

KARTA MENU
RESTAURACJA | LATO 2025





WSZYSTKO TWORZYM Y Z PASJĄ

Nasza restauracja nie
tylko zachwyci Was
swoim klimatem...

Sielska okolica,
otoczona naturą,
pozwoli Wam
na chwilę relaksu przy
znakomitych daniach
naszego szefa kuchni
Krzysztofa
Nawrockiego!

WYKAZ ALERGENÓW
DOSTĘPNY U KELNERA!

PRZYSTAWKI

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

parmezan, kapary, rukola,
pomidor koktajlowy, zielony
ogórek, oliwa

| CENA : 48 zł 120g

KREWETKI BLACK TIGER 3 szt
seler naciowy, czosnek, masło,
białe wino, natka pietruszki
| CENA : 56 zł 190g



Sugerowane wino
SECRET COAST
| Nowa Zelandia
| Szczep : Sauvignon Blanc

PIEROGI Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM

pierogi 3 szt, młoda kapusta,
sos maślaný, kawior z pstrąga

| CENA : 36 zł 140g

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

cebula, ogórek, mayo wasabi,
żółtko

| CENA : 52 zł 140g

(serwowany w sobotę i niedzielę)

ZUPY

SZCZAWIOWA

puree ziemniaczane, jajko posche,
kwaśna śmietana

| CENA : 23 zł/ 300ml

ZUPA TYGODNIA

zapytaj kelnera!

| 300ml

ROSÓŁ

z perliczki, wołowiny, podany
z makaronem, pietruszka, marchew

| CENA : 23 zł/ 300 ml

(serwowany tylko w niedzielę)

DANIA GŁÓWNE

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 220g
fondant ziemniaczany, pomidor
confit, dziki brokuł, smardze,
sos winno-pieprzowy
| CENA : 98 zł/ 450g
(serwowany od piątku)



Sugerowane wino
SOTERO TOREM
| Hiszpania szczep : tempranillo

HALIBUT 150g
kalarepa, młode ziemniaki,
dziki brokuł, ogórek małosolny,
pak-choi, sos szafranowy
| CENA : 72 zł/ 400g



Sugerowane wino
FURMINT SKIN CONTACT
| Słowenia szczep : furmint

PIERŚ Z KACZKI 180g
mini cepeliny z soczewicą, puree z
marchwi, cebula dymka w occie
balsamicznym, śliwka, pietruszka,
sos winny
| CENA : 69 zł / 400g



Sugerowane wino
CARMEN PREMIER 1850
| Chile szczep : carmenere, carigan

KLASYKI

SCHAB WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ 240g
puree ziemniaczane, młoda kapusta z
koperkiem
| CENA : 49 zł/ 450g

BEEF BURGER 200g
wołowina, cheddar, kimchi, sałata,
zielony ogórek, prażona cebula, frytki,
sriracha mayo
| CENA : 55 zł/ 440g

WEGE BURGER 110g
kotlet wegański, kimchi, zielony ogórek,
sałata, frytki, mayo wege,
| CENA : 55 zł 350g

MAKARONY

MAKARON RIGATONI
guanciale, suszony pomidor, czosnek,
białe wino, oliwki kalamata,
parmezan,
| CENA : 49 zł/ 350g

STEK Z POLEDWICY WOŁOWEJ



SALATKI

CEZAR

sałata rzymska, kurczak,
parmezan, pomidor koktajlowy,
sos cezar, grzanki

| CENA : 46 zł/ 350g

ROSTBEF

sałata rzymska, rukola,
rostbef wołowy, dziki brokuł,
truskawka, pomarańcza,
nerkowce,
sos żurawinowo-malinowy

| CENA : 48 zł/ 350g

Pora na deser
i na dobrą kawę...



DLA DZIECI

POŁĘDWICZKI DROBIOWE

stripsy w panko 100g, frytki,
warzywa, ketchup

| CENA : 31 zł/ 200g

PALUSZKI RYBNE

dorsz w panko 100g, frytki
warzywa, ketchup

| CENA : 31 zł/ 200g

DESERY

DOMOWE CIASTO ZACISZE

zapytaj kelnera!

LODY RZEMIEŚLNICZE

świeże owoce, sos owocowy

| CENA : 23 zł/ 250g

PTASIE MLECZKO

ptasie mleczko z czarnego bzu,
sorbet z moreli, świeże owoce

| CENA : 25 zł/ 250g



RESORT  ZACISZE

Restauracja : +48 666 636 126
kontakt@resortzacisze.pl