

GRILL MENU



MENU I

SALATKI

- Sałatka z pieczonych kolorowych buraków – z malinowym sosem winegret, prażonymi orzechami włoskimi i kremem balsamicznym
- Klasyczna sałatka z białej kapusty, marchwi, chrzanu i majonezu
- Sałatka z kolorowych pomidorów, czerwonej cebuli i szczypiorku
- Sałatka z czerwonej kapusty, żurawiny, jabłka i pomarańczy
- Sałatka z pieczonych ziemniaków, selera naciowego i rzodkiewki
- Sałatka z kapusty pekińskiej ze świeżymi warzywami i ziołowym vinaigrette
- Hummus klasyczny z ciecierzycy z prażonym sezamem

DANIA Z GRILLA

- Medaliony z norweskiego łosia w papilotach z masłem ziołowym
- Karkówka marynowana w musztardzie Dijon i miodzie
- Luzowane udka kurczaka – dwie marynaty: mleko kokosowe + imbir + kolendra oraz jogurt + harissa
- Szaszytki bałkańskie cevapcici z sosem ajwar
- Wiejska biała i wędzona kiełbasa z majerankiem i czosnkiem
- Kaszanka z karmelizowaną cebulką i jabłkiem
- Ser halloumi z winegretem pomidorowym
- Kolba kukurydzy z musm truflowym
- Cukinia z pesto bazyliowym
- Tofu w teriyaki i sezamie

DESERY

- Tarta ze świeżymi owocami
- Brownie malinowe z czekoladą
- Placek drożdżowy z kruszonką
- Sałatka owocowa z miętą i syropem pomarańczowym

DODATKI

- Ogórki małosolne / kiszzone / konserwowe
- Wybór pieczywa + oliwy smakowe + smalec ze skwarkami i cebulką
- Musztarda francuska, majonez czosnkowy, tzatziki, sos BBQ orientalny, ketchup

149 zł

sound  garden
HOTEL AIRPORT



GRILL MENU



MENU II

SAŁATKI

- Wybór sałat, sosów i oliw smakowych
- Grillowane karczochy z kremową burratą i winegretem
- Sałatka z batatów i orzechów nerkowca
- Sałatka z tuńczyka, zielonej fasolki z sosem musztardowym
- Coleslaw z marchewką, natką pietruszki i kapustą
- Sałatka Cezar z serem parmezan
- Orientalna sałatka warzywna z kietkami soi i tofu
- Sałatka tabbouleh z kaszą kuskus
- Sałatka grecka z serem feta
- Grillowane potówki bagietek z masłem czosnkowym i anchois

ZUPA

- Aromatyczne gazpacho ze świeżych pomidorów

DANIA Z GRILLA

- Klasyczny burger wołowy BLT z bułką maślaną
- Wegetariański burger z ciecierzycy i soczewicy
- Okoń morski marynowany w tymianku
- Szaszyk z krewetek, papryki, czerwonej cebuli i pesto kolendrowym
- Satay z kurczaka w orientalnej marynacie + sos orzechowy
- Szaszyk z mielonej wołowiny z miętą
- Steki z karkówki z musztardą francuską i ziołami
- Żeberka wieprzowe w sosie BBQ
- Kolby kukurydzy z syropem klonowym i solą morską
- Grillowany stek z kalafiora z palonym masłem
- Pieczone jabłka faszerowane domową kaszanką
- Potówki ziemniaków z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem

DESERY

- Panna cotta klasyczna ze śmietany z sosem owocowym
- Tarta z owocami i kremem waniliowym
- Smoothie z owoców sezonowych
- Filetowane owoce sezonowe

DODATKI

- Sosy do mięs: BBQ, rosyjski, musztardowy, tzatziki, ketchup
- Ogórki małosolne / kiszzone, chrzan, sos czosnkowy

159 zł

sound  garden
HOTEL AIRPORT



GRILL MENU



MENU III

FINGER FOOD

- Zielone szparagi z prażonymi orzechami w malinowym vinaigrette
- Łosoś wędzony z owocowym kawiozem na pumperniku
- Krewetki w panierce kokosowej z salsą z ananasa i marakui
- Tataki z arbuza z prażonym sezamem
- Tarta ze szpinakiem, kozim serem, karmelizowaną cebulą i sosem z suszonych fig
- Szynka szwarcwaldzka z melonem i oliwkami

ZUPA

- Aromatyczny chłodnik ze szparagów z rzodkiewką i polnym ogórkiem

DANIA Z GRILLA

- Stek z tuńczyka z sosem chimichurri
- Stek z wołowiny marynowany w rozmarynie z sosem z zielonego pieprzu
- Mini burgery wołowe w bułce brioche z chrupiącą sałatą, warzywami i sosem amerykańskim
- Mini burgery wegetariańskie z grillowanymi bocznikami, serem cheddar, sałatą, warzywami i sosem mayo vege
- Steki wieprzowe w marynacie z trawą żubrową i miodową gorczycą
- Udu kurczaka w ziołowej marynacie
- Rzemieślnicza kiełbasa wędzona
- Faszerowana cukinia z soczewicą i serem feta
- Grillowane kapelusze portobello z winegretem szczypiorkowym
- Szaszłyki falafel z warzywami i miętowym jogurtem
- Grillowane malinowe pomidory z serem halloumi
- Młode ziemniaki pieczone z gzikiem i koperkiem

DESERY

- Makaroniki: pistacjowe, kajmakowe, cytrynowe, kokosowe
- Mini tartoletki z owocami sezonowymi
- Mini torciki czekoladowe z malinami i karmelem

199 zł

sound  garden
HOTEL AIRPORT

