BLUE MOUNTAIN
RESORT

MENU

#SMAKIBLUE



PRZYSTAWKI | STARTERS

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

TATAR WOŁOWY
BEEF TARTARE (1,3,7,10) 200g
Wołowina 100 g, musztarda francuska, cebula czerwona, ogórek kiszony, czosnek niedźwiedzi, kurki, jajko przepiórcze, masło, pieczywo czosnkowe
Beef 100 g, French mustard, red onion, pickled cucumber, wild garlic, chanterelle mushrooms, quail egg, butter, garlic bread

59 pln

LEŚNY TATAR WOŁOWY
FOREST- STYLE BEEF TARTARE (1,3,7,10,12) 320g
Wołowina 100 g, musztarda, borowiki, kurki, maślaki, kiszona rzodkiewka, masło grzybowe, parmezan, pieczywo grillowane, oliwa truflowa
100 g beef, mustard, porcini mushrooms, chanterelle mushrooms, slippery jack mushrooms, pickled radish, mushroom butter, parmesan, grilled bread, truffle oil

55 pln

KREWETKI NA BIAŁYM WINIE
SHRIMP IN WHITE WINE (1,2,3,4,12,14) 350g
Krewetki 10 szt., czosnek, chilli, pietruszka, białe wino, masło, pieczywo czosnkowe
Shrimps 10 pcs. garlic, chilli, parsley, white wine, butter, garlic bread

55 pln

FOCACCIA
FOCACCIA (1,7,12) 290g
Mortadella Bologna IGP, pesto bazyliowe, ser burrata, oliwa
Mortadella Bologna IGP, basil pesto, burrata cheese, olive oil

54 pln

BRUSCHETTA
BRUSCHETTA (1,3,7) 130g
Pieczywo czosnkowe 3 szt., masło, pomidor, czosnek, bazylia, oliwa, rukola
Garlic bread 3 pcs. butter, tomato, garlic, basil, olive oil, rocket

28 pln

ZUPY | SOUPS

KREM Z BATATA
SWEET POTATOE CREAM SOUP 300g
Bulion warzywny, batat, mleko kokosowe, limonka, chilli, chorizo, ricotta, prażone orzechy pini
Vegetable broth, sweet potato, coconut milk, lime, chilli, chorizo, ricotta, toasted pine nuts (1,5,8,9)
38 pln

Bulion warzywny, batat, mleko kokosowe, limonka, chilli, grillowane tofu, ricotta, prażone orzechy pini
Vegetable broth, sweet potato, coconut milk, lime, chilli, grilled tofu, ricotta, toasted pine nuts (1,5,6,7,8,9)
32 pln

KWAŚNICA Z ŻEBERKIEM WIEPRZOWYM
TRADITIONAL SAUERKRAUT SOUP WITH PORK RIB (9,10) 550g
Bulion wołowo-drobiowy, kapusta kiszona, ziemniaki, marchew, seler, wolno gotowane żebro wieprzowe
Beef and chicken broth, sauerkraut, potatoes, carrot, celery, slow-cooked pork rib
35 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

ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM
TRADITIONAL CLEAR BROTH WITH HOMEMADE NOODLES (1,3,7,9) 530g
Bulion drobiowo-wołowy, makaron, marchewka, natka pietruszki
Chicken and beef broth, noodles, carrot, parsley
27 pln

SAŁATKI | SALADS

CEZAR Z KURCZAKIEM
CAESAR SALAD WITH CHICKEN (1,3,4,7,10) 450g
Sałata rzymska, pierś z kurczaka, boczek, pomidorki koktajlowe, parmezan, grzanki, sos cezar
Romaine lettuce, chicken breast, bacon, cherry tomatoes, parmesan, croutons, Caesar dressing
49 pln

BOWL Z KREWETKAMI
SHRIMP BOWL (2,4,5,8,11,12,14) 450g
Krewetki aglio olio 6 szt., wakame, awokado, marchewka, ogórek, cebula marynowana, orzechy nerkowca, sezam, dressing do wyboru
Aglio olio shrimps 6 pcs, wakame seaweed, avocado, carrot, cucumber, pickled onion, cashew nuts, sesame seeds, choice of dressing
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

DRESSINGI
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,frytki stekowe
Beef tenderloin, green beans in tempura, cipollini onions in demi-glace, onion butter,steak fries
125 pln

GICZ JAGNIĘCA
LAMB SHANK (1,3,7,12) 690g
Gicz jagnięca, puree chrzanowe, sos kminkowy, blanszowana marchew
Lamb shank, horseradish purée, caraway sauce, blanched carrots
119 pln

SCHAB PANIEROWANY
BREADED PORK LOIN (1,3,7,12) 650g
Schab wieprzowy, puree ziemniaczane, kapusta kiszona zasmażana z grzybami
Pork loin, mashed potatoes, fried sauerkraut with mushrooms
69 pln

KONFITOWANE UDKO Z KACZKI
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

ŁOSOŚ
SALMON (1,4,7) 510g
Łosoś, puree z dyni i pomarańczy, boczniak, masło, tymianek
Salmon, pumpkin and orange purée, oyster mushroom, butter, thyme
66 pln

DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES

PIEROGI Z SZARPANĄ KACZKĄ
HOMEMADE POLISH DUMPLINGS (1,5,6,7,8) 600g
Pierogi faszerowane szarpaną kaczką, limonka, sos poke, fasolka szparagowa, chili, orzechy nerkowca
Dumplings filled with pulled duck, lime, poke sauce, green beans, chilli, cashews
59 pln

PLACEK PO KARKONOSKU
POTATO PANCAKE WITH KARKONOSZE GOULASH (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) 700g
Domowe pierogi z ziemniakami i twarogiem, śmietana, omasta z cebuli
Homemade Polish dumplings with potatoes and cottage cheese, sour cream, onion gravy
48 pln

BURGERY | BURGERS

BURGER AMERYKAŃSKI
AMERICAN BURGER (1,3,7,10) 700g
Wołowina 100%, sos burgerowy, bekon, ser mimolette, konfitura z cebuli, jajo sadzone, jalapeno, rukola, frytki stekowe
Beef 100%, burger sauce, bacon, mimolette cheese, onion jam, fried egg, jalapeno, rocket, steak fries
63 pln

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

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

BURGER DROBIOWY
CHICKEN BURGER (1,3,7,10) 585g
Pierś z kurczaka 120g, sos burgerowy, ser mimolette, sałata, pomidor, ogórek konserwowy, konfitura z cebuli, frytki stekowe
Chicken breast 120g, burger sauce, mimolette cheese, lettuce, tomato, pickled cucumber, onion jam, steak fries
55 pln

DODATKI
TOPPINGS
Jajko sadzone I fried egg (3, 7) 6 pln
Camembert panierowany I *breaded camembert 1(,3,7)* 11 pln
Kotlet wołowy I beef cutlet 25 pln
Jalapeno I *jalapeno* 5 pln
Bekon I *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, parmigiano reggiano
Spaghetti pasta, guanciale, egg yolks, parmigiano reggiano
52 pln

MAKARON PENNE
PENNE PASTA (1,3,7) 520g
Makaron penne, pierś z kurczaka, szpinak, cebula, czosnek, śmietana, ser lazur
Penne, chicken breast, spinach, onion, garlic, cream, Lazur blue cheese
46 pln

DESERY | DESSERTS

SZARLOTKA Z KREMEM ANGIELSKIM I PRAŻONYMI MIGDAŁAMI
APPLE PIE WITH CRÈME ANGLAISE AND TOASTED ALMONDS (1,3,5,7,8) 180g

35 pln

SERNIK DOMOWY Z MUSEM MALINOWYM I BIAŁĄ CZEKOLADĄ
HOMEMADE CHEESECAKE WITH RASPBERRY MOUSSE AND WHITE CHOCOLATE (1,3,7) 240G

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, frużelina 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, Prosciutto Cotto, 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

RICOTTA E GUANCIALE

RICOTTA E GUANCIALE(1,7,12) 320g

Ricotta, guanciale, parmezan

Ricotta, guanciale, parmesan

46 pln

PARMA

PARMA (1,7,12) 470g

Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte, Prosciutto Crudo, pomidorki koktajlowe, rukola, oliwa extra virgin

San Marzano DOP tomatoes, Fior di Latte mozzarella, Crudo ham, cherry tomatoes, rocket, extra virgin olive oil

46 pln

PIZZA | PIZZA

DOPPIO POMODORO E GUANCIALE
DOPPIO POMODORO E GUANCIALE (1,7,12) 420g
Pomidory San Marzano DOP, guanciale, pomidorki podsuszane, parmezan, mascarpone
San Marzano tomatoes DOP, guanciale, semi-dried tomatoes, parmesan, mascarpone
49 pln

NDUJA
NDUJA (1,7,12) 580g
Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte, nduja, pomidorki podsuszane, pomidory zielone marynowane
San Marzano DOP tomatoes, Fior Di Latte mozzarella, nduja sausage, semi-dried tomatoes, pickled green tomatoes
52 pln

MORTADELLA E PISTACCHIO
MORTADELLA E PISTACCHIO (1,5,7,8,12) 450g
Mozzarella Fior Di Latte, Mortadella Bologna IGP, pesto bazyliowe, pistacja
Fior di Latte mozzarella, Mortadella Bologna IGP, basil pesto, pistachio
48 pln

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

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

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 / *nuts*
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 / *Spicy dish*

