

KARTA MENU
RESTAURACJA | JESIEŃ 2025



RESORT  ZACISZE



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, rukola, pomidor koktajlowy,
sałata rzymska, zielony ogórek,
marynowane grzyby, oliwa

| CENA : 48 zł 120g

ŚLEDŹ

ogórek konserwowy, kwaśna śmietana,
cebula, grzyby marynowane

| CENA : 34 zł 190g

KASZANKA

śliwka, jabłko, puree z czerwonej kapusty,
szalotka confit, brioche

| CENA : 29 zł 140g

ŚLIMAKI PO BURGUNDZKU (5SZT),

masło ziołowo-czosnkowe, pieczywo

| CENA : 42 zł

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

cebula, ogórek, mayo truflowe, grzyby
marynowane

| CENA : 52 zł 140g

(serwowany od piątku do niedzieli)

ZUPY

KREM DYNIOWY

puree ziemniaczane, chorizo,
świeże zioła

| CENA : 27 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

ROSTBEF WOŁOWY 220g
Black Angus, rosti ziemniaczane,
bocznik, szalotka confit, por,
sos ze smardzami
| CENA : 99 zł/ 450g
(serwowany od piątku)

COMBER JAGNIĘCY
podany na różowo, zapiekanka
dyniowo-ziemniaczana, pasternak,
marchew, boczniak, szalotka confit,
sos z trawy żubrowej
| CENA : 125 zł/ 400g
(serwowany od piątku)

PIERŚ Z KACZKI 180g
puree z czerwonej kapusty i jabłek,
kopytka dyniowe, kruszonka migdałowa,
gruszka, kumkwat, cykoria
sos pieprzowy
| CENA : 69 zł / 400g

MIĘTUS 160g
Makaron Fregola Sarda,
suszony pomidor, ratatouille warzywny,
sos z pieczonej i podwędzanej papryki,
cytryna
| CENA : 72 zł / 400g

DEVOLAILLE Z KOSTKĄ 170g
puree ziemniaczane z koperkiem,
sałata rzymska z jogurtem naturalnym,
pomidor koktajlowy, parmezan
| CENA : 49 zł / 400g

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

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

MAKARONY

MAKARON GARGANELLI
szarpana wieprzowina, sos z
grzybów leśnych, parmezan
| CENA : 49 zł/ 380g

RISOTTO
kremowe risotto, chorizo, krewetki
argentyńskie (5 szt), białe wino,
czosnek, parmezan
| CENA : 49 zł / 380g

STEK Z POLEDWICY WOŁOWEJ



SALATKI

CEZAR

sałata rzymska, kurczak, wędzony
boczek, parmezan, pomidor
koktajlowy, sos cezar, grzanki
| CENA : 46 zł/ 350g

KACZKA

sałata rzymska, kaczka, szalotka
confit, gruszka, camembert,
kruszonka migdałowa, prażone
nerkowce
| 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!

CREME BRULLE

sorbet malinowy,
espuma owocowa

| CENA : 25 zł/ 250g

PASTEIS DE NATA

frużelina wiśniowa,
lody śmietankowe

| CENA : 27 zł/ 250g