



Szanowni Państwo,

Dziękuję serdecznie za zainteresowanie ofertą Restauracji Pomarańczowa Plaża.

Restauracja Pomarańczowa Plaża jest usytuowana w Sopocie przy ulicy Emilii Plater 19, nad morzem. Pomarańczowa Plaża wynajmuje plażę, która jest bezpośrednio przyległa do Restauracji.

Powierzchnia Restauracji to 280 m². W Restauracji znajduje się kącik zabaw dla dzieci.

Do Restauracji przylega ogród z placem zabaw oraz Park Sosnowy, stanowiący idealne miejsce do organizacji eventów.

Restauracja dzierżawi wydzieloną część plaży, w Pomarańczowej Plaży, o długości w linii brzegowej 100 m. Latem na plaży znajdują się bary, w których serwujemy drinki i piwo z beczki, ryby, słodkości.

Nasze dania są przygotowywane w oparciu o świeże i najlepsze jakościowo produkty pochodzące od sprawdzonych i rzetelnych dostawców.

Powracamy do tradycyjnych receptur wywodzących się z kaszub, Pomorza i dawnej kuchni sopockiej, nie stosujemy żadnych konserwantów oraz ulepszczy, dania od początku do końca są wynikiem naszej pracy i zaangażowania.

Naszą misją jest zdrowe i prawdziwe jedzenie

Dania ze świeżych ryb bałtyckich i wyselekcjonowanej dziczyzny są naszą specjalnością, na stołach naszej restauracji w szczególności dominują potrawy z dorsza.

Propozycję menu.

Opcja I – 205 zł/per osoba

Zupa:

Krem z pieczonych pomidorów pelati z dodatkiem bazylii

Danie główne: (podawane na półmiskach)

Medaliony z polędwiczki wieprzowej, zapiekane z pomidorami i mozzarellą,

Grillowana pierś z kurczaka ,zapiekana z szynką i serem

Młode ziemniaki z koperkiem, frytki, zestaw wiosennych surówek ze świeżych warzyw

Deser:

Lody czekoladowe z bitą śmietaną i świeżymi owocami

Napoje:

Płatne według zużycia

Opcja II – 225 zł/per osoba

Przekąska zimna na początek:

Roladka z polędwiczki wieprzowej nadziewana pieczarkami podana z sosem tatarskim
z korniszonów i marynowanych grzybów

Dla dzieci tortilla z kurczakiem

Pieczyno , masło

Zupa:

Zupa krem z zielonego groszku, podawana z kluseczkami migdałowymi

Dania główne: (podane na półmiskach)

Sola w cieście parmezanowym, podawana na szpinaku andaluzyjskim

Medaliony z polędwiczki wieprzowej opiekane w bekonie, serwowane z sosem z leśnych grzybów

Młode ziemniaki z koperkiem, frytki, zestaw wiosennych surówek ze świeżych warzyw

Deser:

Sernik z sosem malinowym

Napoje:

Płatne według zużycia

Opcja III – 275 zł/per osoba

Przekąska zimna na początek:

Terrina z perliczki z orzechami laskowymi w otoczce z plasterów wiejskiej szynki, podana z sosem z leśnych żurawin

Dla dzieci tortilla z kurczakiem

Pieczyno, masło

Zupa:

Zupa krem z borowików, podawana z kluseczkami ziołowymi

Dania główne (podane na półmiskach):

Łosoś pieczony podany na szpinaku andaluzyjskim z sosem ziołowym

Medaliony z polędwiczki wieprzowej zapiekane z mozzarellą i suszonymi pomidorami

Młode ziemniaki z koperkiem, frytki, zestaw wiosennych surówek ze świeżych warzyw

Deser:

Lody waniliowe z sosem malinowym i bitą śmietaną

Przekąski zimne:

Tatar ze śledzia na krążkach razowego pieczywa

Roladki z pieczonego schabu wieprzowego nadziewane musem chrzanowym

Rolada z prosięcia z musem paprykowym

Polędwiczka z warchlaka faszerowana wędzonymi śliwkami w otoczce z wędzonego boczku

Galantyna z kury nadziewana wątróbkami

Sałatka z pomidorów, kruchych sałat i kuleczek mozzarelli marynowanych w listkach bazylii

Sałatka ziemniaczana z ogórkiem, cebulą, szczypiorkiem i sosem majonezowym

Zimne sosy (tatarski, koktajlowy)

Wybór pieczywa i bułeczek koktajlowych, masło

Napoje:

Płatne według zużycia

Opcja IV – 275 zł/per osoba

Przekąska zimna na początek:

Tatar z łososia norweskiego podany z sosem miodowo musztardowym

Dla dzieci tortilla z kurczakiem

Pieczyno, masło

Zupa:

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem i paseczkami warzyw

Dania główne (podane na półmiskach):

Udka z kury faszerowane szpinakiem i pomidorami, serwowane z sosem ziołowym

Zraziki cielęce nadziewane warzywami w sosie z leśnymi grzybami

Młode ziemniaki z koperkiem, frytki, zestaw wiosennych surówek ze świeżych warzyw

Deser:

Pieczona szarlotka podawana z bitą śmietaną i sosem owocowym

Przekąski zimne:

Tatar ze śledzia z pomidorami z aromatycznym sosem koperkowym serwowany na pumperniku

Terrina z pstrągą nadziewana warzywami

Galantyna z kury nadziewana farszem z papryki

Polędwiczki z warchlaka faszerowana wędzonymi śliwkami w otoczce z wędzonego boczku

Karczek wieprzowy z marynaty majerankowo czosnkowej pieczony z warzywami

Sałatka z kruchych sałat i filetów z piersi perliczki z vinaigrette malinowym

Sałatka ziemniaczana z ogórkiem, cebulą, szczypiorkiem i sosem majonezowym

Zimne sosy (tatarski, koktajlowy)

Wybór pieczywa i bułeczek koktajlowych, masło

Napoje:

Płatne według zużycia

MENU DZIECI do 12 roku życia

Dla dzieci 85 zł /osoby

Zupa:

- *Krem z pomidorów*

Danie główne

- *Pierś z kurczaka z frytkami i marchewką*

Deser:

- *Lody z bitą śmietaną i świeżymi owocami*

Tort

Własny tort - opłata 10zł/os

Smaki tortów (możliwość własnej propozycji)

- *śmietankowy z musem malinowym – 18 zł/ os*
- *stracciatella z czekoladą - 18 zł/os*
- *czekoladowy z wiśniami – 18 zł os*

Krzesło dziecka będzie ubrane na białą.

Koszt serwisu +10% od całości rachunku

Rezerwacja

W celu dokonania rezerwacji należy wpłacić zaliczkę w wysokości 1000 zł i podpisać dokument z ustalonym menu i ilością gości. Wszelkie zmiany do ilości gości można zgłaszać na 14 dni przed dniem przyjęcia.

Zadatek jest bezzwrotny.

Wpłaty można wpłacić osobiście lub na konto.

Gambit Sp. z o.o.

ul. Emilii Plater 19, 81-777 Sopot

BNP Paribas

nr konta PL63 1750 0012 0000 0000 3997 9168

BIC/SWIFT RCBWPPLPW

Z poważaniem,

Restauracja Pomarańczowa Plaża