



MENU WIELKANOCNE

ZUPY (1 litr)

Barszcz biały – 35.00

Zupa cytrynowa z kurczakiem – 35.00

Żurek na domowym razowym zakwasie z białą kielbasą i tartym chrzanem – 40 .00

PRZEKĄSKI ZIMNE (100 g)

Jajko zawijane w szynkę – 4,00

Jajko w szynce na sałatce jarzynowej – 5,00

Jajko z nadzieniem kremowym z tuńczykiem – 5,00

Jajko z nadzieniem kremowym z szynką – 5,00

Sałatka jarzynowa w szynce – 9,00

Schab z kielbasą polską – 10.00

Schab ze śliwkami suszonymi – 10,00

Roladka drobiowa z grzybami – 10,00

Polędwiczka z morełami – 13,00

Polędwiczka ze śliwką – 13,00

Galacik z ozorkiem wołowym, pieczonymi warzywami i sosem chrzanowym – 15.00

Plastry rostbefu z rucolą i suszonymi pomidorami – 20.00

Ruloniki z łososia faszerowane kremem twarogowym i Pesto – 20.00

Łosoś gravlax z kielkami i cytrusami – 20.00

Terrina z wędzonego łososia i sera zielonego – 20.00

Klasyczny tatar z wołowiny z piklami (cebulka, ogórek, pieczarka marynowana) – 20.00

Tatar z polędwicy wołowej z kolendrą, musztardą francuską i papryką – 30.00

PASZTETY I WĘDLINY (1 kg)

Pasztet z kaczki z sosem żurawinowym – 80.00

Pasztet z łososia zapiekany w cieście – 90.00

Pasztet z cielęciny zapiekany w słoninie z pistacjami – 100.00

Pasztet z bażanta zapiekany w słoninie – 90.00

Szynka wędzona z naszej wędzarni 1kg – 40,00 (zamówienie trzeba złożyć do 27.03.2026)

Schab wędzony z naszej wędzarni 1kg – 40,00 (zamówienie trzeba złożyć do 27.03.2026)

Biała kielbasa z własnego wyrobu 1kg – 40,00

SALAŃKI 1kg

Sałatka jarzynowa domowa – 40,00

Sałatka ziemniaczana z Pesto – 40.00

Sałatka makaronowa z zielonymi warzywami, kurczakiem i serem feta – 40.00

Sałatka z wędzonym halibutem, pomarańczą i jajkiem – 40.00

Krewetki w panierce panco bread z mango, ogórkiem i sosem musztardowym – 45.00

Restauracja Kasztelania

Zespół Pałacowo-Parkowy Gułtowy, ul. Pałacowa 1

Tel. 502-169-239 - Przemysław Czekala - Szef gastronomii

biuro@kreatywnakuchnia.pl

kreatywnakuchnia.com.pl



MENU WIELKANOCNE

DANIA GŁÓWNE CIEPŁE

Kotlet de volay tradycyjny 160 – 15,00

Kotlet szwajcarski z serem, szynką i pietruszką 160 – 15,00

Roladka panierowana ze schabu z pieczarkami i serem 160 – 15,00

Kotlet drobiowy z serem i papryką 160 – 15,00

Roladka z kurczaka faszerowana kaszą krakowską i ziołami w sosie grzybowym 160 – 15,00

Roladki z kurczaka ze szpinakiem i fetą w sosie szpinakowym 160 – 15,00

Zrazy wieprzowe 160 – 16,00

Polędwiczki z kurkami 180 – 20,00

Polędwiczki z borowikami 180 – 20,00

Zrazy staropolskie wołowe 160 – 20,00

Boeuf Stroganow z kluseczkami półfrancuskimi 180/200 – 20,00

Rolada z kaczki z jabłkiem i figami ½ – 35,00

Policzki wołowe sou vide pieczone 24 godziny w sosie Bordoleise (200 g – 35.00)

Kaczka nadziewana po staropolsku – (ok. 2kg – 60.00)

Udziec jagnięcy szpikowany rozmarynem i czosnkiem – (ok. 2 kg – 300.00)

Polędwica wellington z szynką parmeńską, pieczarkami i ciastem francuskim – (ok.2 kg – 400.00)

Rolada z całego łososia nadziewana ryżem ziołowym zapiekana w szynce parmeńskiej – (ok.3kg – 300.00)

***Mięsa panierowane należy podpiec w piekarniku na pergaminie w temp. 160 stopni około 25min.
Ponieważ u nas przechodzą tylko wstępny proces smażenia i studzenia szokowego**

ZIMNE SOSY 500g

Tatarski – 15.00

Polski chrzanowy – 15.00

Cygański – 15.00

Jogurtowo-czosnkowy – 15.00

Tzatziki – 15.00

Żurawinowy – 15.00

CIASTA (cała blacha)

Sernik domowy – 80.00

Sernik amerykański – 80.00

Mazurek czekoladowy z owocami suszonymi i kwiatami jadalnymi – 60.00

Mazurek kajmakowy z kwiatami jadalnymi – 60.00

Babka piaskowa – 40.00

Tarta cytrynowa – 60.00

Restauracja Kasztelania

Zespół Pałacowo-Parkowy Gułtowy, ul. Pałacowa 1

Tel. 502-169-239 - Przemysław Czeaka - Szef gastronomii

biuro@kreatywnakuchnia.pl

kreatywnakuchnia.com.pl