania	0,75l.	60 zł

Cennik alkoholi

Wódki białe

	Rodzaj	Kraj	Pojemność	Cena / but.
Wyborowa	Żyto	Polska	0,5l.	60 zł
Finlandia	Jęczmień	Finlandia	0,5l.	75 zł
Absolut	Pszenica	Szwecja	0,5l.	80 zł
Ostoya	Pszenica	Polska	0,5l.	90 zł
Stumbras		Litwa	0,5l.	75 zł

Wódki gatunkowe

	Rodzaj	Kraj	Pojemność	Cena / but.
Havana 3YO	Rum	Kuba	0,7l.	140 zł
Doorly's 5YO	Rum	Barbados	0,7l.	200 zł
Beefeater	Gin	Anglia	0,7l.	135 zł
Aperol	Likier	Włochy	0,7l.	140 zł
Jägermeister	Likier	Niemcy	0,7l.	140 zł
Agavita silver	Tequila	Meksyk	0,7l.	160 zł
Benini Blanco/rosso/extra dry	Wermut	Włochy	1l.	90 zł

Whisky

	Rodzaj	Kraj	Pojemność	Region	Cena / but.
Ballantines	Blended	Szkocja	0,75l.	Highland	140 zł
Glengary	Single Malt	Szkocja	0,75l.	Highland	170 zł
Jack Daniels	Burbon	USA	0,75l.	Kentucky	160 zł
Woodford Reserve	Burbon	USA	0,75l.	Kentucky	240 zł
Hatozaki	Single Malt	Japonia		Akashi	300 zł

Cennik alkoholi

Wybór piw regionalnych Browar Kormoran, Browar Ukiel

	Pojemność	Cena / but.
Kormoran Świeże	0,5l.	15 zł
Kormonra Jasne	0,5l.	15 zł
Kormoran Witbier	0,5l.	15 zł
Kormoran Ina100	0,5l.	15 zł
Kormoran Miodne	0,5l.	15 zł
Ukiel West Coast IPA	0,5l.	19 zł
Ukiel Dry Stout	0,5l.	19 zł

Strefa 0%

	2h	Kraj	Pojemność	Cena / but.
Vina`o Chardonnay	Wytrawne	Francja	0,75l.	65 zł
Vina`o Merlot	Wytrawne	Francja	0,75l.	65 zł
Le Petit Chavin Chardonnay Sparkling	Wytrawne	Francja	0,75l.	65 zł



KIDS MENU:

Oferta obowiązuje od 10 dzieci

Dania serwowane w formie bufetu (3 rodzaje):

- Paluszki rybne
- Panierowane lizaki drobiowe
- Mini pizza Margherita
- Mac & cheese
- Frytki
- Criss cross
-

Zimne przekąski w formie półmisek (5 rodzaje):

- Mini ptysie
- Rurki z kremem
- Mini eklerki
- Ciasteczka czekoladowe
- Gofry z dodatkami na słodko (4 rodzaje dodatków)
- Suszone owoce
- Chrupiące przekąski (chipsy, paluszki)
- Słodkie przekąski (żelki, cukierki, pianki)
- Świeże owoce

Cena : 75 zł/os.

Napoje zimne :

- Soki owocowe, woda, napoje gazowane
- Cena 15 zł/l

Napoje gorące:

- Gorąca czekolada
- Cena 15 zł/l

Czas trwania bufetu 3 godziny.

PORT
RESTAURACJA

Przystań Hotel & Restaurants
ul. Żeglarska 4, 10-160 Olsztyn

hotelprzystan.com