NO NAME
mountains hotel & spa
★★★★

Ndz - Czw • Sun - Thu
13:00 - 21:00 • 1 p.m - 9 p.m

Pt - Sob • Fri - Sat
13:00 - 21:30 • 1 p.m - 9:30 p.m

Delikatne otwarcie posiłku, inspirowane naturą, fermentacją i lokalnymi produktami.
Każda kompozycja to balans świeżości i subtelnej głębi smaku.

PRZYSTAWKI
Starters

Carpaccio z łososia — **55 PLN**
Łosoś, sos ponzu, jabłko zielone, rukola, focaccia ziołowa
Salmon, ponzu sauce, green apple, arugula, herb focaccia

waga/*weight* (150 g)
alergeny/*allergens* 1/6/10

Kremowy bundz z karmelizowanym oscypkiem — **55 PLN**
Podany z pieczoną w miodzie lipowym gruszką.
Redukcja białego wina, pył z prażonych orzechów laskowych, olej tymiankowy i mikroliście
Creamy Bundz Cheese with Caramelized Oscypek served with linden honey roasted pear, white wine reduction, toasted hazelnut dust, thyme oil and microgreens

waga/*weight* (150 g)
alergeny/*allergens* 5/7/8

Tatar z jelenia z leśnym twistem - dzikość + elegancja — **75 PLN**
Tatar z jelenia, majonez z palonego masła, borówka fermentowana, grzanka z pieczywa żytniego, olej z jałowca
Venison Tartare, browned butter mayonnaise, fermented blueberry, toasted rye bread, juniper oil

waga/*weight* (150 g)
alergeny/*allergens* 1/9/11

Ośmiornica, ziemia i ogień papryki — **65 PLN**
Grillowana Octopus vulgaris, ziemniak pieczony na ogniu, krem z pieczonej papryki, oliwa z lokalnych ziół i czosnku niedźwiedziego
Grilled Octopus vulgaris, fire-roasted potato, roasted pepper cream, local herb and wild garlic olive oil

waga/*weight* (200 g)
alergeny/*allergens* 2/4/10/11/13

Aksamitne esencje smaku, oparte na warzywach, bulionach i fermentacji. Każda zupa to skoncentrowana historia regionu podana w eleganckiej, nowoczesnej formie.

ZUPY
Soups

Krem z pieczonej dyni „Jesienny dym” — **39 PLN**
Krem z pieczonej dyni, bryndza, prażone pestki dyni, olej ziołowy, paluszek grissini
Roasted pumpkin cream soup, bryndza cheese, toasted pumpkin seeds, herb-infused oil, and a grissini breadstick

waga/*weight* (250 ml)
alergeny/*allergens* 1/8

Bulion z gór — **39 PLN**
Klarowny, esencjonalny bulion przygotowany z wyselekcjonowanych mięs regionalnych takich jak : wołowina dojrzewająca, drób wiejski, młode warzywa korzeniowe, lokalne zioła, podany z domowym makaronem.
Clear, rich broth prepared from selected regional meats such as dry-aged beef and free-range poultry, young root vegetables, and local herbs, served with homemade pasta

waga/*weight* (250 ml)
alergeny/*allergens* 1/3/8

Barszcz z pieczonego buraka — **39 PLN**
Wywar z pieczonego buraka połączony z bulionem warzywnym, lokalne zioła, fermentowane plastry buraka, koper, podany z pasztecikiem z kaczki
Broth of roasted beetroot combined with vegetable stock, local herbs, fermented beet slices, dill, served with a duck pâté pastry

waga/*weight* (250 ml)
alergeny/*allergens* 1/3

„Zupa tajska - orientalny ogień” — **49 PLN**
Tajska zupa kokosowa z warzywami, delikatną wołowiną, olejkiem chili
Thai coconut soup with vegetables, tender beef, and chili oil

waga/*weight* (250 ml)
alergeny/*allergens* 8/10/11

Harmonijne i eleganckie doświadczenie bez użycia mięsa i ryb.

DANIA JARSKIE
Vegetarian Dishes

Kasza „Ziarno i Czas” — **49 PLN**
Kasza gryczana palona, grzyby duszone w maśle, sos cebulowy redukowany, orzechy prażone, olej szczypiorkowy
Roasted buckwheat groats, mushrooms braised in butter, reduced onion sauce, toasted nuts, chive oil

waga/*weight* (400 g)
alergeny/*allergens* 1/5/12

Marchew „Ogień i Miód” — **49 PLN**
Soczewica beluga, marchew pieczona w miodzie, purée marchewkowo-imbirowe, jogurt fermentowany, olej koperkowy
Beluga lentils, honey-roasted carrots, carrot and ginger purée, fermented yogurt, dill oil

waga/*weight* (400 g)
alergeny/*allergens* 8/12

Pełne, sycące kompozycje oparte na warzywach, kaszach, rybach i mięsach.
Każde danie łączy różnorodność tekstur oraz nowoczesną technikę kulinarną,
oddając charakter natury i sezonu.

DANIA GŁÓWNE

Main Courses

Pstrąg potokowy „Nurt Kamienistego Potoku" — **69 PLN**
Filet z pstrąga potokowego smażony na maśle z jałowcem. Podany z aksamitnym purée ziemniaczanym z bryndzą. Towarzyszy mu delikatnie duszona kapusta kiszona z kminkiem, olej pietruszkowy
Stream trout fillet pan-fried in butter with juniper, served with velvety potato purée with bryndza cheese. Accompanied by gently braised sauerkraut with caraway and parsley oil

waga/*weight* (400 g)
alergeny/*allergens* 4/12

Dorada „Morski ogród" * — **120 PLN***
Dorada, pieczona zapiekanka ziemniaczana, surówka z fenkuła, oliwa pietruszkowa
Sea bream, baked potato gratin, fennel slaw, and parsley oil

waga/*weight* (400 g)
alergeny/*allergens* 1/4/6/8/11

„Dziki las" — **95 PLN**
Polędwiczka z dzika, sos smardzowy, kopytka ziemniaczane, zioła, olej z jałowca, brukselka, fasola szparagowa
Wild boar tenderloin, morel mushroom sauce, potato dumplings, herbs, juniper oil, Brussels sprouts, green beans

waga/*weight* (400 g)
alergeny/*allergens* 1/3

Jeleń „Leśna Głębia" — **79 PLN**
Gulasz z jelenia, redukcja z czerwonego wina i jałowca, purée z selera / pietruszki, borówki lub aronia, leśne suszone grzyby
Venison stew, red wine and juniper reduction, celery and parsley purée, blueberries or chokeberries, dried forest mushrooms

waga/*weight* (400 g)
alergeny/*allergens* 3/8/12

Stek z woła „Ogień i cierpliwość " * — **159 PLN***
Stek wołowy (dry aged), sos z zielonego pieprzu, masło ziołowe (czosnek, tymianek), purée maślane
Dry-aged beef steak, green pepper sauce, herb butter (garlic, thyme), buttery purée

waga/*weight* (450g)
alergeny/*allergens* 8/9

Kaczka „Słodycz i wyrafinowanie" — **69 PLN**
Pieczone udo kacze, jabłko, cydr, przyprawy korzenne, purée z buraków, olej ziołowy, ziemniaki pieczone
Roasted duck leg, apple, cider, warming spices, beetroot purée, herb-infused oil, and roasted potatoes

waga/*weight* (400 g)
alergeny/*allergens* 6/8/9

Schab z kością — **79 PLN**
Schab z kością, panierowany w panko - smażony na smalcu, jedwabiste puree z masłem, mix sałat
Bone-in pork chop, coated in panko breadcrumbs - fried in lard, silky butter mashed potatoes, mixed greens

waga/*weight* (400 g)
alergeny/*allergens* 1/3/8/9

Pierożki z wolno gotowaną wołowiną — **65 PLN**
Wołowina, prażona cebulka, sos wołowo-grzybowy, mikro zioła, oliwa szczypiorkowa
Beef, crispy fried onions, beef and mushroom sauce, micro herbs, chive oil

waga/*weight* (300 g)
alergeny/*allergens* 1/3/10

Kompozycje oparte na świeżych liściach, warzywach i ziołach, budowane wokół kontrastu chrupkości, soczystości i lekkich dressingów. Każda propozycja podkreśla naturalny charakter składników i ich sezonowy rytm.

SAŁATY
SALADS

Sałatka „Bridge" z pieczonym kozim serem — **49 PLN**
Mieszanka młodych liści, awokado, prażone pestki, dressing miodowo-musztardowy, oliwa extra virgin
„Bridge" Salad with baked goat cheese. Mixed baby leaves, avocado, toasted seeds, honey-mustard dressing, extra virgin olive oil

waga/*weight* (250 g)
alergeny/*allergens* 6/7/9/12

Sałatka z polędwicą wołową — **55 PLN**
Wołowina, mix sałat, pomidorki koktajlowe, ogórek zielony, awokado, mango, orzeszki pinioli, sos balsamico
Beef, mixed greens, cherry tomatoes, cucumber, avocado, mango, pine nuts, balsamic dressing

waga/*weight* (250 g)
alergeny/*allergens* 7/9

Klasyczne techniki włoskiej kuchni spotykają się tu z produktami Kujaw. Każde danie łączy aksamitne sosy, ręcznie formowane makarony i lokalne akcenty smakowe, tworząc harmonijną, sezonową interpretację komfortu w wersji fine dining.

MAKARONY
PASTA DISHES

Leśne Gnocchi — **65 PLN**
Gnocchi / oscypek / grzyby leśne / śliwka / tymianek
Gnocchi / oscypek cheese / wild mushrooms / plum / thyme

waga/*weight* (400 g)
alergeny/*allergens* 12

Lasagne Ragu Besciamella — **65 PLN**
Rzemieślniczy makaron jajeczny, wolno gotowane ragu bolońskie, beszamel z gałką muszkatołową, Parmigiano Reggiano
Artisanal egg pasta, slow-cooked Bolognese ragù, béchamel with nutmeg, Parmigiano Reggiano.

waga/*weight* (400 g)
alergeny/*allergens* 1/3/6/12

Delikatne, proste kompozycje o łagodnym smaku, przygotowane z naturalnych składników. Dania mają miękką strukturę i niewielką ilość przypraw, tak aby były lekkie, przyjazne dla najmłodszych podniebień i przede wszystkim przepyszne.

DANIA DLA DZIECI
KIDS' MENU

Rosół z kurki wesołej — **32 PLN**
Podany z domowym makaronem i marchewką
"Happy Hen" chicken broth, served with homemade pasta and carrots

waga/*weight* (180 ml)
alergeny/*allergens* 1,3,8

Małe spaghetti z pomodoro — **39 PLN**
Spaghetti, sos pomidorowy parmezan, delikatna oliwa
Spaghetti, tomato sauce, Parmesan, and extra virgin olive oil

waga/*weight* (180 g)
alergeny/*allergens* 1,12

Delikatne kawałki kurczaka z warzywami — **39 PLN**
Gotowany lub pieczony kurczak, młoda marchewka, ziemniaczki lub frytki
Boiled or roasted chicken, young carrots, potatoes or fries

waga/*weight* (180 g)
alergeny/*allergens* -

Słodkie kompozycje oparte na precyzyjnie dobranych składnikach, gdzie temperatura, struktura i intensywność smaku budują wielowarstwowe zakończenie doświadczenia.

DESERY
DESSERTS

„Owoce i śmietana" — **39 PLN**
Chrupiąca beza, krem mascarpone ze śmietanką, leśne owoce, mięta
Crispy meringue, mascarpone cream with whipped cream, wild berries, and mint

waga/*weight* (120 g)
alergeny/*allergens* 1/3/12

Szarlotka „Złote jabłko" — **39 PLN**
Szarlotka na ciepło, aksamitne lody waniliowe, karmel z solą morską, crumble cynamonowe
Warm apple pie, velvety vanilla ice cream, sea salt caramel, and cinnamon crumble

waga/*weight* (120 g)
alergeny/*allergens* 1/3/6/12

„Czekoladowe uniesienie" — **39 PLN**
Suflet czekoladowy, lody z rokitnika, owoce leśne
Chocolate soufflé, sea buckthorn ice cream, forest berries

waga/*weight* (120 g)
alergeny/*allergens* -

„Miód, Orzech i Masło Palone" — **39 PLN**
Lody waniliowe, orzechy prażone, masło palone, chrupiący karmel
Vanilla ice cream, toasted nuts, browned butter, crunchy caramel

waga/*weight* (120 g)
alergeny/*allergens* 1/7/12

NAPOJE SOFT
SOFT DRINKS

Cappy, Fuze Tea, coca cola, coca cola zero, sprite, fanta, tonic 0,25 l	**16 PLN**
Woda gazowana / niegazowana 0,3 l / 0,7 l	**12 PLN / 18 PLN**
Lemoniada 0,25 l / 0,75 l (Prosimy pytać u obsługi o dostępne smaki)	**20 PLN / 35 PLN**
Soki wyciskane 0,25 l	**20 PLN**

HERBATY
TEA

Klasyczna / zielona z miodem z sąsiedniej pasieki, cytryną oraz rozmarynem	**18 PLN**

KAWY
COFFEE

espresso	**13 PLN**
americano	**19 PLN**
capuccino	**22 PLN**
latte macchiato	**25 PLN**

PIWO LOKALNE TRZY KORONY
LOCAL BEER

Butelka 0,3 l	**18 PLN**
Lane 0,3 l	**20 PLN**
Lane 0,5 l	**25 PLN**

LEGENDA/*LEGEND*

WAGA – WAGA CAŁOŚCIOWA POTRAWY/ WAGA SKŁADNIKA GŁÓWNEGO
WEIGHT - TOTAL WEIGHT OF THE DISH/WEIGHT OF THE MAIN INGREDIENT
*DANIE DODATKOWO PŁATNE
** EXTRA CHARGE DISH*

ALERGENY/*ALLERGENS*
1.GLUTEN *GLUTEN*
2.SKORUPIAKI *CRUSTACEANS*
3.JAJA *EGGS*
4.RYBY *FISH*
5.ORZECHY ZIEMNE *PEANUTS*
6.SOJA *SOYA*
7.ORZECHY *NUTS*
8.SELER *CELERY*
9.GORCZYCA *MUSTARD*
10.SEZAM *SEASAM*
11.ŁUBIN *LUPIN*
12.MLEKO *MILK*
13.MIĘCZAKI *MOLLUSCS*
14.DWUTLENEK SIARKI *SULPHUR DIOXIDE*
15. CYTRUSY *CITRUS*

wegetariańskie
vegetarian

produkty lokalne
local products

bez glutenu gluten-free

Życzymy przyjemności z jedzenia!

KARTA WIN

Wina musujące / Sparkling wines

Moet & Chandon Brut Imperial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	**450 PLN**
Moet & Chandon Rose Imperial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	**550 PLN**
Moet & Chandon Nectar Imperial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	**650 PLN**
Prosecco Adalina , Enrico Bedin, DOC Treviso Extra Dry , Veneto, Italy Glera	**29 PLN / 140 PLN**
Lussory Premium Sparkling 0% Airen, Chardonnay	**33PLN / 160 PLN**

Wina białe / White wines

Bollini Baricatto Trentino, DOC Alto Adige, Italy Chardonnay	**38 PLN / 180 PLN**
Geierslay Riesling Feinherb, QA Mosel, Germany Riesling	**42 PLN / 200 PLN**
Bollini Sauvignon Blanc, Trentino, Italy Sauvignon Blanc	**43 PLN / 210 PLN**
Ciari Borgo Molino, DOC Friuli, Italy Pinot Grigio	**160 PLN**
Geierslay Trocken, AlcoholFrei, 0% Germany Riesling	**39 PLN / 195 PLN**

Wino różowe / Rose wine

Rosapasso, Biscardo Vini IGT, Veneto, Italy Pinot Noir	**41 PLN / 200 PLN**

Wina Czerwone/ Red wines

Passimiento Baglio Gibellina, IGT Terre Siciliane, Italy Nero d'Avola, Frappato	**39 PLN / 185 PLN**
Alma Andina Reserva, Mendoza, Argentina Malbec	**48 PLN / 230 PLN**
Primitivo di Manduria, Papale, DOP Puglia, Italy Primitivo	**44 PLN / 210 PLN**
Chianti Superiore, Tuscany, Italy Sangiovese, Canaiolo, Cabernet	**42 PLN / 200 PLN**
Bourgogne Niudin Varrault, Burgunndy, France Pinot Noir	**400 PLN**
Amarone della Valpolicella Classico, Veneto, Italy Corvina, Rondinella, Molinara	**550 PLN**