

# DA VINCI

## HOTEL & RESTAURACJA

### Menu Okolicznościowe 2023



Restauracja Da Vinci  
Podzamcze 45  
26-060 Chęciny

[www.davinci.travel.pl](http://www.davinci.travel.pl)  
[restauracja@davinci.travel.pl](mailto:restauracja@davinci.travel.pl)  
577 450 040; 530 893 572

Wniesienie własnego alkoholu- 20 zł/ os  
Wniesienie własnego tortu- 200 zł

## PRZYSTAWKI

- Szaszłyk śródziemnomorski z krewetki i polędwicy wołowej na świeżych sałatach z oliwą ziołową i bruschettą 90g/30g/30g- 26 zł
- Vitello tonato z rostbefu z grzanką 60g/30g- 26 zł
- Terrina drobiowa z majonezem z pora i prażynkami ziemniaczanymi 60g/30g/20g- 22 zł
- Łosoś pieczony z sałatką z rzepy i szpinaku w bulionie imbirowym z chipsem ryżowym 50g/30g/50ml/20g- 25 zł
- Pate drobiowe z focacją i galaretką jabłkową 60/40/30g - 18 zł

## ZUPY/ KREMY 250ml/ porcja

- Rosół Rosół z kaczki, wołowiny i kurczaka z makaronem i warzywami - 18 zł
- Kwaśnica inaczej z krokietem z kapusty kiszonej i długo gotowanym żebrzem wieprzowym - 20 zł
- Krem szpinakowy na włoskim winie z gałką muszkatałową i bukietem świeżych ziół - 20zł
- Krem marchewkowy z kolendrą i limonką - 18zł
- Zupa z krewetek i batatów z grzanką z masłem ziołowym - 25zł
- Krem z groszku aromatyzowany miętą z prażoną ciecierzycą i płatkami smażonego łososa - 22zł
- Zalewajka świętokrzyska z puree ziemniaczano- chrzanowym i smażonymi chipsami z podgardla - 18 zł
- Delikatny bulion z ryb morskich z chrupiącymi warzywami - 20 zł
- Zupa chrzanowa z sałatką z boczniaka, bekonu i cebuli z jajkiem sous vide w chrupiącej koszulce - 19 zł

## DANIA Z DROBIU

- Delikatna pierś z kurczaka z grilla z puree ziemniaczanym i blanszowanym szpinakiem z chrupiącą marchewką 120/100/60/50g - 36 zł
- Pierś z kurczaka marynowana w tymianku sous vide z ziemniakami smażonymi i pieczonym pomidorem nadziewanym mozzarellą i bazylią 120/100/100 - 36 zł
- Stek z Indyka z delikatnym sosem z różowego pieprzu z zapiekanką z batata i bukietem świeżych sałat z dresingiem 120/30/100/50g - 39 zł
- Udo kacze confit w ziołach z sosem z porzeczki czerwonej z delikatnymi kluskami ziemniaczanymi i z burakami glazurowanymi i musem z marchwi 160/50/80/30g - 42 zł
- Pierś z kaczki z sosem balsamiczno- pomarańczowym z puree z pietruszki i pieczoną pietruszką 100/30/80/50g- 52 zł

## DANIA Z WIEPRZOWINY

- Medalion z polędwicy wieprzowej na sałatce z ziemniaka marchwi i pieczarki z młodą kapustą duszoną w koprze 140/100/80- 39 zł
- Karkówka wieprzowa sous vide w sosie z palonych kości wołowych z puree ziemniaczanym i chrupiącymi warzywami 140/50/100/60g- 39 zł
- Policzki wieprzowe gotowane cydrze gruszkowym z puree z selera, chrupiącą kruszonką z sera pleśniowego 120/80/30g - 45 zł

## DANIA Z WOŁOWINY

- Długo gotowana wołowina z puree ziemniaczano-chrzanowym z chrupiącą marchewką glazurowaną w miodzie i chipsami z jarmużu 120/100/60g- 46 zł
- Pręga wołowa gotowana w bulionie z sosem śmietanowym z nowalijkami 120/50/100g- 45 zł

## DANIA Z RYB

- Polędwica z dorsza z delikatnym puree z groszku i smażonym groszkiem cukrowym, dzikim brokułem i mini marchewką 46zł 120/80/30/30/30g
- Filet z dorsza w chrupiącej panierce z orzechów z spaghetti z cukinii i sosem limonkowym 39zł 140/100/50g
- Smażone filety z pstrąga z domowymi frytkami, bukietem sałat i sosem tzatzyki 42zł 120/150/60/30g
- Sandacz z puree ziemniaczanym, blanszowanym szpinakiem i grillowanymi pieczarkami 48zł 140/100/60/50g
- Delikatna roladka Dorsza w sosie maślanym z kawiozem w asyście chrupiącej sałatki z zielonych warzyw 46zł 120/ 60g/ 60g
- Pieczony stek z łososia z kremowym risotto warzywnym 45zł 140/150/50g

# DANIA WEGETARIAŃSKIE/ WEGAŃSKIE

- Faszzerowane papryczki z sosem miętowym na świeżych sałatach 120/50/80g - 32 zł
- Kotlety z kalafiora z puree marchewkowym, i karmelizowanymi marchewkami z jogurtem naturalnym z limonką 120/60/60/50g - 32 zł
- Cukinia faszerowana ryżem, marynowanymi warzywami i hummusem 100/60/50g - 32 zł
- Mus marchewkowo różany z zapiekanką warzywną i zielonym groszkiem 100/80/60g - 32 zł

## ZESTAW ZAKĄSKOWY I- 55 zł/ os- 350g

- Paszтет domowy z żurawiną
- Śledź z remuladą z selera
- Delikatne mięsa pieczone z sosem chrzanowym
- Jajka faszerowane 3 rodzaje wege
- Chrupiąca sałatka z grillowanym kurczakiem, grzankami, pomidorami cherry i płatkami parmezanu z sosem vinegrette

## ZESTAW ZAKĄSKOWY II- 60 zł/ os- 350g

- Delikatne plastry piersi z kaczki w sosie z borówki górskiej
- Sałatka z grillowanym serem halloumi, granatem i chrupiącymi warzywami
- Sałatka z vitello tonatto z tuńczyka z sosem kaparowym i fasolką szparagową
- Parfait z kruczaka z sosem z czarnej porzeczki
- Wolno gotowany rostbef wołowy z sosem tatarskim

## ZESTAW ZAKĄSKOWY III- 85 zł/ os- 350g

- Żeberka glazurowane sosem BBQ jack daniels
- Deska szlachetnych serów włoskich z dodatkami
- Gravlax z łososia i tuńczyka z musem cytrusowym
- Mix sushi 3 rodzaje wege
- Mus z kaczki w ziołowej panierce z majonezem orientalnym

## ZESTAW ZAKĄSKOWY dla dzieci- 33 zł/ os- 150g

- Chrupiące tosty z serem i szynką
- Mini tartinki w trzech smakach
- Koreczki z salami, serem żółtym i ogóreczkami konserwowymi

# DANIA CIEPŁE DLA DZIECI

- Chrupiące polędwiczki drobiowe z frytkami i mizerią 80/100/80g - 26 zł
- Naleśniki z jabłkami lub serem z bitą śmietaną i sosem owocowym 200g - 24 zł
- Pierogi na słodko z serem i śmietaną 200g - 24 zł
- Mini Pizza 200g - 24 zł
- Mini burger 200g - 26 zł

# OSTATNIA KOLACJA

- Pierogi z kalafiozem na sałatce z młodej kapusty i kaparów 200/80g - 32 zł
- Delikatna Polędwiczka wieprzowa w sosie demi glace z kaszotto z warzywami i filetami z pomarańczy 120/50/80/30g - 36 zł
- Roladka z kurczaka nadziewna porem z gratine ziemniaczanym i chrupiącą sałatą rzymską z dresingiem musztardowym 120/100/80g - 36 zł
- Pierś z kurczka z grilla z kremowym risotto z pieczarkami i brokułem 120/150g - 36 zł
- Wołowina po burgundzku z warzywami i chrupiącym pieczywem 300g - 20 zł
- Żurek Świętokrzyski na maślanie z jajkiem kiełbasą i pieczywem 250g - 18 zł
- Aromatyczny Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym 250/80g - 24 zł

# DESER SERWOWANY - 150G

- Sernik szefa- 18 zł 150g
- Tarta z owocami sezonowymi z- 18 zł 150g
- Puchar lodowy 26zł 200g
- Tort Tiramisu 150g

# SŁODKI BUFET

- Ciasto z galaretkami 60g - 6 zł
- Sernik 60g - 6 zł
- Runo leśne 60g- 6 zł
- Krówka 60g - 6 zł
- Jabłecznik 60g - 6 zł
- Ambrozja 60g - 6 zł
- Mini babeczki 6 zł/ szt
- Krem mascarpone pod sosem mango 40g
- Panna cotta z malinami w miodzie 40g
- Mus czekoladowy z wiśniami w syropie 40g
- Parfait owocowe mono deser 40g
- Mini ptysie 40g
- Mini beza 40g

# SERWIS KAWOWY do 3h-22zł/ do 6h-28 zł/ do 8h- 33 zł

- Kawa oraz herbata
- Soki jabłkowy oraz pomarańczowy
- Woda z owocami
- Pepsi, mirinda, 7up
- Owoce filetowane