



GRANO HOTEL

★★★★

SOLMARINA

NOWOROCZNA PODRÓŻ KULINARNA

SYLWESTER

W GRANO HOTEL SOLMARINA

KOLACJA W FORMIE BUFETU

WWW.GRANOHOTELSOLMARINA.PL



MENU SYLWESTRÓWE

SYCYLIA

PRZYSTAWKI

ARANCINI Z RÓŻNYMI NADZIENIAMI:
MIĘSEM, SEREM, GRZYBAMI, PISTACJAMI

CAPONATA SŁODKO-KWAŚNA ZAPIEKANKA
Z BAKŁAŻANĄ, CEBULI I KAPARÓW

BRUSCHETTA Z POMIDORAMI
MOZZARELLĄ I BAZYLIĄ

ZUPY

MINISTRONE
Z DODATKIEM MAKARONU

DANIE GŁÓWNE

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO
Z DODATKIEM MAŁŻY I KALMARÓW

POLPETTE ALLA SICILIANA
MIĘSNE PULPECIKI W SOSIE POMIDOROWYM

DESERY

CASSATA SICILIANA
CIASTO Z RICOTTĄ, OWOCAMI KANDYZOWANYMI I





MENU SYLWESTRÓWE

-NOWA ZELANDIA-

PRZYSTAWKI

KOKTAJL Z KREWETEK
Z DODATKIEM KIWI I MIĘTY

TARTAKI Z ŁOSOSIA
Z AWOKADO I SOKIEM Z CYTRYNY

MUSZLE ŚW. JAKUBA
W SOSIE MAŚLANO-ZIOŁOWYM

ZUPY

ZUPA RYBNA
Z MŁECZKIEM KOKOSOWYM

DANIE GŁÓWNE

JAGNIĘCINA Z ROZMARYNEM I MIODEM
PODANA Z PUREE ZIEMNIACZANYM I WARZYWAMI

STEK
Z KANGURA Z GRILLA

DESERY

PAVLOVA Z RÓŻNYMI OWOCAMI
TRUSKAWKAMI, MALINAMI, KIWI





MENU SYLWESTRÓWE

KUBA

PRZYSTAWKI

TOSTADAS Z RÓŻNYMI DODATKAMI
KURCZAKIEM, WIEPRZOWINĄ, WARZYWAMI

EMPANADAS

PIEROŻKI Z MIĘSEM LUB WARZYWAMI

YUCA FRIES

FRYTKI Z MANIOKU

ZUPY

AJIACO

TRADYCYJNA ZUPA KUBAŃSKA
Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI

DANIE GŁÓWNE

MOJO DE AJO

Z DODATKIEM CHORIZO

ROPA VIEJA

Z WOŁOWINĄ I WARZYWAMI

DESERY

FLAN Z KARMELEM

BUÑUELOS

HISZPAŃSKIE PĄCZKI Z MIODEM





MENU SYLWESTRÓWE

HOKKAIDO

PRZYSTAWKI

EBI FRY Z RÓŻNYMI SOSAMI
SŁODKO-KWAŚNYM, MAJONEZEM Z WASABI

SASHIMI Z ŁOSOSIA
TUŃCZYKA I OŚMIORNICY

ONIGIRI
JAPONSKIE KULKI RYŻOWE Z RÓŻNYMI NADZIENIAMI

ZUPY

RAMEN
Z WIEPRZOWINĄ I JAJKIEM

DANIE GŁÓWNE

SUKIYAKI Z RÓŻNYMI DODATKAMI
GRZYBAMI, TOFU, MAKARONEM UDON

YAKINIKU

GRILLOWANE MIĘSO Z WARZYWAMI

DESERY

MATCHA TIRAMISU

WARABI MOCHI
CIASTKA RYŻOWE Z ZIELONĄ HERBATĄ





PRZYSTAWKI

Sycylia:

Arancini: To kultowe sycylijskie przysmaki, smażone kulki ryżowe nadziewane różnymi składnikami. W naszej wersji proponujemy arancini z mięsem mielonym, serem, grzybami i pistacjami, co gwarantuje wybuch smaków w każdym kęsie.

Caponata: Słodko-kwaśna zapiekanka z bakłażana, cebuli, kaparów i oliwek. To doskonała propozycja dla miłośników wyrazistych smaków.

Bruschetta: Klasyczna włoska przekąska, czyli grzanki z czosnkiem, oliwą z oliwek, świeżymi pomidorami, mozzarellą i bazylią. Prosta, a jednocześnie niezwykle smaczna.

Nowa Zelandia:

Koktajl z krewetek: Lekki i orzeźwiający koktajl z soczystych krewetek, słodkiego kiwi i aromatycznej mięty. Idealny na początek sylwestrowej uczyty.

Tartaki z łososia: Delikatne kawałki świeżego łososia, podane z awokado, sokiem z cytryn i szczyptą soli. To prosta, ale efektowna przekąska.

Musze św. Jakuba: Soczyste muszle św. Jakuba, delikatnie podsmażone i podane w aromatycznym sosie maślano-ziołowym.

Kuba:

Tostadas: Chrupiące tortille, na których układamy różne składniki, takie jak kurczak, wieprzowina, warzywa, fasola, guacamole i salsa. To doskonała przekąska dla miłośników kuchni meksykańskiej.

Empanadas: Małe pierożki z ciasta, nadziewane mięsem lub warzywami. Można je podawać na ciepło lub na zimno.

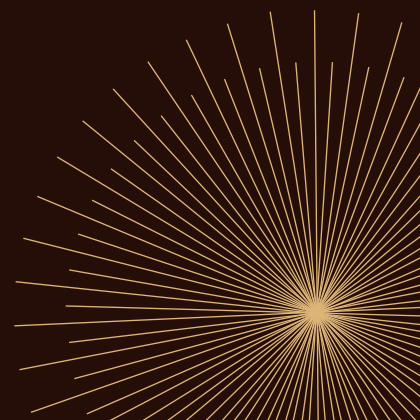
Yuca fries: Frytki z manioku, które są świetną alternatywą dla tradycyjnych frytek ziemniaczanych.

Hokkaido:

Ebi fry: Krewetki w tempurze, czyli lekkiej panierce, smażone na głębokim tłuszczu. Podajemy je z różnymi sosami, takimi jak słodko-kwaśny czy majonez z wasabi.

Sashimi: Tradycyjne japońskie danie, składające się z cienkich plastrów świeżej ryby, takiej jak łosoś, tuńczyk czy ośmiornica.

Onigiri: Japońskie kulki ryżowe, nadziewane różnymi składnikami, np. łososiem wędzonym, tuńczykiem, umeboshi (śliwką japońską) czy kombu (wodorostami).





ZUPY

Sycylia:

Zupa minestrone: To gęsta, pożywna zupa warzywna, która zawiera całą gamę sezonowych warzyw, takich jak marchew, seler, cebula, pomidory, fasola i makaron. Jej smak jest wyrazisty dzięki dodatku ziół, takich jak bazylija, oregano i majeranek.

Nowa Zelandia

Zupa rybna z mleczkiem kokosowym: Egzotyczna zupa rybna, przygotowana na bazie mleczka kokosowego z dodatkiem trawy cytrynowej, limonki i świeżych ziół. Jej aromat przeniesie Cię na tropikalne wyspy.

Kuba

Ajiaco: Tradycyjna kubańska zupa z rozdrobnionym kurczakiem, ziemniakami, kukurydzą, maniokiem i aromatycznymi przyprawami. Jej smak jest wyrazisty i pełen egzotyki.

Hokkaido

Ramen: Popularna japońska zupa, podawana w bogatym bulionie z makaronem, mięsem (najczęściej wieprzowiną), jajkiem i różnymi dodatkami, takimi jak grzyby, bambusowe pędy czy zielona cebulka.

DANIA GŁÓWNE

Sycylia:

Spaghetti allo scoglio: Makaron spaghetti podany z aromatycznym sosem pomidorowym, świeżymi owocami morza, takimi jak małże, kalmary i krewetki. To klasyka włoskiej kuchni, która zawsze smakuje doskonale.

Polpette alla siciliana: Mięsne pulpeciki, przygotowane z mielonego mięsa wołowego lub wieprzowego, podane w sosie pomidorowym z dodatkiem kaparów i oliwek.

Nowa Zelandia:

Jagnięcina z rozmarynem i miodem: Soczysta jagnięcina, marynowana w rozmarynie i miodzie, a następnie pieczona do perfekcji. Podawana z puree ziemniaczanym i sezonowymi warzywami.

Stek z kangura: Delikatne mięso kangura, grillowane do perfekcji i podane z sosem z czerwonego wina i rozmarynem. To egzotyczna propozycja dla odważnych smakoszy.

Kuba:


Mojo de ajo: Aromatyczna marynowana wieprzowina, przygotowana w sosie czosnkowym z dodatkiem papryki chili. Podawana z ryżem i czarnymi fasolami.

Ropa vieja: Tradycyjne kubańskie danie z rozdrobnionej wołowiny, duszonej z warzywami i przyprawami.

Hokkaido:

Sukiyaki: Japońskie danie jednogarnkowe, przygotowywane na gorącym palniku. Zawiera cienkie plastry wołowiny, warzywa, tofu i makaron udon.

Yakiniku: Japońskie danie z grillowanego mięsa, podawane z różnymi sosami i warzywami.





DESERY

Sycylia:

Cassata siciliana: Przepiękne ciasto z ricottą, owocami kandyzowanymi, marcepanem i biszkoptem. To prawdziwa uczta dla oczu i podniebienia.

Nowa Zelandia:

Pavlova: Lekka beza, pokryta bitą śmietaną i świeżymi owocami. To klasyczny nowozelandzki deser, który podbija serca wszystkich słodkożębnych.

Kuba:

Flan: Delikatny karmelowy pudding, który rozplywa się w ustach.

Buñuelos: Hiszpańskie pączki, smażone na głębokim tłuszczu i podawane z miodem.

Hokkaido:

Matcha tiramisu: Włoski klasyk z japońskim akcentem. Tiramisu przygotowane z dodatkiem zielonej herbaty matcha.

Warabi mochi: Delikatne ciastka ryżowe z zieloną herbatą matcha, obtaczane w kuchenkach z soi.

