

KARTA MENU
RESTAURACJA



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 BEZALKHOLOWE



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,
pomidor koktajlowy, oliwki, kapary,
cytryna
| CENA : 46 zł

PRZEGRZEBKI 2 SZT

goma wacame, pomarańcza, ananas
| CENA : 45 zł

STRACIATELLA (100G)

pomidory con-case, marakuja,
szparagi
| CENA : 49 zł

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (100g)

ogórek konserwowy, cebula,
majonez lubczykowy, żółtko
| CENA : 52 zł

ZUPY

KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW

krokiet ziemniaczany z czosnkiem
niedźwiedzim, kwaśna śmietana
| CENA : 28 zł/ 250ml

ZUPA TYGODNIA

zapytaj kelnera!
| 250ml

ROSÓŁ

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

PIERŚ Z KACZKI SOUS-VIDE (140G)

puree marchewkowe z pomarańczą,
melon, prosciutto crudo, marchew,
brokuł, gnocchi cacio e pepe,
sos porzeczkowy

| CENA : 69 zł

POLIK WOŁOWY (170G)

wolno gotowany,
puree ziemniaczane ze szczypiorkiem,
ogórek małosolny, szparagi, pomidor
koktajlowy, sos z czarnego czosnku

| CENA : 72 zł

HALIBUT (160GR)

puree brokułowe z wasabi, szparagi,
ogórek małosolny, pomidor koktajlowy,
kalarepa, sos cytrynowy

| CENA : 72 zł

SZNYCEL CIEŁĘCY (160G)

puree ziemniaczane, ogórek małosolny,
sałata, parmezan, kapary, cytryna

| CENA : 69 zł

MEDALIONY Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (180GR)

krokiet ziemniaczany z czosnkiem
niedźwiedzim, szparagi, por, cukinia, sos
winno - śmietanowy, smardze

| CENA : 119 ZŁ

PIEROGI VEGAŃSKIE

6 szt, biała fasola, ziemniak, czosnek,
okrasa z cebuli, pesto z czosnku
niedźwiedziego, pistacje

| CENA : 39 zł

PASTA & BURGER

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI

krewetki 5 szt, szparagi, czosnek,
kapary, suszone pomidory, białe wino,
śmietana, parmezan

| CENA : 49 zł/ 300g

BEEF BURGER

wołowina (170 g), cheddar, ogórek
małosolny, jajko sadzone, szparagi,
sałata, majonez z konfiturą z cebuli,
scoopsy ziemniaczane,
majonez z jalapeno

| CENA : 59 zł / 450g

Zapraszamy na wydarzenia specjalne...



SALATKI

CEZAR

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

| CENA : 49 zł

KOZI SER

kruche liście sałat, burak czerwony,
melon, pomarańcz, truskawka,
pistacje, grzanka

| CENA : 49 zł

Pora na deser
i na dobrą kawę...



DLA DZIECI

POŁĘDWICZKI DROBIOWE

stripsy w panko 100g, Warzywa,
scoopsy ziemniaczane, ketchup

| CENA : 31 zł / 180 g

PANCAKES 4 SZT

podane z syropem klonowym
i owocami

| CENA : 31 zł

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM

| CENA : 19 zł/ 200ml

DESERY

DOMOWE CIASTO ZACISZE

zapytaj kelnera!

SORBET MORELOWY

granita mojito, espuma mango-
marakuja

| CENA : 25 zł

DESER LODOWY

| CENA : 25 zł



KARTA NAPÓI

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 : 17 zł/ 210 ml

Cappuccino
| CENA : 15 zł/ 210 ml

Latte Machiato
| CENA : 15 zł/ 250 ml

Herbata Richmond
| CENA : 12 zł/ 250 ml

Matcha mango
| CENA : 20 zł/ 300 ml

Kawa mrożona
| CENA : 20 zł/ 250 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 Kropla Beskidu
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 : 15 zł/ 250 ml

Lifeberry 100% - sok przecierowy
| CENA : 13 zł/ 250 ml

Lemoniada
| CENA : 18 zł/ 250 ml
| CENA : 42 zł/ karafka 800 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

Birra Morretti
| CENA : 12 zł/ 330 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

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

Jagermeister shots

sok pomarańczowy, grenadyna,
jagermeister

| CENA : 40 zł/ 4x40ml

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 : 15 zł/ 40 ml
170 zł/ 700 ml

Metaxa 7*
| CENA : 18 zł/ 40 ml
230 zł/ 700 ml

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

Jack Daniel's
| CENA : 18 zł/ 40 ml
230 zł/ 700 ml

Gentelman Jack
| CENA : 20 zł/ 40 ml
280 zł/ 700 ml

Bushmills Original
| CENA : 15 zł/ 40 ml
180 zł/ 700 ml

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

Johny Walker Black
| CENA : 18 zł/ 40 ml
250zł/ 700 ml

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

Chivas Regal 12yo
| CENA : 25 zł/ 40 ml
340 zł/ 700 ml

GIN

Bombay Sapphire
| CENA : 20 zł/ 40 ml

Hendrikc'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