

MENU WIELKANOCNE

sobota, 4.04.2026

269 PLN / os. dorosła | -50% dla dziecka w wieku 3-12 lat | bezpłatnie dla dziecka w wieku 0-3 lat

ZUPY

*Krem z buraka z kozim serem i octem balsamicznym
Flaczki z boczniaka z imbirem i pomarańczą*

DANIA GŁÓWNE

*Involtini drobiowe ze szparagami
Karkówka duszona z sosem grzybowym
Pieczony filec z dorsza z sosem kaparowo-porowym
Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z masła i cebulki*

DODATKI

*Ziemniaki opiekane z tymiankiem, rozmarynem i czosnkiem /
Puree ziemniaczane / Buraczki zasmażane /
Kalafior gotowany na parze z bułką tartą / Surówka z marchwi i pora*

BUFET SŁODKOŚCI

BUFET ZIMNY

*Łosoś gravlax cytrynowo-kaparowy / Rostbef z sosem chrzanowym
Ryby z naszej wędzarni / Sałatka makaronowa z tuńczykiem
Deska serów / Wędliny i kielbasy z Kaszub oraz z naszej wędzarni*

MENU DZIECIĘCE

Rosół z makaronem "alfabet" / Pizza / Pampuchy z sosem owocowym

NAPOJE BEZ LIMITU

*Kawa / Herbata / Woda niegazowana /
Soki owocowe / Kompot / Lemoniada*



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS

Gdańsk, ul. Piastowska 198

gastronomia@prawdzic.com.pl | +48 58 553 50 15

www.prawdzic.com.pl

MENU WIELKANOCNE

niedziela, 5.04.2026

269 PLN / os. dorosła | -50% dla dziecka w wieku 3-12 lat | bezpłatnie dla dziecka w wieku 0-3 lat

ZUPY

*Rosół z kaczki z gęsimi żółdkami i lanymi kluskami
Kremowa zupa chrzanowa z jajkiem*

DANIA GŁÓWNE

*Konfitowane udko z kaczki
Tradycyjne zrazy wołowe
Pieczony łosoś z sosem beurre blanc
Wielkanocna roladka kapuściana z kaszą w sosie pomidorowym*

DODATKI

*Ziemniaki z wody z koperkiem / Kluski śląskie / Modra kapusta z suszoną śliwką /
Kasza gryczana prażona / Surówka z buraczków z cebulką / Surówka z marchwi i jabłka*

BUFET SŁODKOŚCI

*Babka wielkanocna / Mazurek / Tarta cytrynowa / Tarta migdałowa / Tiramisu
Tarta z brzoskwiniami / Sernik królewski / Makowiec / Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone /
Monoporcje / Sernik na zimno / Mus czekoladowy z nutą pomarańczy /*

BUFET ZIMNY

*Pstrąg w galarecie / Pate z gęsi / Tartaletki z pastą z szyjek rakowych i krewetek
Schab ze śliwką / Tatar ze śledzia, jabłka i cebulki z musztardą francuską
Ryby z naszej wędzarni (m.in. pstrąg, łosoś, halibut) / Tradycyjna sałatka jarzynowa
Wędliny i kielbasy z Kaszub oraz własnej produkcji / Deska serów*

MENU DZIECIĘCE

Zupa pomidorowa z makaronem / Nuggetsy z kurczaka / Frytki

NAPOJE BEZ LIMITU

Kawa / Herbata / Woda niegazowana / Soki owocowe / Kompot / Lemoniada



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS

Gdańsk, ul. Piastowska 198

gastronomia@prawdzic.com.pl | +48 58 553 50 15

www.prawdzic.com.pl

MENU WIELKANOCNE

poniedziałek, 6.04.2026

269 PLN / os. dorosła | -50% dla dziecka w wieku 3-12 lat | bezpłatnie dla dziecka w wieku 0-3 lat

ZUPY

*Tradycyjny żur staropolski z białą kielbasą
Wiosenna zupa z łososiem z nutą lubczyku*

DANIA GŁÓWNE

*Pieczony indyk z sosem paprykowo-pomidorowym
Wołowina duszona w czerwonym winie
Filet z pstrąga łososiowego w cieście francuskim
Makaron farfalle z warzywami*

DODATKI

*Puree ziemniaczane / Kasza bulgur / Kluski ziemniaczane / Surówka z marchwi
Sałatka z kapusty pekińskiej z ogórkiem, pomidorem i papryką / Surówka wiosenna /*

BUFET SŁODKOŚCI

*Babka wielkanocna / Mazurek / Tarta cytrynowa / Tarta migdałowa / Tiramisu
Tarta z brzoskwiniami / Sernik królewski / Makowiec / Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone /
Monoporcje / Sernik na zimno / Mus czekoladowy z nutą pomarańczy /*

BUFET ZIMNY

*Łosoś gravlax cytrynowo-koperkowy / Jaja faszerowane / Pasztet z kaczki
Terrina z jajkiem, szpinakiem i łososiem / Rostbef z sosem chrzanowym
Ryby z naszej wędzarni (m.in. pstrąg, łosoś, halibut) / Sałatka ziemniaczna z musztardą francuską /
Deska serów / Wędliny i kielbasy z Kaszub oraz własnej produkcji*

MENU DZIECIĘCE

Rosół z makaronem / Mini hamburger / Cheeseburger / Pierogi z truskawkami

NAPOJE BEZ LIMITU

Kawa / Herbata / Woda niegazowana / Soki owocowe / Kompot / Lemoniada



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS