

HOTEL
AMBASADA
★★★
Imprezy z klasą!

MENU

PRZYSTAWKI

Klasyczny tatar wołowy z udźca (120 g) z piklami oraz chrupiącym pieczywem	44 zł
Krewetki tygrysie (6 szt.) otulone salsą paprykowo-pomidorową, podane z miksem sałat i domowym vinegretem	48 zł
Panierowane w panko krokieciki z Kaszanki Kociewskiej serwowane z aronią Prezesa Mariusza i cebulką duszoną w białym winie	36 zł
Mini bruschetty caprese (3szt) z pomidorami, mozzarellą i nutą bazylii	32 zł

ZUPY (350 ML)

Rosół na wiejskiej kurze i szpondrze wołowym podany z pietruszkową kluseczką domowej roboty	23 zł
Żurek kujawski z białą kiełbasą oraz wiejskim jajem	26 zł
Krem z dyni Hokkaido z nutą imbiru podany z kruszonką sezamową i oliwą z pestek dyni	25 zł
Kociołek flaczków wołowych bogaty w mięsiwo, warzywa i przyprawy, podany z pieczywem	26 zł

MAKARONY (400 G)

Spaghetti aglio e olio peperoncino z oliwą, świeżą natką pietruszki, czosnkiem oraz serem Grana Padano	36 zł
Tagliatelle szpinakowe z filetem drobiowym, gruszką, suszonym pomidorem oraz orzechami włoskimi, otulone sosem gorgonzola	43 zł
Tagliatelle szpinakowe z owocami morza podane z oliwkami oraz sosem pomidorowym	45 zł

DANIA GŁÓWNE

Tradycyjny schabowy (200 g) podany z puree ziemniaczanym oraz kapustą zasmażaną	43 zł
Żeberka BBQ (350 g) podane z frytkami oraz surówką sezonową	48 zł
Filet z kurczaka (180 g) w cieście parmezanowym podany z kluseczkami w emulsji dyniowej oraz kalafiorem romanesco	46 zł
Kociołek Lubicki (400g) – aromatyczny gulasz wołowo-wieprzowy, bogaty w mięsiwo i warzywa, podany z kluskami dyniowymi	51 zł
Pieczona dynia piżmowa w delikatnej tempurze ziołowej z puree ziemniaczanym, sosem kurkowym, serem Grana Padano oraz sałatką z domowym vinegretem	43 zł
Udko z kaczki pieczone w niskiej temperaturze z pomarańczami, podane z kluskami śląskimi, buraczkami zasmażanymi oraz sosem śliwkowym	56 zł

RYBY

Filet z sandacza (170 g) zapiekany z kurkami w śmietanie podany z frytkami i sałatami z domowym vinegretem	62 zł
Filet z miętusa (170g) w pikantnej panierce podany z goframi ziemniaczanymi, surówką i majonezem cytrynowym	60 zł

SAŁATKI

A'la Cezar z sałatą lodową, serem Grana Padano, pomidorami cherry oraz sosem pieprzowym podana na trzy sposoby:

wegetariańska	30 zł
z kurczakiem (150 g)	38 zł
z łososiem (120 g)	46 zł
Halloumi z gruszką, miks sałat, świeże warzywa, orzechy podane z malinowym vinegretem	38 zł

DODATKI

Ziemniaki opiekane (150 g)	10 zł
Frytki (100 g)	10 zł
Ketchup, sosy zimne (40 ml)	5 zł

MENU DZIECIĘCE

Rosołek z domową kluseczką (250 ml)	16 zł
Panierowane fileciki z kurczaka (120 g) z frytkami oraz surówką	28 zł
Deser lodowy (2 gałki) z bitą śmietaną, owocami oraz sosem czekoladowym	22 zł

DESERY

Domowy sernik z pomarańczową glazurą	25 zł
Fondant czekoladowy na ciepło, podany z gałką lodów waniliowych oraz sosem czekoladowym	25 zł
Domowa gruszkowa Tarta Tatin podana na ciepło z żurawiną i bitą śmietaną	21 zł

NAPOJE GORĄCE

Espresso (30 ml)	10 zł
Kawa czarna (80 ml)	10 zł
Kawa czarna z mlekiem (80 ml)	12 zł
Cappucino (80 ml)	12 zł
Latte Macchiato (250 ml)	14 zł
Dzbanek herbaty (500 ml)	12 zł

NAPOJE ZIMNE

Coca-Cola/Fanta/Sprite (200 ml/850 ml)	8 zł / 15 zł
Sok Cappy (250 ml) pomarańczowy / jabłkowy	8 zł
Karafka wody z cytryną (1,4 l)	9 zł
Karafka soku (1 l) pomarańczowy / jabłkowy	15 zł
Woda butl. (330 ml) gazowana / niegazowana	8 zł

PIWO (0,5 L)

Książęce Złote Pszeniczne / Czerwony Lager	15 zł
Lech Premium	12 zł
Tyskie Gronie	12 zł
Kozel Lezak / Cerny	15 zł
Tyskie 0 %	12 zł
Lech Free (0,3 l) / Lech Lime Mint 0 %	10 zł / 15 zł
Książęce Złote Pszeniczne 0 %	15 zł

ALKOHOLE MOCNE (40 ML)

Wyborowa	10 zł
Absolut	12 zł
Finlandia	12 zł
Ballantine's	15 zł
Johnnie Walker	15 zł
Jameson	14 zł
Jack Daniel's	18 zł

WINA

Wino domu białe (kieliszek / butelka)	15/60 zł
Wino domu czerwone (kieliszek / butelka)	15/60 zł

HOTEL AMBASADA
ul. Dolina Drwęcy 62, 87-162 Krobia
☎ +48 505 041 716 ✉ recepcja@hotelambasada.pl ◉ www.hotelambasada.pl