

KARTA MENU
RESTAURACJA | WIOSNA2026



RESORT  ZACISZE

WINO MUSUJĄCE



PROSECCO COLLEZIONE FALCERI
EXTRA DRY ALK. 11%
D.O.C. PROSECCO - WŁOCHY



SZCZEP: Glera
morela - gruszka - cytrusy
apricot - pear - citrus

„Przywołuje wspomnienie słodkiego,
soczystego jabłka, gruszki oraz kwiatu
akacji.”
| CENA : 80 ZŁ



WINO BEZALKHOLEWE



ARTS DE LUNA SPARKLING
MURVIEDRO VEGAN
VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA - HISZPANIA
delikatnie wytrawne | ALK.0%

SZCZEPY: Blend

owoce tropikalne - marakuja - cytrusy
tropical fruits - passion fruit - citrus fruits
| CENA : 60 ZŁ



MICHEL SCHNEIDER CHARDONNAY
NIEMCY | DELIKATNIE WYTRAWNE | ALK. 0%

SZCZEPY: Chardonnay

ananas - brzoskwinia - cytrusy
pineapple - peach - citrus
| CENA : 60 ZŁ



MICHEL SCHNEIDER CABERNET SAUVIGNON
NIEMCY | DELIKATNIE WYTRAWNE | ALK. 0%

SZCZEPY: Cabernet Sauvignon
wiśnia - czarna porzeczka - jeżyny - przyprawy
cherry - blackcurrant - blackberries - spices
| CENA : 60 ZŁ

WINO BIAŁE



THORNBURY SAUVIGNON BLANC
WYTRAWNE | DRY ALK. 12,5%
MARLBOROUGH - NOWA ZELANDIA

SZCZEP: Sauvignon Blanc
agrest - cytrusy - marakuja
gooseberry - citrus - passion fruit

„Orzeźwiający Sauvignon Blanc z nutą agrestu i
cytrusów oraz z
wyczuwalną mineralnością i długim finiszem na
podniebieniu.”
| CENA : 95 ZŁ



FURMINT SKIN CONTACT
BARREL FERMENTED ZAVEC
WYTRAWNE | DRY ALK. 13%
ŠTAJERSKA SŁOWENIA - SLOVENIA

SZCZEP: Furmint
cytrusy - jabłko - zioła
citrus - apple - herbs

„Wino niefiltrowane, dojrzewające na osadzie w
beczkach barrique”
| CENA : 130.-



TERRE DI MARIO PINOT GRIGIO
I.G.T. TERRE DI CHIETI - WŁOCHY
DELIKATNIE WYTRAWNE | GENTLY DRY 12,5%

SZCZEP: Pinot Grigio
brzoskwinia - owoce tropikalne - jaśmin
peach - tropical fruits - jasmine

„Świetnie zachowana równowaga między
kwasowością a słodyczą.”

CENA : 70 ZŁ 700ML/ 19 ZŁ/ 150ML

WINO CZERWONE



PRIMITIVO DOMO PASSIAMO
I.G.T. PUGLIA - WŁOCHY
DELIKATNIE WYTRAWNE | ALK. 13%

SZCZEPY: Primitivo
wiśnia - śliwka - konfitury
cherry - plum - preserves

„Wyróżniające się primitivo z prowincji
Salento o niesamowitej
owocowości i długim, trwałym finiszu.”
| CENA : 90 ZŁ/ 700ML/ 21 ZŁ/ 150ML



CARMEN PREMIER 1850
RESERVA CARMENERE
D.O. COLCHAGUA VALLEY - CHILE
WYTRAWNE | ALK. 13%

SZCZEPY: 90% Carmenere 10% Carignan
BECZKA: 10 miesięcy
przyprawy - śliwka - ciemna wiśnia
spices - plum - dark cherry

„Najstarsza winiarnia w Chile założona w 1850
roku !”
| CENA : 90 ZŁ



SOTERO TOTEM VIÑAS PREFILOXERICAS
V.D.T. CASTILIA Y LEON - HISZPANIA
WYTRAWNE | ALK. 14,5%

SZCZEPY: Tempranillo
BECZKA: 12 miesięcy

czarne owoce - skóra - lukrecja
black fruit - leather - licorice
„Wyjątkowe wino, które powstało z winogron
pochodzących z winnic starszych niż 120 lat
- sprzed okresu filoksery”
| CENA : 160 ZŁ

PRZYSTAWKI

CARPACCIO Z ŁOSOSIA (120g)

dressing cytrusowy,
espuma mango-marakuja,
goma wacame, pomidor koktajlowy,
oliwki, kapary, cytryna
| CENA : 46 zł

KREWETKA TYGRYSIA HOSO 2/4

koper włoski, pomidor koktajlowy,
białe wino, czosnek, natka pietruszki,
sriracha mayo
| CENA : 54 zł

TORTELLINI Z WOŁOWINĄ 3SZT

sos śmietankowo-tymiankowy,
pieczone pomidory coctailowe,
espuma z parmezanu
| CENA : 49 zł

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (100g)

ogórek konserwowy, cebula, mayo
truflowe, żółtko
| CENA : 52 zł

ZUPY

ZUPA CEBULOWA

purre z karmelizowanej cebuli,
grzanka z chleba shokupan,
chips z parmezanu
| CENA : 27 zł/ 250ml

ZUPA TYGODNIA

zapytaj kelnera!
| 250ml

ROSÓŁ

z perliczki, wołowiny, podany
z makaronem, pietruszka, marchew
| CENA : 23 zł/ 200ml
(serwowany tylko w niedzielę)

DANIA GŁÓWNE

DANIA SPECJALNE

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA (170GR)

sous vide, zawinięta w prosciutto crudo,
zapiekanka ziemniaczana, dziki brokuł,
marchew, rzodkiewka marynowana,
sos rozmarynowy

| CENA : 59 zł

POLIK WOŁOWY (170GR)

wolno gotowany,
kroket ziemniaczany z chrzanem, buraki
karmelizowane, jabłko,
puree z czerwonej kapusty,
sos z czarnego czosnku

| CENA : 72 zł

PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO (170GR)

faszerowana mozzarellą i suszonym
pomidorem, puree ziemniaczane,
sałata winegret z warzywami,
sos cytrynowy

| CENA : 56 zł

POŁĘDWICA Z DORSZA (160GR)

cykorii, pomarańcza, marakuja,
prosciutto crudo, puree z kalafiora,
sos szafranowy

| CENA : 72 zł

PIEROGI VEGAŃSKIE

5szt, biała fasola, ziemniak, czosnek,
okrasa z cebuli

| CENA : 36 zł

COMBER JAGNIĘCY (220G)

podany na różowo, puree z pieczonego
selera, orzech laskowy, brukselka,
marchew, szalotka confit,
sos z czarnego czosnku

| CENA : 125 zł

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (220GR)

foie gras, chleb shokupan, ziemniak
confit, pieczarka portobello,
sos pieprzowy

| CENA : 129 zł

PASTA & BURGER

CARBONARA

makaron bigolli, wędzony boczek,
czosnek, białe wino, żółtko, parmezan

| CENA : 49 zł / 300g

BEEF BURGER

szarpana wołowina (170gr),
konfitura cebulowa, sałata rzymska,
prażona cebula, sos serowy, pikle,
scoopsy ziemniaczane

| CENA : 59 zł / 450g

POLEDWICA WOŁOWA



SALATKI

CEZAR

kurczak, sałata rzymska,
wędzony boczek, parmezan, pomidor
koktajlowy, sos cezarski, grzanki
| CENA : 49 zł

CAMEMBERT

Camembert, sałata rzymska, orzechy
nerkowca, szalotka confit gruszka,
pomidory koktajlowe
| CENA : 44 zł

Pora na deser
i na dobrą kawę...



DLA DZIECI

POŁĘDWICZKI DROBIOWE

stripsy w panko 100g, frytki, warzywa,
ketchup

| CENA : 31 zł

PANKACES

podane z syropem klonowym
i owocami

| CENA : 31 zł

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM

| CENA : 19 zł/ 200ml

DESERY

DOMOWE CIASTO ZACISZE

zapytaj kelnera!

FONDANT CZEKOLADOWY

lody śmietankowe, sos malinowy

| CENA : 29 zł

DESER LODOWY

| CENA : 25 zł



KARTA NAPÓJ

Każdy wyjątkowy
moment zasługuje na
wyjątkowego drinka!

Nasza Monika czaruje
za barem, tworząc
autorskie kompozycje,
które nie tylko
smakują, ale i
zachwycają wyglądem.

Spróbuj, a przekonasz
się sam, że pasja
smakuje najlepiej!

NAPOJE GORĄCE

Americano
| CENA : 12 zł/ 210 ml

Espresso
| CENA : 12 zł/ 30 ml

Espresso doppio
| CENA : 15 zł/ 60ml

Flat White
| CENA : 15 zł/ 210 ml

Cappuccino
| CENA : 14 zł/ 210 ml

Latte Machiato
| CENA : 14 zł/ 250 ml

Herbata Richmond
| CENA : 12 zł/ 250 ml

Matcha mango
| CENA : 20 zł/ 300 ml

Czekolada
| CENA : 20 zł/ 250 ml

Herbata rozgrzewająca
Spicy Cinnamon lub Raspberry Pear
| CENA : 25 zł/ 300 ml

NAPOJE ZIMNE

Sok świeżo wyciskany
| CENA : 20 zł/ (220 ml)

Coca Cola/Coca Cola zero
Fanta/ Sprite/
Tonic Kinley/ Sok Cappy/
Fuze Tea
| CENA : 10 zł/ 250ml

Woda gazowana/ niegazowana
| CENA : 9 zł/ 330 ml

Karafka wody
| CENA : 12 zł/ 800 ml

Karafka soku Cappy
| CENA : 20 zł/ 800 ml

Cisowianka Perlage
| CENA : 15 zł/ 700 ml

Redbull
| CENA : 12 zł/ 250 ml

LIFEBERRY 100%
| CENA : 13 zł/ 250 ml

PIWO

Piwo lane Lager Zacisze
| CENA : 18 zł/ 500 ml
12 zł/ 300 ml

Wawrzyniec butelkowe
| CENA : 18 zł/ 500ml

Żywiec
| CENA : 14 zł/ 500 ml

Heineken
| CENA : 14 zł/ 500ml

PIWO 0%

Wawrzyniec
IPA / owocowe
| CENA : 18 zł/ 500ml

Żywiec
| CENA : 14 zł/ 500 ml
9 zł/ 300 ml

Mojito

Bacardi Superior, limonka , mięta,
woda gazowana

| CENA : 27 zł/ 300ml

Ponstar Martini

Absolut Vanilia, puree z marakui,
wino musujące

| CENA : 35 zł/ 180ml

Aperol Spritz

Aperol, wino musujące,
woda gazowana

| CENA : 27 zł/ 250ml

French 75

gin, wino musujące, cytryna, syrop
cukrowy

| CENA : 25 zł/ 200ml

New York sour

whisky, wino czerwone, limonka,
białko

| CENA : 30 zł/ 250 ml

Clover Club sour

gin, vermouth extra dry, malina,
białko

| CENA : 27 zł/ 300 ml

MOCKTAIL

Aperol Spritz / Mojito/

Mango Spritz

| CENA : 22 zł

Stumbras

| CENA : 12 zł/ 40 ml

100 zł/ 500ml, 130 zł/700 ml

Stumbras Potato

| CENA : 12 zł/ 40ml

100 zł/ 500ml

Ciroc

| CENA : 20 zł/ 40 ml

190 zł/ 700 ml

Żubrówka Czarna

| CENA : 15 zł/ 40ml

120 zł/ 500 ml, 150 zł/ 700 ml

Finlandia

| CENA : 10 zł/ 40 ml

80 zł/ 500 ml, 110 zł/ 700 ml

Absolut Blue

| CENA : 12 zł/ 40 ml

100 zł/ 500 ml, 130 zł/ 700 ml

Soplica

Wiśnia/Pigwa/Malina/
Cytryna

| CENA : 10 zł/ 40ml

70 zł/ 500 ml

Żubrówka Brison Grass

| CENA : 10 zł/ 40 ml

80 zł/ 500 ml

Żołądkowa Gorzka

| CENA : 10 zł/ 40 ml

70 zł/ 500 ml

Jagermeister

| CENA : 18 zł/ 40 ml

140 zł/ 500 ml

Martini Bianco/Fiero/Extra Dry/

| CENA : 12 zł/ 80 ml

BURBON

WHISKY

Maker's Mark
| CENA : 19 zł/ 40 ml
300 zł/ 700 ml

Hennessy Very Special
| CENA : 23 zł/ 40 ml
340 zł/ 700 ml

Metaxa 5*
| CENA : 12 zł/ 40 ml
170 zł/ 700 ml

Metaxa 7*
| CENA : 15 zł/ 40 ml
230 zł/ 700 ml

Martel VS
| CENA : 25 zł/ 40 ml
380 zł/ 700 ml

Jack Daniel's
| CENA : 15 zł/ 40 ml
230 zł/ 700 ml

Gentelman Jack
| CENA : 18 zł/ 40 ml
280 zł/ 700 ml

Bushmills Original
| CENA : 12 zł/ 40 ml
180 zł/ 700 ml

Bushmills 10 yo
| CENA : 24 zł/ 40 ml
380 zł/ 700 ml

Johny Walker Black
| CENA : 16 zł/ 40 ml
250zł/ 700 ml

Glenfiddich 15 yo
| CENA : 40 zł/ 40 ml
450 zł/ 700 ml

Chivas Regal 12yo
| CENA : 23 zł/ 40 ml
340 zł/ 700 ml

GIN

Bombay Sapphire
| CENA : 16 zł/ 40 ml

Hendrick's
| CENA : 27 zł/ 40 ml

Teuquila Olmeca Gold
| CENA : 20 zł/ 40 ml

Teuquila Silver/ Gold
| CENA : 20 zł/ 40 ml



RESORT  ZACISZE

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