



POD SOKOŁEM

RESTAURACJA

CHRYZCINY

menu

sezon 2026



Zniżka dla dzieci w wieku
powyżej 5 lat,
dzieci młodsze - 70 zł

*Już od
190 zł/os.*

Zupa

(jedna pozycja do wyboru)

**KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW Z ZIOŁOWĄ GRZANKĄ, OLIWĄ
PIETRUSZKOWĄ I PŁATKAMI MIGDAŁÓW**

CONSOMME Z KURY Z MARCHEWKOWYM BRUNOISE I LANĄ KLUSKĄ

**STAROPOLSKI ŻUREK NA WĘDZONYCH KOŚCIACH Z BOROWIKAMI
I PIECZONĄ KIEŁBASĄ**

Obiad serwowany

(jedna pozycja do wyboru)

**DŁUGO PIECZONA ŚWIECA WOŁOWA Z TRUFLOWYM PUREE, MŁODĄ
FASOLKĄ SZPARAGOWĄ, SOSEM DEMI-GLACE Z CHERRY ORAZ
CHRUSTEM Z BATATA**

**ZŁOCISTA PIERŚ DROBIOWA SUPEREME Z FRANCUSKIM GRATIN
ZIEMNIACZANYM, PUREE Z ZIELONEGO GROSZKU, SALSA VERDE
I KARMELIZOWANA MARCHEWKA**

**KONFITOWANA NOGA Z KACZKI NA PUREE Z BURAKA
Z KLUSECZKAMI GNOCCHI, GROSZKIEM CUKROWYM I JUS
Z TYMIANKIEM**

**POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE W BOCZKU, KREMOWE
PUREE, MŁODA MARCHEWKA GLAZUROWANA W MIODZIE, SOS
DEMI GLACE**



Bezpłatnie dostosowujemy dania gorące do potrzeb osób
na dietach specjalnych.



Menu dziecięce

**ROSÓŁ Z LANĄ KLUSKĄ I MŁODĄ MARCHEWKĄ
PANIEROWANY FILET Z KURCZAKA, FRYTKI, MIZERIA**

Bufet zimny

(stała kompozycja)

KLASYCZNY TATAR WOŁOWY Z OGÓRKIEM I CEBULKĄ

MINI PTYSIE Z MUSEM Z TUŃCZYKA

MINI CROISSANT Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ I SEREM

TALEGGIO

MINI BURGERKI Z PASTRAMI I KISZONKAMI

KREWETKI TORPEDO Z SOSEM MARY ROSE

WRAPY Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I WARZYSKAMI

SELEKCJA NASZYCH NAJLEPSZYCH WĘDLIN I SERÓW

SALATA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

SALATA Z KARMELIZOWANĄ BRZOSKWINIĄ I BURRATĄ

OGÓRKI MAŁOSOLNE

PIECZYWO

Napoje

(serwowane bez limitu)

WODA Z CYTRUSAMI

SOK JABŁKOWY LUB SOK POMARAŃCZOWY

NAPOJE GAZOWANE (COLA, SPRITE)

KAWA Z EKSPRESU, HERBATA ORAZ DODATKI

Opcje dodatkowe

Słodki stół

(Dopłata 32 zł/osoba)

**KLASYCZNE CIASTA I TARTY
RODZAJ USTALANY INDYWIDUALNIE
(220 G/OS.)**



Istnieje możliwość dostarczenia własnych wypieków.

Dodatkowe danie gorące

(Dopłata 40 zł/os.)

**JEDNO DANIE DO WYBORU, SERWOWANE NA
PÓŁMISKACH W TRAKCIE UROCZYSTOŚCI**

**DE VOLAILLE Z MASŁEM PIETRUSZKOWYM
KARKÓWKA PIECZONA W SOSIE Z PALONEJ CEBULI
SCHAB SOUS VIDE W LEŚNYM SOSIE GRZYBOWYM
ROLADA Z KURCZAKA Z RICOTTĄ I SZPINAKIEM
KLASYCZNY KOTLET SCHABOWY**

DODATKI DO WYBORU:

**KREMOWE PUREE ZIEMNIACZANE
KASZOTTO Z WARZYSWAMI
PIECZONE ZIEMNIACZKI Z MASŁEM I ROZMARYNEM**

Informacje

OGÓLNE

Warunkiem rezerwacji jest wpłata na rachunek bankowy Organizatora zadatku w wysokości 500 zł. Ostateczne rozliczenie następuje w terminie do 2 dni roboczych po uroczystości.

Gwarantujemy wyłączność sali dla przyjęć powyżej 20 osób dorosłych.

Ostateczne ustalenia powinny nastąpić w nieprzekraczalnym terminie do 10 dni przed przyjęciem.

W restauracji korzystamy z sezonowych produktów, dlatego dopuszczamy możliwość modyfikacji dodatków w zależności od ich dostępności.

Uroczystość powinna zakończyć się do godziny 18.

Za godzinę jej zakończenia uznajemy moment umożliwienia obsłudze porządkowania sali.

Zapewniamy podstawowe dekoracje stołów, a na Państwa życzenie udostępniamy fotel oraz kołyskę do sesji fotograficznej.

Nie pobieramy opłaty za dostarczony przez Państwa alkohol, tzw. opłaty korkowej.

Przygotowanie przez Państwa własnego bufetu słodkiego wiąże się z dopłatą w wysokości 150 zł. Jest to koszt wynikający z konieczności przechowywania ciasta, porcjowania, rozłożenia na patery oraz kompleksowej obsługi stołu podczas przyjęcia.

Jeśli będziemy musieli zapewnić Państwu jednorazowe opakowania, to do końcowego rachunku doliczymy 60 zł.

J E Ż E L I M A J A P A Ń S T W O D O D A T K O W E P Y T A N I A ,
Z P R Z Y J E M N O Ś C I Ą N A N I E O D P O W I E M !

Isabella Ancypo

TEL. 501 512 540

IZABELA@ANCYPO.PL