



BLUE MOUNTAIN
RESORT

M E N U

#SMAKIBLUE



PRZYSTAWKI | STARTERS

Przystawki podawane są w formie talerzyków.
Appetizers are served as small plates.

TATAR

TARTARE (1,3,7) 200g

Wołowina 120 g, musztarda francuska, cebula czerwona, ogórek kiszony, czosnek niedźwiedzi, kurki, jajko przepiórcze, masło, grzanki

Beef 120 g, French mustard, red onion, pickled cucumber, wild garlic, chanterelles, quail egg, butter, croutons

59 pln

TATAR WOŁOWY NA CHAŁCE

BEEF TARTARE ON BRIOCHE (1,3,7,10,12) 160g

Wołowina 100 g, grillowana chałka, marynowane grzyby shimeji, majonez grzybowy, żelowane żółtko

100 g beef, grilled challah, marinated shimeji mushrooms, mushroom mayonnaise, gelled egg yolk

55 pln

KREWETKI NA MLEKU KOKOSOWYM 🌿

SHRIMP IN COCONUT MILK (1,2,3,7) 105g

Krewetki 6 szt., mleko kokosowe, limonka, pomidory, grzanka maślana

Shrimps 6 psc.coconut milk, lime, tomatoes, buttered toast

55 pln

KREWETKI TEX - MEX 🌿

TEX - MEX SHRIMP (1,2,3,7) 110g

Krewetki 6 szt., czosnek, chili, limonka, masło, miód, wędzona papryka, papryka, nachos

Shrimps 6 psc.garlic, chili, lime, butter, honey, smoked paprika, peppers, nachos

57 pln

FOCACCIA

FOCACCIA (1,7,12) 290g

Mortadella Bologna IGP, pesto bazylkowe, burrata, oliwa

Mortadella Bologna IGP, basil pesto, burrata, olive oil

54 pln

HUMMUS 🌿

HUMMUS (5,8) 150g

Hummus, pomidor suszony, cukinia smażona w płatkach migdałów

Hummus, sun-dried tomatoes, zucchini fried in almond flakes

39 pln

ZUPY | SOUPS

ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM

CHICKEN SOUP WITH HOMEMADE NOODLES (1,3,7,9) 530g

Bulion drobiowo-wołowy, makaron, marchewka, natka pietruszki

Chicken and beef broth, noodles, carrot, parsley

27 pln

ŻUR NA MAŚLANCE

SOUR RYE SOUP ON BUTTERMILK (1,3,7,9) 530g

Puree ziemniaczane, jajko w koszulce, boczek z własnej wędzarni, oliwa szczypiorkowa, majeranek

Mashed potatoes, poached egg, home-smoked bacon, chive oil, marjoram

35 pln

KREM GRUSZKOWO - PIETRUSZKOWY 🌿

PEAR & PARSLEY ROOT CREAM SOUP (7,9) 450g

Gruszka, korzeń pietruszki, ricotta, chili, chipsy z jarmużu

Pear, parsley root, ricotta, chili, kale chips

29 pln

ZUPA RYBNA Z OWOCAMI MORZA 🌿

FISH SOUP WITH SEAFOOD (2,4,9,14) 450g

Bulion rybny, kalmary, krewetki, mule, pomidory, cukinia, papryka, marchew, seler

Fish broth, squid, shrimp, mussels, tomatoes, zucchini, bell pepper, carrot, celery

39 pln

SAŁATKI | SALADS

CEZAR Z KURCZAKIEM

CAESAR SALAD WITH CHICKEN (1,3,4,7,10) 450g

Salata rzymska, kurczak, boczek, pomidorki koktajlowe, parmezan, grzanki, sos Cezar

Romaine lettuce, chicken, bacon, cherry tomatoes, parmesan, croutons, Caesar sauce

49 pln

BOWL Z KREWETKAMI 🌿

SHRIMP BOWL (2,5,8,11,12) 450g

Krewetki aglio olio 6 szt., wakame, awokado, marchewka, ogórek, cebula marynowana,
nerkowiec prażony, sezam, dressing do wyboru

Aglio olio shrimps 6 pcs, wakame, avocado, carrot, cucumber, pickled onion, roasted cashews, sesame, dressing of your choice

54 pln

SAŁATKA Z BURRATĄ 🌿

BURRATA SALAD (1,7) 610g

Focaccia, burrata, melon, gruszka, bazylia, mięta, limonka,
pomidory marynowane, pesto bazyliowe

Focaccia, burrata, melon, pear, basil, mint, lime, marinated tomatoes, basil pesto

56 pln

DRESSING

DRESSINGS (10,12)

Miodowo - musztardowy / jabłkowy / bazyliowy / mango jalapeño

Honey-mustard / apple / basil / mango jalapeño

7 pln

DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES

STEK

STEAK (1,3,7,12) 460g

Polędwica wołowa, fasolka szparagowa w tempurze, cebulki cipollini w demi-glace, masło cebulowe
Beef tenderloin, green beans in tempura, cipollini onions in demi-glace, onion butter

109 pln

ŁOSOŚ

SALMON (1,4,7) 350g

Łosoś, szparagi smażone na maśle, puree z zielonego groszku z miętą
Salmon, butter-fried asparagus, green pea purée with mint

69 pln

SCHAB PANIEROWANY

BREADED PORK LOIN (1,3,7) 600g

Schab wieprzowy, ziemniaki z ogniska, mizeria
Pork loin, fire-roasted potatoes, cucumber salad

69 pln

PLACEK PO KARKONOSKU

KARKONOSZE STYL FLAN (1,3,7,10,12) 650g

Placki ziemniaczane 250 g, łopatka wieprzowa, śmietana, przecier pomidorowy, pieczarki, papryka, cebula, ogórek kiszony, musztarda

Potato pancakes 250 g, pork shoulder, cream, tomato paste, mushrooms, bell pepper, onion, pickled cucumber, mustard

54 pln

PIEROGI RUSKIE

HOMEMADE POLISH DUMPLINGS (1,7) 650g

Domowe pierogi z ziemniakami i twarogiem 6 szt., śmietana, omasta z cebuli
Homemade Polish dumplings with potatoes and cottage cheese 6 pcs., sour cream, onion gravy

46 pln

UDKO Z KACZKI KONFITOWANE

CONFIT DUCK LEG (1,3,7) 500g

Udko z kaczki, kopytka z czosnkiem niedźwiedzim, sos z rokitnika, modra kapusta zasmażana
Duck leg, potato dumplings with wild garlic, sea buckthorn sauce, braised red cabbage

67 pln



BURGERY | BURGERS

BURGER WOŁOWY

BEEF BURGER(1,3,7,10) 580g

Wołowina 100%, sos burgerowy, ser mimolette, sałata, pomidor, ogórek konserwowy, konfitura z cebuli, frytki stekowe
Beef 100%, burger sauce, mimolette cheese, lettuce, tomato, pickled cucumber, onion jam, steak fries

59 pln

BURGER DROBIOWY

CHICKEN BURGER (1,3,7,10) 450g

Kurczak panierowany 120g, sos burgerowy, ser mimolette, sałata, pomidor, ogórek konserwowy,
konfitura z cebuli, frytki stekowe

Breaded chicken 120g, burger sauce, mimolette cheese, lettuce, tomato, pickled cucumber, onion jam, steak fries

55 pln

BURGER AMERYKAŃSKI 🍳

AMERICAN BURGER (1,3,7,10) 700g

Wołowina 100%, sos burgerowy, bekon, ser mimolette, konfitura z cebuli, jajko sadzone, jalapeno, rukola, frytki stekowe
Beef 100%, burger sauce, bacon, mimolette cheese, onion jam, fried egg, jalapeno, arugula, steak fries

63 pln

SMASH BURGER 🍳

SMASH BURGER (1,3,7,10) 335g

Wołowina 100%, bułka maślana, cebula, ser mimolette, pikantny sos, frytki stekowe
100% beef, buttery bun, onion, mimolette cheese, spicy sauce, fries

57 pln

DODATKI

TOPPINGS

Jajko sadzone | fried egg (3, 7) 6 pln

Camembert panierowany | breaded camembert (1,3,7) 11 pln

Kotlet wołowy | beef cutlet 25 pln

Jalapeno | jalapeno 5 pln

Bekon | bacon 6 pln

MAKARONY | PASTA

ZAPIEKANE LASAGNE WOŁOWE

BAKED BEEF LASAGNE (1,3,7,12) 400g

Makaron lasagne, wołowina, mozzarella, sos beszamelowy, pulpa pomidorowa

Lasagne pasta, beef, mozzarella, béchamel sauce, tomato pulp

54 pln

SPAGHETTI CARBONARA

SPAGHETTI CARBONARA (1,3,7) 320g

Makaron spaghetti, guanciale, żółtka jaj, parmezan

Spaghetti pasta, guanciale, egg yolk, parmesan

52 pln

TAGLIATELLE SEPIA Z OWOCAMI MORZA 🌿

BLACK TAGLIATELLE WITH SEAFOOD (1,2,3,7,14) 500g

Tagliatelle z sepią, krewetka, krewetka black tiger, mule, kalmary, pomidory, chilli

Sepia tagliatelle, shrimp, black tiger shrimp, mussels, squid, tomatoes, chilli

62 pln

MAKARON RIGATONII 🌿

RIGATONI PASTA (1,3,7) 390g

Makaron rigatonii, łosoś, szparagi, kapary, czosnek, śmietana

Rigatonii pasta, salmon, asparagus, capers, garlic, cream

59 pln

MAKARON PENNE

PENNE PASTA (1,3,7) 310g

Makaron penne, szparagi, suszony pomidor, kurczak grillowany, czosnek, cebula, oliwa

Penne, asparagus, sun-dried tomato, grilled chicken, garlic, onion, olive oil

46 pln

DESERY | DESSERTS

SZARLOTKA NA CIEPŁO Z GAŁKĄ LODÓW

WARM APPLE PIE WITH A SCOOP OF ICE CREAM (1,2,3) 240g

Szarlotka podawana na ciepło z gałką lodów waniliowych

Warm apple pie served with a scoop of vanilla ice cream

35 pln

SERNIK DOMOWY Z MUSEM MALINOWYM I BIAŁĄ CZEKOLADĄ

HOMEMADE CHEESECAKE WITH RASPBERRY MOUSSE AND WHITE CHOCOLATE (1,3,7) 240G

Kremowy sernik podawany z musem malinowym i białą czekoladą

Creamy cheesecake served with raspberry mousse and white chocolate

35 pln

TIRAMISU

TIRAMISU (1,3,7) 270g

Kawa, amaretto, jajka, mascarpone, kakao, biszkopty

Coffee, amaretto, eggs, mascarpone, cocoa, sponge biscuits

35 pln

DESER LODOWY OWOCOWY

FRUIT ICE CREAM DESSERT (1,3)

Gałka lodów śmietankowych, dwie gałki lodów owocowych, puree marakuja, bita śmietana, posypka kolorowa

Scoop of milky ice cream, two scoops of fruit ice cream, passion fruit puree, whipped cream, colorful sprinkles

35 pln

DESER LODOWY CZEKOLADOWY

CHOCOLATE ICE CREAM DESSERT (1,3)

Gałka lodów waniliowych, dwie gałki lodów czekoladowych, fruzelina wiśniowa, bita śmietana, wiórki czekoladowe

Scoop of vanilla ice cream, two scoops of chocolate ice cream, cherry jam, whipped cream, chocolate shavings

35 pln

PIZZA | PIZZA

MARGHERITA

MARGHERITA (1,7,12) 420g

Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte, bazylia

San Marzano tomatoes DOP, Fior Di Latte mozzarella, basil

34 pln

CAPRICCIOSA

CAPRICCIOSA (1,7,12) 460g

Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte, Prosciutto Cotto, pieczarki, oliwki Kalamata, oliwa extra virgin

San Marzano tomatoes DOP, Fior Di Latte mozzarella, Cotto ham, mushrooms, Kalamata olives, extra virgin olive oil

42 pln

AGLIO OLIO

AGLIO OLIO (1,7,10,12) 520g

Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte, kurczak, chili, oliwa extra virgin, czosnek, pietruszka

San Marzano tomatoes DOP, Fior Di Latte mozzarella, chicken, chili, extra virgin olive oil, garlic, parsley

41 pln

DIAVOLA

DIAVOLA (1,7,12) 450g

Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte, pikantne salami, oliwki Kalamata

San Marzano tomatoes DOP, Fior Di Latte mozzarella, spicy salami, Kalamata olives

43 pln

ORTOLANA

ORTOLANA (1,7,12) 450g

Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte, cukinia, papryka, pieczarki

San Marzano DOP tomatoes, Fior Di Latte mozzarella, zucchini, bell pepper, mushrooms

39 pln

NDUJA

NDUJA (1,7,12) 450g

Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte, nduja, chilli, czerwona cebula, oliwa extra virgin

San Marzano DOP tomatoes, Fior Di Latte mozzarella, nduja, chili, red onion, extra virgin olive oil

43 pln

PIZZA | PIZZA

CALABRESE 🍕

CALABRESE (1,7,12) 520g

Pomidory San Marzano DOP , Mozzarella Fior di Latte, pikantne salami, nduja, chilli, czerwona cebula, oliwa extra virgin
San Marzano DOP tomatoes, Fior di Latte mozzarella, spicy salami, nduja, chili, red onion, extra virgin olive oil

52 pln

MORTADELLA E PISTACCHIO

MORTADELLA E PISTACCHIO (1,5,7,8,12) 450g

Mozzarella Fior Di Latte, Mortadella Bologna IGP, pesto bazyliowe, pistacje, oliwa extra virgin
Fior di Latte mozzarella, Mortadella Bologna IGP, basil pesto, pistachios, extra virgin olive oil

48 pln

QUATTRO FORMAGGI 🍕

QUATTRO FORMAGGI (1,7,12) 470g

Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte, gorgonzola, parmezan, mascarpone, oliwa extra virgin
San Marzano DOP tomatoes, Fior di Latte mozzarella, gorgonzola, parmesan, mascarpone, extra virgin olive oil

46 pln

PARMA

PARMA (1,7,12) 470g

Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte, Prosciutto Crudo, pomidorki koktajlowe, rukola
San Marzano DOP tomatoes, Fior di Latte mozzarella, Crudo ham, cherry tomatoes, arugula

46 pln

BURRATA

BURRATA (1,7,12) 570g

Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Crudo, pomidorki koktajlowe, Burrata, pesto bazyliowe, rukola, parmezan, oliwa extra virgin

San Marzano tomatoes DOP, Fior Di Latte mozzarella, Crudo ham, cherry tomatoes, Burrata, basil pesto, arugula, parmesan, olive oil

59 pln

dodatek mięsny I meat topping

10 pln

dodatek warzywny I vegetable topping

5 pln

Do każdej pizzy istnieje możliwość domówienia burraty 25PLN

For each pizza, it is possible to add burrata 25pln

ALERGENY | ALLERGENS

1. gluten / *gluten*
2. skorupiaki i produkty pochodne / *shellfish and derived products*
3. jaja i produkty pochodne / *eggs and derived products*
4. ryby i produkty pochodne / *fish and derived products*
5. orzeszki ziemne i produkty pochodne / *peanuts and derived products*
6. soja i produkty pochodne / *soyabeans and derived products*
7. mleko i produkty pochodne / *milk and derived products*
8. orzechy / *peanuts*
9. seler i produkty pochodne / *celery and derived products*
10. gorczyca i produkty pochodne / *mustard and derived products*
11. nasiona sezamu i produkty pochodne / *sesame seeds and related products*
12. dwutlenek siarki / *sulphur dioxide*
13. łubin i produkty pochodne / *lupins and derived products*
14. mięczaki i produkty pochodne / *molluscs and derived products*

🌿 Danie wegetariańskie / *Vegetarian dish*

🌶️ Dania ostre / *Spice dish*

