

KARTA MENU RESTAURACJA



RESORT  ZACISZE

PRZYSTAWKI

CARPACCIO WOŁOWE (100G)

Cienko krojona polędwica wołowa podawana z dojrzewającym parmezanem, kaparami, pomidorkami koktajlowymi, świeżym zielonym ogórkiem oraz kompozycją sałat. Całość dopełnia aromatyczna oliwa i świeżo mielony pieprz.

| CENA : 56 zł

KREWETKI 6 SZT

Soczyste krewetki smażone na maśle z czosnkiem i natką pietruszki, deglasowane białym winem. Serwowane z chrupiącą grzanką do maczania w aromatycznym sosie.

| CENA : 52 zł

CIEŁĘCINA W PLASTRACH (90G)

Delikatne plastry cielęciny podawane z pomidorkami koktajlowymi, kaparami oraz czerwoną cebulą.

Danie uzupełnia aksamitny sos truflowy, inspirowana klasyczną kuchnią włoską.

| CENA : 52 zł

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (100g)

Siekana polędwica wołowa serwowana z ogórkiem konserwowym, siekaną cebulą, majonezem szczypiorkowym oraz żółtkiem. Klasyczna przystawka dla miłośników wyrazistych smaków.

| CENA : 56 zł

ZUPY

KREM Z CUKINII

krem z młodej cukinii, podawany z grillowanymi rulonikami z cukinii, prażonymi orzechami oraz kleksem kwaśnej śmietany,

| CENA : 25 zł/ 250ml

ZUPA TYGODNIA

zapytaj kelnera!

| 250ml

ROSÓŁ

z perliczki, wołowiny, podany z makaronem, podawany z pietruszką, i marchwią

| CENA : 23 zł/ 200ml

(serwowany tylko w niedzielę)

Ciełęcina



DANIA GŁÓWNE

PIERŚ Z KACZKI SOUS-VIDE (140G)

Soczysta pierś z kaczki przygotowana metodą sous-vide, podana z puree z pieczonej pietruszki z nutą wanilii, knedlami z morelą, marchewką, żółtą cykorią oraz aromatycznym sosem kawowym z goździkiem.

| CENA : 72 zł

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA (160G)

Delikatna polędwiczka wieprzowa serwowana z puree ziemniaczanym, pieczonym szpikiem wołowym, marchewką, dzikim brokułem i aksamitnym sosem grzybowym.

| CENA : 59 zł

OKOŃ MORSKI (150GR)

Filet z okonia morskiego podawany z komosą ryżową, fasolką szparagową, marchewką, brokułem oraz delikatnym sosem curry.

| CENA : 76 zł

RAVIOLI (6 SZT)



Domowe ravioli z farszem z batata i czerwonej fasoli, serwowane z sosem curry, karmelizowaną marchewką oraz chrupiącą pistacją.

| CENA : 45 zł



DANIA SPECJALNE

MEDALIONY Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (180GR)

z wędzonym boczkiem, warzywami, chrupiącym ptysiem ziemniaczanym oraz sosem pieprzowym | CENA : 119 zł

UDZIEC CIEŁĘCY/ POLIK CIEŁĘCY (180G)

z kremowym puree ziemniaczanym ze szczypiorkiem, sosem kurkowym oraz sezonowymi nowalijkami

| CENA : 115 zł

PASTA & BURGER

LINGUINE Z KREWETKAMI

z aksamitnym sosem śmietanowym z białym winem oraz parmezanem, z palonym pieprzem, szalotką, czosnkiem, natką pietruszki, pomidorem koktajlowym,

| CENA : 52 zł / 380g

BEEF BURGER

soczysty wołowina podawana z serem cheddar, świeżą sałatą i pomidorem, chrupiącymi scoopsami ziemniaczanymi oraz autorskimi sosami - tatarskim z wędzoną papryką oraz z pikantnym sriracha mayo.

| CENA : 59 zł / 450g



SALATKI

CEZAR

soczysty kurczak serwowany z chrupiącą sałatą rzymską, wędzonym boczkiem, parmezanem, pomidorem koktajlowym, grzankami oraz klasycznym sosem Cezar

| CENA : 51 zł

BURRATA

delikatna burrata w połączeniu z wędzonym łososiem, karmelizowaną brzoskwinia, prażonymi orzechami i pomidorem z aromatycznym balsamico

| CENA : 51 zł

Pora na deser
i na dobrą kawę...



DLA DZIECI

POŁĘDWICZKI DROBIOWE

kurczak w panko 100g,
warzywa gotowane, chrupiące
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!

DEKONSTRUKCJA BEZY

połączenie chrupiącej bezy,
delikatnego kremu mascarpone,
świeżych owoców i owocowego
sosu tworzące wyjątkowy, lekki
deser pełen słodyczy i świeżości.

| **CENA : 27 zł**

DESER LODOWY

| **CENA : 25 zł**

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