



RESTAURACJA MŁODNIK

OFERTA MINI MENU

RESTAURACJA
MŁODNIK

PRZYSTAWKA

TATAR Z TUŃCZYKA
guacamole / kawior z troci /
crème fraiche

CARPACCIO WOŁOWE
rukola / oliwki / pomidory cherry /
parmezan / oliwa

ZUPA

BULION DROBIOWY
domowy makaron / warzywa

DANIE GŁÓWNE

FILET Z SANDACZA
placek ziemniaczany / crème fraiche /
dziki brokuł /
świeży chrzan

STEK Z POŁĘDWICY (MEDIUM)
ziemniak z gzikiem / grillowane
warzywa sezonowe /
pieprzowy demi-glace

DESER

ZIMNA PŁYTA
SŁODKI BUFET



WIOSNA-LATO 2026

MINI MENU

240zł/os

210zł/os bez przystawki lub bez zupy

PRZYSTAWKA

serwowana, dla każdego, jedna do wyboru z góry przez Organizatora

- Matjas z budyniem ziemniaczanym i olejem rzepakowym z Góry Św. Wawrzyńca oraz kwaśną śmietaną z jabłkiem
- Carpaccio z kalarepy z pesto słonecznikowym, gruszką, orzechy nerkowca i fetą (*wegetariańskie, bez dodatku glutenu*)
- Młode pory w palonym maśle, camembert w popiele, panierowane jajko oraz chrust z pora z sosem berneńskim (*wegetariańskie*)

ZUPA

do wyboru na miejscu przez Gości, maksymalnie do 2 pozycji

- Bulion drobiowy z domowym makaronem, marchewką i lubczykiem
- Krem z warzyw sezonowych

DANIA GŁÓWNE

do wyboru na miejscu przez Gości, maksymalnie do 4 pozycji

- Kacze udko na puree z pieczonego jabłka oraz cykorii w soku z wiśni i wiśniowy demi-glace (*bez dodatku glutenu*)
- Filet z pstrąga z puree ziemniaczanym z szafranem, brokułem gałązkowym z pudrem orzechowym i sosem maślanym z kawiozem z pstrąga i szczypiorkiem (*bez dodatku glutenu*)
- Panierowane policzki wołowe z terriną ziemniaczaną z Grana Padano i marchewką glazurowaną oraz demi-glace
- Pierś z perliczki z maślanym puree ziemniaczanym, truflowym Mousseline, sałatą z ziołami i vinaigrette i truflowym demi-glace
- Rolada wołowa z kluskami śląskimi, modrą kapustą i sosem pieczeniowym
- Stek z kalafiora z puree kalafiorowym oraz salsą z groszkiem cukrowym i sezamem oraz curry (*wegański*)

DESER

do wyboru na miejscu przez Gości, maksymalnie do 2 pozycji

- Zapiekany kogel mogel z truskawkami
- Sernik baskijski
- Patery ciast tradycyjnych (dla wszystkich, serwowane w stół)

NAPOJE (BEZ LIMITU)

- Kawy z ekspresu ciśnieniowego
- Klasyczne herbaty liściaste
- Karafki z wodą z cytrusami i ziołami
- Karafki z domową lemoniadą

OFERTA DLA DZIECI

90zł/os

PRZYSTAWKA

Kalafior w panko z sosem aioli

ZUPA

Bulionik z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

Panierowany filec z kurczaka / puree ziemniaczane / karmelizowana marchewka

DESER:

Porcja lodów naszego wyrobu

...dla dzieci mamy też kącik dziecięcy!

ZIMNA PŁYTA

podawana na paterach

95zł/os

- Mięsa z naszej wędzarni - wołowina, boczek, szynka gotowana z musztardą z owoców leśnych
- Selekcja polskich serów z domową konfiturom owocową (m.in. Koryciński, Bursztyn)
- Pieczywo na zakwasie naszego wypieku
- Ubijane masło z solą Maldon
- Hummus z fasoli z truflą
- Tatar z polędwicy wołowej
- Sałatka rzymska z kurczakiem, pikantną wiśnią i sosem aioli
- Sałatka sezonowa wegetariańska
- Pasztet wieprzowy z żurawiną pieczony w kruchym cieście francuskim z sosem tatarskim
- Śledź Matjas w śmietanie z jabłkiem i cebulką

INFORMACJE DODATKOWE

- Prosimy o potwierdzenie liczby Gości oraz wyboru menu do 1 tygodnia przed terminem rezerwacji (*finalnie rozliczana jest faktyczna liczba Gości*)
- Zapraszamy do zapoznania się z naszą osobną **ofertą tortów** oraz **fingerfood** (bufet słodki i słony)
- Nie ma możliwości spożywania alkoholu z zewnętrznego źródła
- Możliwe jest wydłużenie godzin otwarcia restauracji - jest to ustalane indywidualnie z Managerem
- Menu ze względu na sezonowość produktów i naszej karty może ulegać zmianom.
- Możliwa jest drobna edycja pozycji (jak np. dodanie steka z polędwicy do wyboru), cena ustalana jest indywidualnie na podstawie zmian.
- W kwestii pozostałych spraw nieujętych w ofercie prosimy o kontakt mailowy lub telefoniczny z managerem: biuro@restauracjamlodnik.pl lub 725 727 276

A collection of ten different cakes displayed on white cake stands. The cakes are decorated with various ingredients: one with strawberries and blueberries, one with raspberries, one with a yellow fruit glaze and cream, one with chocolate shavings and cream, one with a chocolate drip and figs, one with a chocolate drip and a swirl of chocolate, one with a chocolate drip and a swirl of chocolate, one with a chocolate drip and a swirl of chocolate, one with a chocolate drip and a swirl of chocolate, and one with a chocolate drip and a swirl of chocolate.



Do zobaczenia przy stole!