



I KOMUNIA ŚWIĘTA

2 0 2 6





O N A S

Jest takie miejsce nad Odrą, gdzie urok krajobrazu łączy się z niesamowitym klimatem Mariny, pływającej wyspy i plaży. A designerski hotel, restauracje i sale ugoszczą nawet 200 osób.

Zapraszamy do wyjątkowego miejsca. Drugiego takiego nie znajdziecie nie tylko na Dolnym Śląsku, ale również w żadnym innym zakątku Polski. Rozkoszując się wyszukany smakiem naszych potraw, będziecie mogli podziwiać piękny widok na Odrę.

A po skończonym posiłku skorzystać z atrakcji jakie zapewnia nasze położenie.

To tutaj na mapie Dolnego Śląska w Ścinawie Polskiej powstało niezwykle miejsce. Chcąc kultywować nasze dziedzictwo kulinarne i serwować Wam dania na bazie produktów regionalnych wpisanych na listę produktów tradycyjnych. Oczarujemy Was smakami autorskiego Menu **Anny Strażyńskiej - Szefowej Kuchni**, która synergią talentu, umiejętności i serca, czuwa nad kulinarnymi doznaniem.





CHIEF COOK ANNA STRAŻYŃSKA

To właśnie dzięki jej niezwykłym umiejętnościom oraz wyjątkowemu kunsztowi kulinarnemu potrawy w Tawernie Kapitańskiej zyskują swój niezwykły wymiar.

Przez wiele lat jej kuchnią zachwycali się artyści i to właśnie dzięki namowom gwiazd kina, telewizji i estrady, które przekonywały ją do otworzenia restauracji macie dziś możliwość spróbowania jej unikalnych potraw.



Komunijne Menu

230 ZŁ/OSOBA

ZUPA

- Rosół z bażanta z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE (2 PORCJE/OSOBA)

- Śląska rolada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem, kiszonym ogórkiem i cebulką
- Tradycyjny kotlet schabowy z kością zasmażany na smalcu
- Stek z karczku z czerwoną cebulą
- Pierś z zagrodowego kurczaka w migdałach

DODATKI

- Ziemniaczki młode z koperkiem
- Kluski śląskie
- Sos pieczeniowy
- Sos pieczarkowo śmietanowy
- Mizeria
- Buraczki zasmażane
- Sałatka wiosenna

DESER

- Jabłecznik
- Sernik
- Ciasto z owocami

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH NIELIMITOWANY

- Woda gazowana i niegazowana
- Sok owocowy
- Selekcja herbat
- Kawa parzona

Menu jest propozycją, szef kuchni zastrzega sobie możliwość zmian menu związanych z sezonowością i dostępnością produktów





W STANDARDZIE NASZEJ RESTAURACJI

białe obrusy / białe serwety / białe świece / świeże kwiaty

DZIECI

DO 3 LAT – BEZPŁATNIE

W WIEKU 4-8 LAT - 50% CENY

POWYŻEJ 9 LAT - 100% CENY

PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH W SZKLANYCH BUTELKACH NIELIMITOWANY

- Coca-cola
- Sprite
- Fanta

40 ZŁ/OSOBA

ZAKĄSKI

60 ZŁ/OSOBA

- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Śledź z selerem i orzechami
- Pomidory z włoską burattą
- Focaccia z oliwkami
- Szparagi z sosem sezamowym

DESKA WĘDLIN I SERÓW PREMIUM

starannie wyselekcjonowane z dodatkiem oliwek,
orzechów, konfitur i świeżego pieczywa. Elegancka
przekąska do dzielenia się w towarzystwie.

240 ZŁ/ DESKA DLA 4-6 OSÓB

TORTY

OD 25 ZŁ/OSOBA

- TORT BEZOWY
- TORT CZEKOLADOWY CRUNCHY

WNIESIENIE WŁASNEGO TORTU I/LUB CIASTA - 10 ZŁ/OSOBA

