

Sklep na słono

ZUPY ZAMKNIĘTE W SŁOIKACH

Zupa sezonowa (np. dyniowa, grzybowa)

0,9 l - 3 porcje - **30 zł**

Rosół z domowym makaronem

0,9 l - 3 porcje - **24 zł**

Zupa dnia

0,9 l - 3 porcje - **24 zł**

DANIA WŁASNEJ PRODUKCJI

Paszтет z soczewicy i warzyw

Wegetariański - 0,5 - 0,6 kg/op. - **38 zł**

Paszтет staropolski z żurawiną

0,5 - 0,6 kg/op. - **38 zł**

Schab faszerowany grzybami

500 g/op. - **45 zł**

Karczek faszerowany papryką

500 g/op. - **45 zł**

Hummus tradycyjny

Wegański - 200 g/op. - **14 zł**

Hummus szpinakowy

Wegański - 200 g/op. - **14 zł**

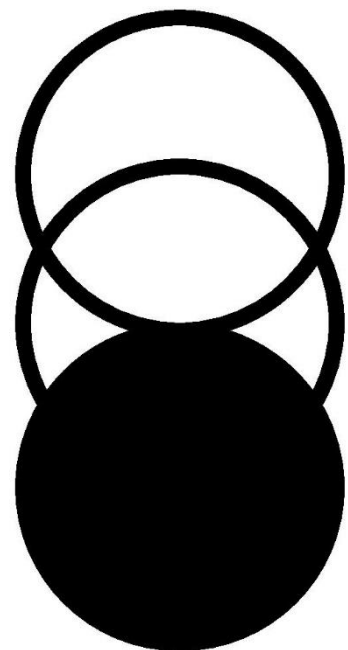
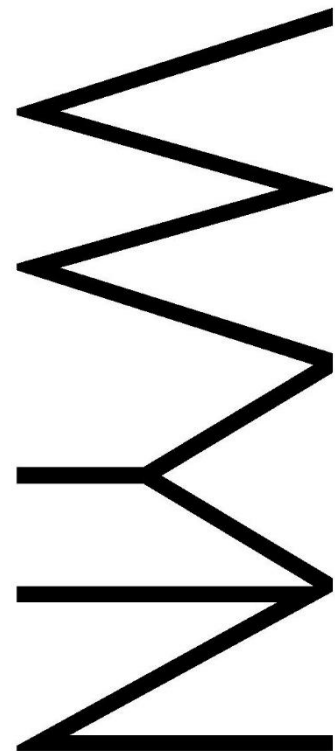
Hummus marchewkowy

Wegański - 200 g/op. - **14 zł**

Tatar z pomidorów suszonych z kaszą jaglaną

Wegański - 0,5 kg/op. - **22 zł**

art na



Sklep na słodko

CIASTA PIECZONE

Marchewkowe brownie z polewą czekoladową
1 kg - 40 zł

Tarta serowo – cytrynowa bezą włoską
8 porcji - 80 zł/szt.

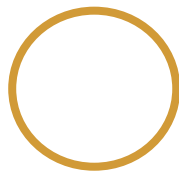
TORTY

Tort bezowy z bitą śmietaną, serem mascarpone i sosem cytrynowym z dodatkiem świeżych owoców
1 szt. (10 porcji) – 100 zł

Tort śmietanowy z musem z owoców leśnych
1 kg – 80 zł

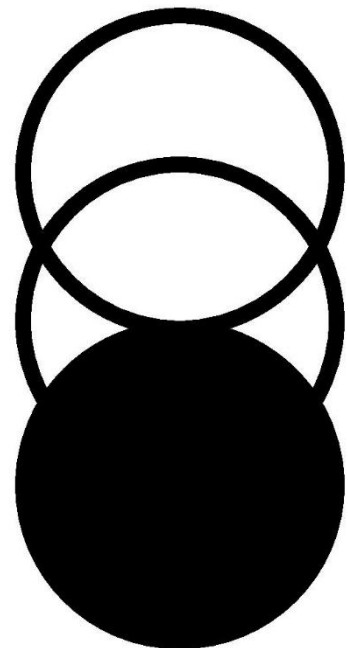
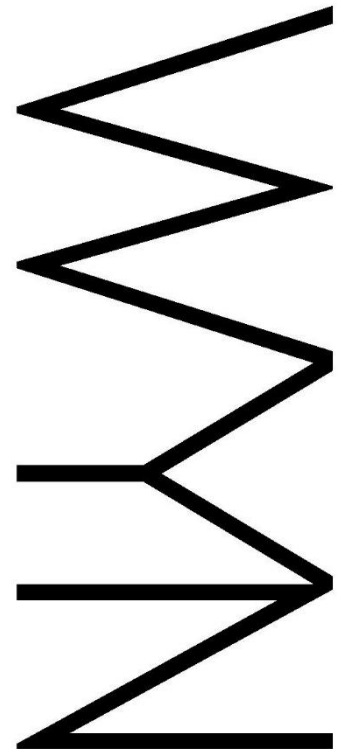
Tort autorski – mus Stracciatella z dodatkiem konfitury z czarnej porzeczki
1 kg – 100 zł

Tort autorski – mus czekoladowy w połączeniu z ganaszem (pralinowe nadzienie) czekoladowym i słonym karmelem
1 kg – 100 zł



Zamówienia można składać
z 2-dniowym wyprzedzeniem
w godzinach 13.00 – 20.00.

art na



Sztuka w domowym wydaniu

ZAMÓW JUŻ DZIŚ!

Zamówienia można składać telefonicznie lub mailowo:
+48 661 121 010 | restauracja@arthotel.pl

Dostępne formy płatności:
link do płatności online lub tradycyjny przelew.
Nr konta: **24 1240 6670 1111 0010 7017 8798**



ZDROWE I BEZPIECZNE

Wdrożyliśmy następujące środki ostrożności:

- częste i dokładne mycie rąk mydłem i dezynfekcja płynem odkażającym
- używanie maseczek i rękawiczek jednorazowych
- kontrola temperatury pracownikom przed rozpoczęciem pracy

ODBIÓR WŁASNY

Art Hotel ****

ul. Kiełbaśnicza 20

50-110 Wrocław

