

Restauracja

I DANIE

Podane w pojemnikach, gotowe do spożycia.

Carpaccio - burak czerwony / ser kozi / rukola / ziarno słonecznika / sos cytrynowy

120 g/op. - porcja **24 zł**

Ser feta / sałata / oliwka / cebula czerwona / ogórek / pomidor / oliwa

240 g/op. - porcja **26 zł**

Salatka Cezar - grillowany kurczak / rukola / roszonek / rzodkiewka / pomidorki / majonez szczypiorkowy

240 g/op. - porcja **26 zł**

Zupa orkiszowa / klopsiki drobiowe

250 g/op. - porcja **16 zł**

Rosół z kaczki / makaron

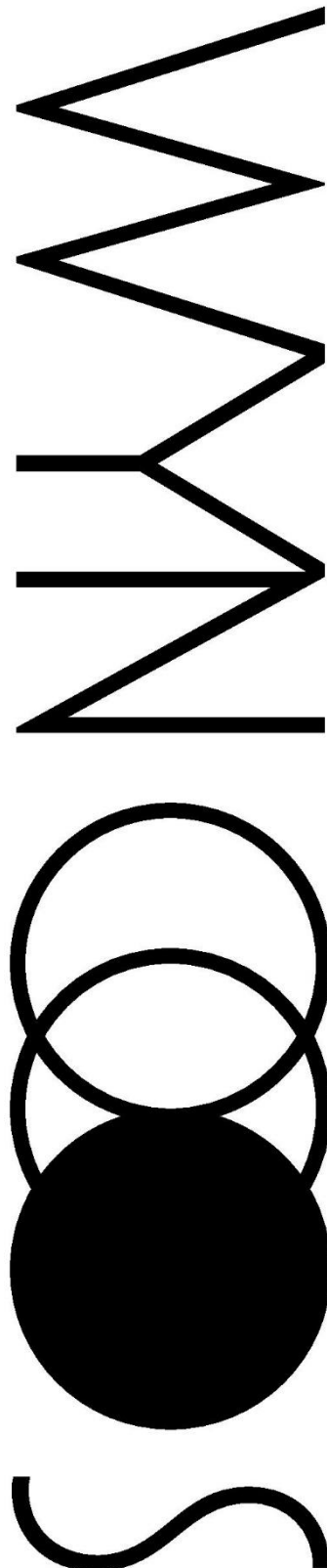
250 g/op. - porcja **16 zł**

Krem pomidorowy / grzanki / parmezan / oliwa



250 g/op. - porcja **16 zł**

art na



Restauracja

II DANIE

Podane w pojemnikach, gotowe do spożycia.

Makaron / szpinak / parmezan / oliwa / pesto ogrodowe

250 g/op. - porcja **34 zł**



Filet z pstrąga / bocznik / cukinia / ziemniaki

/ sos migdałowo-kaparowy

150/380 g/op. - porcja **56 zł**

Filet z kurczaka / pomidor / mozzarella / tagliatelle /

pesto / sałata

140/380 g/op. - porcja **34 zł**

Pierś z kaczki / pomarańcza / twaróg regionalny / kluska

marchewkowa / marynowane buraczki / pistacje

150/380 g/op. - porcja **58 zł**

Schab panierowany w panko / ziemniak / ogórek /

rzodkiewka / śmietana

150/390 g/op. - porcja **34 zł**

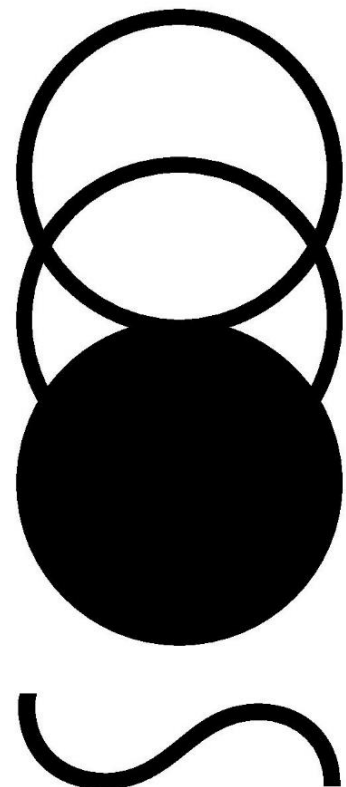
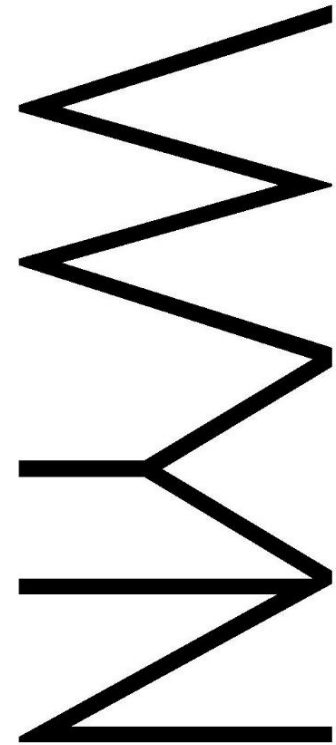
DESERY

Podane w pojemnikach, gotowe do spożycia.

Deser dnia

120 g/op. - porcja **18 zł**

art na



Sztuka w domowym wydaniu

ZAMÓW JUŻ DZIŚ!

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

Godziny przyjmowania zamówień i ich realizacja:
- z odbiorem własnym **13:00 – 21:00**

Dostępne formy płatności:
gotówka, karta, link do płatności online.

ZDROWE I BEZPIECZNE

Wdrożyliśmy następujące środki ostrożności:

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

ODBIÓR WŁASNY

Art Hotel ****

ul. Kielbaśnicza 20

50-110 Wrocław