

GRUDZIEŃ 2025



Obęta
ŚWIĄTECZNA

SZTUŹKA

CELEBRUJ WYJĄTKOWO

MENU standard

Klasyczne smaki polskich Świąt w autorskiej interpretacji naszego zespołu.

Menu łączy tradycję i prostotę z dbałością o każdy detal i najwyższą jakość składników.

PRZYSTAWKI

tatar wołowy . majonez grzybowy . lubczyk
śledź opalany . duszona cebula z rodzynkami . świeża papryka jalapeño . migdały
pierogi z kapustą i grzybami . masło . szczypiorek
chleb na zakwasie . masło

ZUPA

barszcz czerwony na zakwasie własnej produkcji . pieczone buraki . majeranek . chrzan

DANIE GŁÓWNE (do wyboru przed rezerwacją)

DANIE MIĘSNE

noga z kaczki confit (gotowana w tłuszczu) . kluska ziemniaczana
duszona czerwona kapusta z korzennymi przyprawami . sos mięsny z żurawiną

DANIE RYBNE

krokiet z dorsza . zapiekanka ziemniaczana . duszony jarmuż . sos maślany ze szczypiorkiem

DANIE WEGAŃSKIE

pieczony kalafior . puree z karmelizowanego kalafiora . orzech laskowy . sos chimichurri z liściem laurowym, miętą i bazylią

DESER

mus czekoladowy z solą maldon . lody korzenne . konfitura śliwkowa

cena: 299 zł netto



MENU premium

Wykwintna odśtona świątecznych smaków, przygotowana z najlepszych produktów sezonowych.
Menu łączy tradycję z finezją i nowoczesnym podejściem do kuchni.

PRZYSTAWKI

tatar wołowy . majonez grzybowy . lubczyk . czarny czosnek
pasztet z kaczki z foie gras . domowa musztarda z pieczonym jabłkiem . piklowana żurawina
pierogi z kapustą i grzybami . emulsja szczypiorkowa . czarna trufla
śledź opalany . duszona cebula z rodzynkami . papryka jalapeño . migdały
pstrąg z zielenicy w galarecie . puree z cytryny . kawior z pstrąga
chleb na zakwasie . brioche francuska . masło

ZUPA (do wyboru przed rezerwacją)

krem grzybowy . kwaśna śmietana . estragon
barszcz czerwony na zakwasie własnej produkcji . pieczone buraki . majeranek . chrzan

DANIE GŁÓWNE (do wyboru przed rezerwacją)**DANIE MIĘSNE**

stek z rostbefu z polskiej wołowiny . kluska ziemniaczana . jarmuż duszony ze szpikiem kostnym . sos z musztardą francuską

DANIE RYBNE

grillowany łosoś szkocki . puree z pieczonej dyni . karczoch . sos maślany z kawiozem z pstrąga

DANIE WEGAŃSKIE

pieczony kalafior . puree z karmelizowanego kalafiora . orzech laskowy . sos chimichurri z liściem laurowym
miętą i bazylią . trufla

DESER

domowy makowiec . lody korzenne . konfitura śliwkowa

cena: 379 zł netto

INFORMACJE DODATKOWE

Napoje dodatkowo płatne według zamówienia.

Do rachunku doliczany jest serwis kelnerski w wysokości 10%.

Cała restauracja będzie na wyłączność dla Państwa w zależności od ilości gości.

Rezerwacja wymaga wpłaty zaliczki w wysokości 50% wartości zamówienia.

Rezygnacja z rezerwacji możliwa jest do 15 listopada 2025.

W przypadku otrzymania zapytania ofertowego na ten sam dzień może być konieczne wcześniejsze potwierdzenie rezerwacji.

Istnieje możliwość zamówienia muzyki na żywo (harfa lub duet gitarowy) - cena: od 1500 zł.

SZTUCZKA

autorska · sezonowa
lokalna · zaskakująca

Sztuczka | Gdańsk | Stara Stocznia 20/9
+48 532 281 639
rezerwacja@sztuczka.com
www.sztuczka.com

