

Oferta menu okolicznościowego
Restauracji Solna12 w Kielcach przy ul. Solna 4a/u12.



Zestaw 130zł/os

Z U P A

/wybór/

Tradycyjny rosół / domowym makaron / pietruszka,
lub

Krem z zielonych warzyw / oliwa koperkowa,

D A N I E G Ł Ó W N E

/wybór/

Filet z kurczaka zagrodowego / puree ziemniaczane /
karmelizowana marchewka / sos pomarańczowy,
lub

Polędwiczka z czarnego dorsza / puree z batatów /
grillowana cukinia / sos limonowy,

D E S E R

Tarta z białą czekoladą / sos porzeczkowy,

ZESTAW 150 zł/os

P R Z Y S T A W K A

Mini caprese / grzanka ziołowa,

Z U P A

/wybór/

Rosół z perliczki / domowy makaron / marchewka,
lub

Krem z białych warzyw / pesto pietruszkowe,

DANIE GŁÓWNE

/wybór/

Kaczka noga confit / kluski śląskie / sałatka z buraczków na ciepło /
sos goździkowy,

lub

Filet z okonia morskiego / kremowa kasza pęczak /
puree z zielonego groszku / sos szpinakowy,

DESER

Sernik pomarańczowy,

Zestaw 170zł/os

PRZYSTAWKA

Kozi ser zapiekany / gruszka marynowana /
liście szpinaku / chałka,

ZUPA

/wybór/

Wywar z perliczki / kołduny domowe / marchewka,
lub

Krem z pieczonych buraków / kwaśna śmietana,

DANIE GŁÓWNE

/wybór /

Filet z halibuta niebieskiego /
puree z kalafiora / komosa ryżowa / sos cytrynowy,

lub

Medaliony wołowe / ziemniaczki hasselback /
peperonata / demi-glace,

DESER

Creme brulee / chutney owocowy,

Zestaw dla dzieci 50 zł/dziecko

Rosółek z domowym makaronem,

DANIE GŁÓWNE

Panierowane fileciki z kurczaka zagrodowego /
ziemniaczki opiekane / mizeria,

DESER

Szarlotka na ciepło / lody waniliowe,

PRZYSTAWKI

MIĘSA

Talerz mięs pieczystych i pasztetów /25plastrów/ - 90zł
/polędwiczki wieprzowe z musem żurawinowym / schab ze śliwką
wędzoną / rolada z boczku z marynatą tymiankową / tradycyjny pasztet
domowy / karczek/

Vitello tonnato (cielęcina w sosie tuńczykowym)/300g/ - 80zł

Mini tatar wołowy / 3szt//300g/ - 45zł

Sałatka Cesar z grillowanym kurczakiem / grzanka czosnkowa / parmezan
/250g/ - 45zł

RYBY

Terrina z dorsza w liściach nori /4plastry /250g// - 50zł

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem / 8plastrów / - 55zł

Mini tatar z łososia /3szt//musztarda francuska / guacamole - 52zł

Carpaccio z łososia /sos koperkowy / kapary /250g/ - 52zł

Śledź w sosie słodko kwaśnym lub zalewie octowej /500g/ - 50zł

VEGE

Sałatka jarzynowa /500g/ - 45zł

Sałatka grecka /500g/ - 45zł

Sałatka z pieczonym kozim serem / orzechy / liście szpinaku / śliwki
/300g/-38zł

Sałatka z grillowanymi warzywami/ser owczy/400g/-52zł

Dodatkowo
pieczywo, masło

PATERY

Patera ciast /20elementów/ - 220zł

/ brownie ze śliwką węgierką / sernik / eklerki / ciasto raffaello/

Patera owoców /2kg/ - 180zł

/winogrona/ banany / mandarynki / jabłka / gruszki / melon/

DRUGIE CIEPŁE DANIE

Strogonow z boczniaków / kluseczki szpinakowe – 50zł

Strogonow wołowy / kluseczki – 53zł

Barszczyk czerwony z krokietem mięsnym – 38zł

Barszczyk czerwony z pasztecikiem z grzybami – 32zł

Żeberko po cygańsku / kopytka-48zł

OFERTA TORTÓW 90zł/kg

1. Malinowy z kremem z białej czekolady, biszkopt biały,
2. Czekoladowo-jeżynowy z frużelina wiśniową,
biszkopt kakaowy,

3. Czekoladowo-śmietankowy z frużelina wiśniową,
biskopt kakaowy,
4. Porzeczkowo- śmietankowy na makowym biskopcie,
5. Kajmakowo-gruszkowy na białym biskopcie
z kremem śmietankowym.

Alkohole:

Wino musujące:

Prosecco Rustico Nino Franco 120zł

lub

Cava VEGA Medien Brut- Hiszpania-120zł

Wino białe:

Grunner Veltliner „Preisinger”Wagram- Austria- 95zł

Tahuna Sauvignon Blanc – Nowa Zelandia 110zł

Jose Pariente Verdejo DO Rueda –Hiszpania-140zł

Wino czerwone:

Piluna Primitivo –Włochy-110zł

Valserrano Crianzia DOC Rioja – Hiszpania-110zł

Altos Malbec – Argentyna-140zł

Cantina Diomade ‘Canace’ DOC Nero di Troia- Włochy-210zł