



**ZŁOTY KLUCZ**  
RESTAURACJA



## OFERTA WIGILIJNA

Zapraszamy do spędzenia wyjątkowego wieczoru wigilijnego w restauracji Złoty Klucz, gdzie tradycja spotyka się z wyrafinowaną sztuką kulinarną. Nasze specjalnie przygotowane menu wigilijne to hołd dla klasycznych, polskich potraw, podanych w nowoczesnej odsłonie, z najwyższej jakości lokalnych składników.

W eleganckich wnętrzach restauracji Złoty Klucz stworzymy niepowtarzalną, świąteczną atmosferę, która pozwoli Państwu w pełni cieszyć się magią tego wyjątkowego wieczoru. Nasz zespół zadba o każdy detal, abyście mogli Państwo delektować się świątecznymi smakami, spędzając czas z bliskimi, bez pośpiechu i trosk o przygotowania. To idealne rozwiązanie dla tych, którzy szukają spokoju, wygody i niezapomnianych wrażeń kulinarnych w ten wyjątkowy czas.

# MENU WIGILIJNE ZŁOTEGO KLUCZA

## Menu Wykwintne

**Losoś gravlax** z marynowanym burakiem, anchois i grzybami shimeji

**Zupa z podgrzybków** z kiszonym ogórkiem, pietruszką i warzywami

**Kaczka confit** z sosem z czarnej porzeczki, puree z dyni i chrzanu, babka ziemniaczana z grzybami, burak w miodzie

**Sernik chrzanowy** z sosem malinowym, owocami i bezą

**Śledź z kurkami** w trawie żubrowej z mikroziolami

**Tatar z sumą wędzonego** z ogórkiem i sosem awokado

**Polędwiczka wieprzowa sous vide** z emulsją z dyni, orzechami i pesto

**Półmisek serów regionalnych** z żurawiną kompresowaną w syropie z czerwonego wina

**Mix sałat z krewetkami**, warzywa, kapary, sos miodowy

**Mix sałat z kaczką**, z owocami i burakiem marynowanym, orzechy, sos miodowy

Pieczyno BoChenek/ masło

**cena: 249 zł/os.**

## Menu Klasyczne

**Tatar z wędzonego suma** z sosem awokado

**Zupa krem z buraka**, twaróg z czarnuszką i oliwa ziołowa

**Pieczony stek z halibuta** z puree z batata i warzywami z ziołowym pesto

**Wybór ciast Złotego Klucza** (podane na stole)

**Śledzie z kurkami** w trawie żubrowej

**Filet z pstrąga wędzonego** z sałatką z ogórka i sosem miodowym

**Mix sałat z krewetkami**, kapary, warzywa, sos miodowy

**Tatar z pomidorów** z orzechami i pesto ziołowym

**Carpaccio z buraka** z emulsją z dyni, oliwa ziołowa, orzechy

**Losoś marynowany** z sałatką z karczochów

Pieczyno/ masło

**cena: 229 zł/os.**

## Menu Tradycyjne

-

**Barszcz biały** z kurek z maślanką i chrzanem

**Filet z pstrąga** z soczewicą i warzywami z sosem z pieczonej cebuli

**Wybór ciast Złotego Klucza** (podane na stole)

**Polędwiczka wieprzowa sous vide** w marynacie

**Śledzie** w dwóch smakach

**Roladki z cukinii** z suszonym pomidorem

**Carpaccio z buraka** z ziołowym pesto

**Mix sałat** z serem regionalnym i warzywami

**Losoś marynowany** z sałatką z karczocha

Pieczyno i masło.

**cena: 209 zł/os.**

PRZYSTAWKA

ZUPA

DANIE  
GŁÓWNE

DESER

PRZEKĄSKI  
ZIMNE

DODATKI



**ZŁOTY KLUCZ**  
RESTAURACJA

# ZACHWYĆ SIĘ MAGIĄ ŚWIĄT – W ZŁOTYM KLUCZU!

Rezerwacja zostanie dokonana po potwierdzeniu przez menadżera.  
Po wysłaniu zapytania skontaktujemy się z Państwem.

[www.zlotyklucz.pl/#rezerwacja](http://www.zlotyklucz.pl/#rezerwacja)

Nie chcesz wypełniać formularza? Zadzwoń  
**+48 536 748 020**

