

RESTAURACJA PONIDZIE

Szanowni Goście,

Z przyjemnością polecam Państwu nową kartę menu restauracji Hotelu Słoneczny Zdrój Medical Spa & Wellness, która zachwycą wysokiej jakości regionalnymi produktami podanymi w nowoczesny i nietuzinkowy sposób.

Nasze dania to prawdziwa uczta dla podniebienia , gdzie tradycyjne smaki spotykają się z nowoczesnym podejściem do kulinariów.

Zapraszamy do odkrywania unikalnych kompozycji, które z pewnością zaskoczą i zachwycą każdego smakosza.

Życzymy **SMACZNEGO**.

Szef Kuchni Hubert Haczyk wraz z zespołem

Dear Guests,

I am pleased to recommend you the new menu card of the Hotel Słoneczny Zdrój Medical Spa & Wellness restaurant, which impresses with high-quality regional products served in a modern and unique way.

Our dishes are a real feast for the palate, where traditional flavors meet with a modern approach to cuisine.

We invite you to discover unique compositions that will certainly surprise and delight every gourmet.

Enjoy your meal.

Chef Hubert Haczyk and his team

Przystawki / Hors d'oeuvre

Tatar wołowy / pikle / marynowany shimeji / konfitowane żółtko jaja / musztarda francuska / mikro zioła **58 zł**

Beef tartare / pickles / pickled shimeji / confit egg yolk / French mustard / micro herbs

ALERGENY: gluten, jaja, soja, gorczyca, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: gluten, eggs, soy, mustard, milk and derived products



Karmelizowany kozi ser / chałka / truskawka / młode liście buraka / **39 zł**

zielone szparagi / mikro zioła / olej rydzowy Zagłoby / miód z rokitnikiem /

chips z jarmużu z parmezanem

Caramelized goat cheese / challah / strawberry / young beetroot leaves / green

asparagus / micro herbs / false flax oil / sea buckthorn honey / kale chips with parmesan

ALERGENY: gluten, jaja, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: gluten, eggs, milk and derived products

Gravlax z łososia / bliny / śmietana crème fraîche / kawior z pstrągą / **39 zł**

groszek wąsaty / owoc kaparu

Salmon gravlax / blini / crème fraîche / trout caviar / pea shoots / caper fruit

ALERGENY: gluten, ryby, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: gluten, fish, milk and derived products

Zupy / Soups

„Niech to diabli”...w Busku pyszną zupę dali, czyli fasola korczyńska **32 zł**

z wołowiną i pieczonymi ząbkami czosnku w czerwonym pikantnym bulionie

„Hell”... they serve delicious soup in Busko: Korczyn beans with beef and roasted garlic cloves in spicy red broth

ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: gluten, milk and derived products

Tom-Kha ramen / krewetki / trawa cytrynowa / galangal / kokos / **34 zł**

makaron noodles / jajko / sałata lodowa / kielki fasoli mung / nori / cebula prażona

olej makowy / mikro zioła

Tom-Kha ramen / shrimp / lemongrass / galangal / coconut / noodles / egg / iceberg lettuce /

mung bean sprouts / nori / fried onion / poppy seed oil / micro herbs

ALERGENY: owoce morza, gluten, jaja

ALLERGENS: seafood, gluten, eggs

Rosół z pieczonych mięs / wkładka mięsna / makaron szpecle / lubczyk **32 zł**

Roasted meats broth / meat insert / spätzle pasta / pasta / lovage

ALERGENY: gluten, jaja

ALLERGENS: gluten, eggs

Salaty / Salads

**Salatka z krewetkami / awokado / sałata rzymska / bekon / ser dojrzewający /
pomidorki koktajlowe / sos winegret** **38 zł**

*Shrimp salad / avocado / romaine lettuce / bacon / aged cheese / cherry tomatoes /
vinaigrette dressing*

ALLERGENY: owoce morza, gluten, gorczyca, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: seafood, gluten, mustard, milk and derived products

**Salatka meksykańska / kurczak / czarna fasola / kukurydza / ananas /
sałaty / tortilla** **38 zł**

Mexican salad / chicken / black beans / corn / pineapple / lettuce / tortilla

ALLERGENY: gluten, gorczyca

ALLERGENS: gluten, mustard

Makaron / Noodle

Fettuccine / polędwiczka wieprzowa / kurki / śmietana / szalwia **45 zł**

Fettuccine / pork tenderloin / chanterelles / cream / sage

ALLERGENY: jaja, gluten, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: eggs, gluten, milk and derived products

Ryba / Fish

**Sandacz saute / pęczotto cytrynowe / szparagi zielone / soliród /
sałata rzymska / sos szalotka zielona cebulka** **70 zł**

*Zander sauté / lemon pearl barley / green asparagus / glasswort / romaine lettuce /
shallot and green onion sauce*

ALLERGENY: ryby, gluten, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: fish, gluten, milk and derived products

Dania główne / Main courses

Na Ponidziu uczta wielka na talerzu... „Kusicielka” filet z gęsi duszony w śliwach „Damach” / boczniaki / ziemniaczane kluski / Miód Napękowski **79 zł**

A great feast on the plate in Ponidzie ... "Tempting" goose fillet stewed in "Damach" plums / oyster mushrooms / potato dumplings / Napękowski honey

ALERGENY: gluten, jaja

ALLERGENS: gluten, eggs

Pierogi z perliczką i kaczką / sos demi glace / śmietana crème fraiche / mikro zioła **46 zł**

Pierogi with guinea fowl and duck / demi-glace sauce / crème fraiche / micro herbs

ALERGENY: jaja, gluten, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: eggs, gluten, milk and derived products

Schab smażony w panko / młode ziemniaki / kapusta zasmażana / ogórek / koper **66 zł**

Panko-fried pork loin / young potatoes / fried cabbage / cucumber / dill

ALERGENY: jaja, gluten, mleko i produkty pochodne,

ALLERGENS: eggs, gluten, milk and derived products,

Polędwica wołowa / sos chutney whisky BBQ / papryka ramiro faszerowana ratatuj / rosti ziemniaczane / mikro liście **125 zł**

Beef tenderloin / BBQ whiskey chutney / stuffed ramiro peppers / ratatouille / potato rosti / micro leaves

ALERGENY: gluten

ALLERGENS: gluten



Pierogi z czarnuszką / szpinakiem / bobem / oliwa z oliwek / pomidorki koktajlowe / marynowane grzybki shimeji / mikro zioła **46 zł**

Pierogi with black cumin / spinach / broad beans / olive oil / cherry tomatoes / marinated shimeji mushrooms / micro herbs

ALERGENY: gluten, gorczyca, soja, orzechy

ALLERGENS: gluten, mustard, soy, nuts

Deser / Desserts

Semifreddo kawowe / migdały / czekolada / krem śmietankowy **31 zł**

Coffee semifreddo / almonds / chocolate / cream

ALERGENY: gluten / jaja / mleko i produkty pochodne / orzechy

ALLERGENS: gluten, eggs, milk and derived products, nuts

Sernik malina / pistacja / biała czekolada **30 zł**

Cheesecake raspberry / pistachio / white chocolate

ALERGENY: gluten, jaja, mleko i produkty pochodne, orzechy

ALLERGENS: gluten, eggs, milk and derived products, nuts

Szarlotka z kruszonką cynamonową / lody waniliowe / sos czekoladowy **31 zł**

Apple pie with cinnamon crumble / vanilla ice cream / chocolate sauce

ALERGENY: gluten, jaja, mleko i produkty pochodne, orzechy

ALLERGENS: gluten, eggs, milk and derived products, nuts