JESIENNE MENU



RESORT ZACISZE

PRZYSTAWKI

CARPACCIO WOŁOWE (100G)
Cienko krojona polędwica wołowa podawana z marynowanym podgrzybkiem, pomidorkami koktajlowymi, świeżym ogórkiem i kaparami. Całość dopełnia aromatyczna oliwa, świeżo mielony pieprz i kompozycja sałat.
| CENA : 56 zł

KREWETKI 6 SZT
Chrupiące krewetki w delikatnej panierce panko, podawane z aksamitnym sosem mango-sweet chili i świeżą cytryną.
| CENA : 44 zł

ŚLIMAKI PO BURGUNDZKU (90G)
Ślimaki zapiekane z aromatycznym masłem ziołowo-czosnkowym, podawane ze świeżą cytryną.
| CENA : 42 zł

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ (100g)
Siekana wołowina podawana z czerwoną cebulą, ogórkiem konserwowym i marynowanym podgrzybkiem. Całość dopełnia kremowy majonez truflowy.
| CENA : 56 zł



ZUPY

ZUPA GRZYBOWA
Aromatyczny wywar grzybowy, zakwas żytni, z dodatkiem łazanek, smażonego boczniaka Mikołajkowego, świeżej natki pietruszki
| CENA : 27 zł/ 250ml

ZUPA TYGODNIA
Autorska propozycja Szefa Kuchni, przygotowywana ze świeżych, sezonowych składników.
Zapytaj kelnera.
| 250ml

ROSÓŁ
z perliczki, wołowiny, podany z makaronem, podawany z pietruszką, i marchwią
| CENA : 23 zł/ 200ml
(serwowany tylko w niedzielę)

DANIA GŁÓWNE



PIERŚ Z KACZKI SOUS-VIDE (140G)
Soczysta pierś z kaczki podawana z buraczanymi kopytkami, modrą kapustą i purée z buraków.
Całość dopełniają śliwka oraz aromatyczny sos pieprzowy.
| CENA : 72 zł

TRIO WIEPRZOWE
Policzek wieprzowy, krokiet z szarpanej wieprzowiny i chrupiący wędzony boczek, podawane z aksamitnym purée ziemniaczanym, boczniakiem, marchewką i brukselką, z aksamitnym sosem z czarnego czosnku.
| CENA : 59 zł

FILET Z DORADY
Delikatny filet z dorady podawany z fregolą z warzywami, marchewką i świeżą cytryną, oraz lekkim sosem winno-maślanym
| CENA : 76 zł

UDZIEC Z DZIKA
Wolno gotowany udziec z dzika podawany z aksamitnym purée ziemniaczanym, pasternakiem, marchewką i brukselką. Całość dopełnia aromatyczny sos z czarnego czosnku.
| CENA : 89 zł

PASTA & BURGER

PAPPARDELLE W SOSIE SEROWYM
Szeroki makaron pappardelle w kremowym sosie z gorgonzoli, z dodatkiem dojrzewającej Coppa Classica, pomidorków koktajlowych, czosnku i prażonych orzechów pekan

Dostępna również wersja wegetariańska - bez Coppa Classica
| CENA : 52 zł/ 380g

BURGER Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ
Maślana bułka z soczystą szarpaną wieprzowiną w chrupiącej panierce, camembertem, sałatą, konfiturą z cebuli, żurawiną i wędzonym boczkiem.
Podawany ze scoopsami ziemniaczanymi i majonezem truflowym.
| CENA : 59 zł / 450g

Sałatka z bakłażanem



SAŁATKI

CEZAR
Chrupiąca sałata rzymska z soczystym kurczakiem, wędzonym boczkiem, parmezanem, pomidorkami koktajlowymi i świeżym ogórkiem.
Całość dopełnia klasyczny sos Cezar
| CENA : 51 zł

SAŁATKA Z BAKŁAŻANEM
Pieczony bakłażan z kremowym kozim serem, wyrazistą cykorią, konfitowaną szalotką i pomidorkami koktajlowymi. Całość dopełniają prażone orzechy pekan.
Wersja dla Vegan z serem Tofu

| CENA : 51 zł

Pora na deser
i na dobrą kawę...





DLA DZIECI

POLĘDWICZKI 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!

PASTEIS DE NATA
Tradycyjne portugalskie ciastko
podawane z aromatycznym
sosem kawowym,
karmelizowanymi owocami i
lodami.
| CENA : 28 zł

LODY RZEMIEŚLNICZE
| CENA : 25 zł



RESORT ZACISZE

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