PRZYSTAWKI

Krewetki maślane (10 szt.) 250g — **58 zł**
przygotowane z odrobiną świeżej pietruszki i czosnku, polane miodem i białym winem, podawane z grzankami

Tatar wołowy 200g — **55 zł**
podany z marynowanym podgrzybkiem, siekanym ogórkiem kiszonym oraz cebulką, serwowany z pieczywem

Grillowany serek góralski 250g — **43 zł**
podawany z jabłkiem oraz żurawiną

Bruschetta 180g — **34 zł**
z masłem czosnkowym, pomidorami, serem mozzarellą, natką pietruszki

ZUPY

Żurek z jajkiem podany z pieczywem 300ml — **32 zł**

Tradycyjny rosół z makaronem 400ml — **26 zł**

Zupa pomidorowa z makaronem 400ml — **27 zł**

Autorska zupa Czarny Kamień 300ml — **33 zł**
z puree ziemniaczanym okraszonym boczkiem oraz jajkiem w panierce panko

Zupa dnia 300ml — **25 zł**
zapytaj kelnera

SAŁATY

Sałatka z panierowanymi krewetkami 400g — **54 zł**
podana z marchewką, filetowanym grejpfrutem, pomidorkami koktajlowymi, sosem winegret oraz grzankami

Mix sałat z ogórkiem, pomidorami, papryką, prażonym słonecznikiem, sezamem, cebulą czerwoną ,sosem winegret klasycznym lub koperkowym

z dodatkiem do wyboru:

Grillowany łosoś 400g — **53 zł**

Krewetki smażone na maśle 400g — **53 zł**

Grillowany filet z kurczaka 400g — **45 zł**

DANIA GŁÓWNE

Żeberka w sosie BBQ 650g — **69 zł**
podane z frytkami belgijskimi oraz surówką colesław

Golonka flambirowana whisky Jack Daniels 500g — **62 zł**
podana z zapiekanym chlebkiem z masłem czosnkowym, chrzanem oraz surówką z ogórka kiszonego

Wołowy burger z panierowanym serem 500g — **61 zł**
podany ze świeżymi warzywami i macerowaną cebulką w bułce z lokalnej piekarni

Wołowy burger z bekonem 400g — **63 zł**
podany z warzywami, serem cheddar, sosem czosnkowym oraz krążkami cebulowymi w bułce z lokalnej piekarni

Pstrąg tęczowy 350g — **65 zł**
pieczony z czosnkiem i rozmarynem, podany z pieczonymi ziemniakami oraz surówką z kiszonej kapusty

Delikatne polędwiczki wieprzowe 450g — **65 zł**
w sosie borowikowo-pieczarkowym, podane z kluskami śląskimi i mixem sałat

Tradycyjny kotlet schabowy z kostką 600g — **69 zł**
wg. własnej receptury, marynowany w czosnku, podany z zasmażaną kapustą oraz pieczonymi ziemniakami z rozmarynem

Filet z kurczaka sous vide 500g — **61 zł**
muśnięty sosem z dodatkiem zielonego pieprzu, podany z grillowanymi warzywami (ziemniak, cukinia, papryka)

Placki po węgiersku 650g — **66 zł**
z gulaszem wołowym oraz zestawem surówek

Placuszki ziemniaczane 400g — **59 zł**
podane z sosem borowikowo-pieczarkowym

Cepeliny z mięsem 500g — **55 zł**
okraszone boczkiem, podane z surówką z kiszonej kapusty

Domowe pierogi z mięsem (8 szt.) 350g — **45 zł**

DODATKI

Mix sałat 100g — **17 zł**
pomidor, ogórek, papryka, cebula, sos winegret

Zestaw surówek 150g — **17 zł**

Ogórek kiszony lub małosolny 200g — **13 zł**

Frytki z batatów 150g — **17 zł**

Frytki zwykłe lub belgijskie 150g — **13 zł**

Kluski śląskie lub kopytka 150g — **13 zł**

Ziemniaki z wody lub pieczone 150g — **13 zł**

Puree ziemniaczane 150g — **13 zł**

CZARNY KAMIEŃ
RESORT & SPA

Z DBAŁOŚCI O NASZYCH GOŚCI, WSZYSTKIE DANIA
PRZYGOTOWYWANE SĄ NA ŚWIEŻO, CZAS OCZEKIWANIA OK. 40 MINUT.

DANIA BEZMIĘSNE

Makaron ryżowy z krewetkami tygrysimi 350g — **63 zł**
w maślanym sosie czosnkowo-ziołowym

Pappardelle z sosem truflowo-serowym 450g — **60 zł**
z płatkami trufli oraz brązowymi pieczarkami

Makaron Strozzapreti 230g — **49 zł**
z pesto pietruszkowym autorskiego przepisu, czosnkiem, parmezanem oraz konfitowanymi pomidorkami mini red

Czarny makaron z krewetkami tygrysimi 350g — **64 zł**
podany z cukinią, pieczarkami oraz papryką

Czarny makaron wegetariański 300g — **45 zł**
podany z cukinią, pieczarkami oraz papryką

Burger z panierowanym serem 350g — **55 zł**
podany ze świeżymi warzywami i macerowaną cebulką w bułce z lokalnej piekarni

Domowe pierogi ruskie (8szt.) 350g — **39 zł**

Ravioli z bakłażanem i mozzarellą 200g — **42 zł**
podane z pastą pomidorową i kulkami mozzarelli

Ravioli z parmezanem i truflą 160g — **42 zł**
podane na palonym maśle truflowym i pastą truflową

PIZZA 32CM

Pizza Czarny Kamień — **49 zł**
sos z żółtych pomidorów, ser mozzarella, włoska szynka wędzona Speck, ser góralski, konfitura żurawinowa, krem balsamiczny

Pizza Cztery Sery — **47 zł**
sos śmietanowy, ser mozzarella, ser lazur, ser feta, ser parmezan

Pizza Capricciosa — **43 zł**
sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy, oliwki zielone marynowane

Pizza Spianata — **43 zł**
sos pomidorowy, ser mozzarella, ostre włoskie salami Spianata, pesto pietruszkowe

Pizza po włosku — **45 zł**
sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka dojrzewająca, pomidory koktajlowe, rukola, parmezan, oregano

Pizza z carpaccio z cukinii — **43 zł**
ser mozzarella, cukinia, pomidorki koktajlowe, oliwa z czosnkiem

Pizza Marinara — **39 zł**
sos pomidorowy, ser mozzarella kulka, oliwa z czosnkiem, natka pietruszki

Pizza Margherita — **37 zł**
sos pomidorowy, ser mozzarella, oregano

DODATKI mięsne / ser 50g — **9 zł**

DODATKI warzywne 50g — **7 zł**

SOSY pomidorowy / czosnkowy 50g — **4 zł**

ALERGENY

GLUTEN · JAJA · LAKTOZA · ORZECHY · OWOCE MORZA · PIKANTNE
RYBY · SELER · SEZAM · SIARCZANY · SOJA · WEGETARIAŃSKIE

MENU DLA DZIECI

Rosołek z makaronem 250ml — **23 zł**

Pomidorowa z makaronem 250ml — **23 zł**

Naleśniki na słodko 380g — **31 zł**
z dżemem / serkiem / nutellą / owocami i bitą śmietaną

Spaghetti Bolognese 350g — **33 zł**

Spaghetti Neapolitana 300g — **31 zł**

Pizza Margherita dla dzieci 16 cm — **31 zł**

Panierowany filet z kurczaka 250g — **34 zł**
z frytkami i słodką surówką z marchewki

Mini burger 270g — **35 zł**
z panierowanym filetem z kurczaka podany z piklami, serem cheddar, ketchupem i majonezem w bułce z lokalnej piekarni

DESERY

Serniczek z ricotty z gruszką 95g — **29 zł**

Fondant z nadzieniem pistacjowym 180g — **33 zł**
podany z musem i lodami zabajone, posypany prażonymi pistacjami

Fondant czekoladowy 180g — **29 zł**
podany na musie malinowym z sorbetem truskawkowym i bitą śmietaną

Beza Pavlova z sezonowymi owocami 200g — **29 zł**

Szarlotka na ciepło 240g — **29 zł**
z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną

Puchar lodów z sezonowymi owocami 300g — **29 zł**
3 gałki lodów - owoce leśne, wanilia, czekolada, owoce, bita śmietana

Lody wiśniowe 100g — **27 zł**
lody mleczne z musem wiśniowym i wiśniami w syropie

Coppa pistacchio crema 100g — **27 zł**
lody zabajone z czekoladą oraz lody pistacjowe z kruszonymi pistacjami

Gałka lodów 40g — **9 zł**
Do wyboru: czekolada, wanilia, zabajone, sorbet truskawkowy

Google
★★★★★

PAŃSTWA ZDANIE, NASZA MOTYWACJA
OPINIA DOSTĘPNA PO ZESKANOWANIU KODU.