

RESTAURACJA PONIDZIE

Szanowni Goście Restauracji Ponidzie,

Jesteśmy zaszczyceni możliwością przedstawienia Państwu nowej karty, która zawiera dania inspirowane sezonowością, tradycyjnością i nowoczesnością.

Opracowując Nasze nowe menu wzięliśmy pod uwagę szereg aspektów, które sprawiają, że zarówno wygląd, jak i smak dań stanowią integralną całość z naszą restauracją.

Mamy nadzieję, że zabierzemy Państwa w niezapomnianą podróż kulinarną, pełną dobrego smaku.

Życzymy SMACZNEGO.

Szef Kuchni Kamil Sodo wraz z zespołem

Dear Guests of the Ponidzie Restaurant!

We are honoured to take this opportunity to present our new menu to you. The dishes in the menu have been inspired by seasonality, tradition and modernity.

When preparing our new menu, we have taken into account various aspects so that both the appearance and the flavour of the dishes would complement our restaurant.

We hope that we will take you on an unforgettable cooking journey full of good taste.

BON APPETIT.

Chef Kamil Sodo with the team



Wszystkie elementy użyte do efektownej ekspozycji dania są jadalne z obowiązującymi certyfikatami i z najlepszych ekologicznych upraw (kwiaty, mikro zioła itp.).

All elements used for the fancy exhibition of dishes are edible, hold valid certificates and come from best ecological producers (flowers, micro-herbs, etc.).

Przystawki / *Hors d'oeuvre*

✓ Kwaśna śmietana / warzywa / kapary / lody łososiowe <i>Sour cream / vegetables / capers / salmon ice cream</i>	24 zł
Śledź marynowany / burak / salsa jabłko / oliwa koperkowa / crème fraîche <i>Pickled herring / beetroot / apple salsa / dill oil / crème fraîche</i>	26 zł
Przegrzebki / gin / limonka / imbir / kolorowa papryka <i>Scallops / gin / lime / ginger / colored pepper</i>	37 zł
Tatar wołowy / pikle / oliwa paprykowa / puder z natki pietruszki <i>Beef tartare / pickles / paprika oil / parsley powder</i>	38 zł

Zupy / *Soups*

✓ Krem z cebuli / ziemniak / szalotka / puder z tymianku <i>Cream of onion / potato / shallot / thyme powder</i>	19 zł
„Niech to diabli”... w Busku pyszną zupę dali, czyli / wołowina / fasola korczyńska / grillowane warzywa / pikantny bulion (wyróżnienie przez przewodnik kulinarny Gault & Millau 2015) "Hell"... they serve delicious soup in Busko: beef / Korczyn beans / grilled vegetables / spicy bouillon (distinction by the culinary guide Gault & Millau 2015)	22 zł
Bulion z przepiórki / pierożki z wołowiną, pancetą i świeżym lubczykiem <i>Quail bouillon / ravioli with beef pancetta and fresh lovage</i>	23 zł
Esencja z grzybów leśnych / krokiet z wędzonym żeberkiem / kiszony maślak / oliwa z liścia laurowego <i>Essence of forest mushrooms / croquette with smoked rib eye / pickled butter mushroom / bay leaf oil</i>	24 zł

Sałaty / Salads

- ✓ **Piklowana dynia / sałaty / karmelizowany słonecznik /
redukcja octu balsamicznego, miodu i czarnej porzeczki** **24 zł**
*Pickled pumpkin / lettuce / caramelized sunflower seeds /
balsamic vinegar, honey and blackcurrant reduction*
- Kaczka teriyaki / sałaty / cytrusy / koper włoski / żel pomarańczowy** **29 zł**
Teriyaki duck / lettuce / citrus fruits / fennel / orange gel

Dania główne / Main courses

- ✓ **Pierogi z wędzonym ziemniakiem / ser z Jędrzejowa / podgrzybek /
okrasa z pieczonej cebuli** **32 zł**
*Pierogi with smoked potato / cheese from Jędrzejów / bay bolete /
roasted onion dressing*
- Żebro wołowe / warzywa korzeniowe / ziemniak z buncokiem strzałkowskim** **39 zł**
Beef rib / root vegetables / potato with buncok cheese
- Na Ponidziu uczta wielka na talerzu... „Kusicielka” filet z gęsi duszony
w śliwach „Damach” / boczniki / ziemniaczane kluski / Miód Napękowski** **46 zł**
*A great feast on the plate in Ponidzie... "Tempting" goose fillet stewed in plums /
oyster mushrooms / potato noodles / Napękowski Honey*
- Filet z perliczki / puree z kalafiora / violet hasselback / czerwona porzeczka** **57 zł**
Guinea fowl fillet / cauliflower puree / violet hasselback / red currant
- Jagnięcina / puree z topinamburu / smażona skorzonera z tymiankiem / kurki /
marchew** **63 zł**
*Lamb / Jerusalem artichoke puree / fried black salsify with thyme / chanterelles /
carrots*
- Stek z polędwicy wołowej / rzepa / gratin / borowik / sos z różowego pieprzu /
chips z topinamburu** **79 zł**
Sirloin steak / turnip / gratin / boletus / pink pepper sauce / Jerusalem artichoke chips

Ryby / Fish

Kulbin / puree pigwa / piklowana kalarepa z rodzynkami/ chips z pietruszki <i>Salmon-basse / quince puree / pickled kohlrabi with raisins / parsley chips</i>	48 zł
Tuńczyk / szafran / ryż / groszek / pomidorki koktajlowe / soliród <i>Tuna / saffron/ rice / peas / cherry tomatoes / sea asparagus</i>	49 zł
Łosoś / nori / puree pasternak / sos rakowy / oliwa z kiszzonego ogórka <i>Salmon / nori / parsnip puree / crayfish sauce / pickled cucumber oil</i>	51 zł

Makarony / Pasta

Tagliatelle cytrynowe / dorsz / krewetka / mini cukinia / migdały <i>Black tagliatelle / shrimps / mussels / chili / solirate</i>	31 zł
Bigoli z wołowiną / eryngi / szalotka / marchew / porto / puder z bekonu / parmezan <i>Bigoli with beef / eryngi / shallots / carrots / port wine / bacon powder / parmesan cheese</i>	34 zł

Desery / Desserts

Fondant czekoladowy / lody czarny bez <i>Chocolate fondant / elderberry ice cream</i>	21 zł
Płyś / słony karmel / wiśnia / lody śmietankowe <i>Cream puff / salted caramel / cherry / dairy ice cream</i>	23 zł
Crème brulee / śliwka szydlowska / orzechy <i>Crème brûlée / prune from Szydłów / nuts</i>	24 zł

Napoje / Soft beverages



250 ml **9 zł**



250 ml **9 zł**



tonic water

250 ml **9 zł**



naturalna woda mineralna
niegazowana

330 ml / 750 ml **8 zł / 13 zł**



naturalna woda mineralna
gazowana

330 ml / 750 ml **8 zł / 13 zł**



cytrynowa z trawą cytrynową,
brzoskwiniowa z hibiskusem

250 ml **8 zł**



Soki: pomarańczowy / jabłkowy / porzeczkowy /
multiwitamina / grejpfrutowy / pomidorowy
*Juices: orange / apple / black currant /
multivitamin/ grapefruit / tomato/*

250 ml **8 zł**



250 ml **11 zł**

Sok ze świeżych owoców (pomarańczowy / grejpfrutowy)
Fresh fruits juice (orange / grapefruit)

200 ml **16 zł**

Napoje gorące / Hot beverages

Esspresso		40 ml	8 zł
Esspresso macchiato		40 ml	8 zł
Podwójne esspresso <i>Double esspresso</i>		80 ml	12 zł
Kawa Americano <i>American style coffee</i>		120 ml	9 zł
Kawa Biała <i>White coffee</i>		120 ml	10 zł
Kawa bezkofeinowa <i>Decaffeinated coffee</i>		120 ml	9 zł
Kawa Cappuccino <i>Cappuccino coffee</i>		140 ml	12 zł
Kawa latte macchiato <i>Latte macchiato</i>		180 ml	12 zł
Gorąca czekolada <i>Hot chocolate</i>		140 ml	12 zł
Herbata Eilles Tee Diamond <i>Eilles Tea Diamond</i>		240 ml	9 zł
Herbaty czarne <i>Black teas</i>		240 ml	9 zł
<i>Assam Special Broken</i> <i>Earl Grey Premium Blatt</i> <i>Darjeeling Royal Second Flush Blatt</i>			
Herbaty owocowe, zielone, ziołowe <i>Fruit, green & herb teas</i>		240 ml	9 zł
<i>Summer fruits</i> <i>Asia Superior Blatt</i> <i>Sunny Asia</i> <i>Peppermint</i> <i>Rooibos Vanilla</i> <i>Detox Broken</i> <i>Camomile</i>			

Piwo / Beer

Okocim Jasne Pełne	300 ml	8 zł
<i>Okocim Pale Lager (Pilsner) draught</i>	500 ml	10 zł
 Kasztelan Niepasteryzowany	500 ml	10 zł
<i>Non-pasteurized local lager</i>		
 Okocim Porter	500 ml	11 zł
 Okocim Porter	500 ml	16 zł
 Browar Ponidzie Dilok (Lager Wiedeński)	500 ml	16 zł
 Browar Ponidzie Dnieje (Jasne Pełne)	500 ml	16 zł
 Browar Ponidzie Piwo Sun O'Clock (American Pale Ale)	500 ml	16 zł
 Browar Ponidzie Piwo Sun O'Clock Juicy (American Pale Ale z pomarańczą)	500 ml	16 zł
 Cydr Polski	330 ml	11 zł
 Lech FREE	330 ml	9 zł

Rum & Tequila

Havana Club 3 Y.O. Cuba	40 ml	12 zł
Havana Club 7 Y.O. Cuba	40 ml	15 zł
Bacardi Carta Blanca	40 ml	12 zł
Malibu Caribbean Coconut Rum	40 ml	12 zł
Olmecca Tequila Blanco	40 ml	13 zł
Olmecca Tequila Gold	40 ml	15 zł

Whisky & Whiskey

Ballantine`s Finest Scotch Whisky	40 ml	13 zł
Ballantine`s 12 Y.O. Blended Malt Scotch	40 ml	18 zł
Grant`s Blended Malt Scotch	40 ml	13 zł
Chivas Regal 12 Y.O. Blended Malt Scotch	40 ml	18 zł
Chivas Regal 18 Y.O. Blended Malt Scotch	40 ml	32 zł
Ardbeg 10 Y.O. Single Malt Scotch	40 ml	37 zł
Glenfiddich 15 Y.O. Single Malt Scotch	40 ml	39 zł
Glenlivet 12 Y.O. Single Malt Scotch	40 ml	32 zł
Glenlivet 15 Y.O. Single Malt Scotch	40 ml	38 zł
Jameson Irish Blended Malt Whiskey	40 ml	16 zł
Jameson Black Barrel	40 ml	28 zł
Jack Daniel`s Tennessee Whiskey	40 ml	18 zł
Makers Mark	40 ml	20 zł
Jura 10 Y.O. Single Malt Scotch	40 ml	32 zł
Jura 16 Y.O. Single Malt Scotch	40 ml	45 zł
Cardhu 15 Y.O. Single Malt Scotch	40 ml	41 zł
Lagavulin 16 Y.O. Single Malt Scotch	40 ml	46 zł

Aperitif i Likier / *Aperitif & Liqueur*

Aperol	40 ml	12 zł
Baileys Irish Cream	40 ml	12 zł
Campari bitter	40 ml	13 zł
Jagermeister	40 ml	12 zł
Kahlua Coffee	40 ml	13 zł
Passoa	40 ml	12 zł
Cointreau	40 ml	14 zł
Sambuca	40 ml	14 zł
Chambord Liqueur	40 ml	16 zł
Becherovka	40 ml	10 zł

Cognac & Brandy

Cognac Martell V.S.O.P.	40 ml	30 zł
Cognac Martell X.O.	40 ml	75 zł
Hennessey V.S.	40 ml	26 zł
Hennessey Fine de Cognac	40 ml	32 zł
Hennessey X.O.	40 ml	85 zł
Hennessey Paradis	40 ml	320 zł
Metaxa *****	40 ml	16 zł
Metaxa *****	40 ml	20 zł

Wódka / *Vodka*

Absolut Vodka Blue	40 ml / 700 ml	9 zł / 120 zł
Absolut Smakowy	40 ml	12 zł
Wyborowa	40 ml / 500 ml / 700 ml	8 zł / 80 zł / 100 zł
Wyborowa Polski ziemniak	40 ml / 500 ml	8 zł / 70 zł
Björn	40 ml / 500 ml	8 zł / 80 zł
Stumbras Potato	40 ml / 500 ml	9 zł / 90 zł
Finlandia	40 ml	9 zł
Chopin Rey	40 ml	15 zł
Skyy	40 ml	17 zł
Belvedere Premium Vodka	40 ml	18 zł
Żubrówka	40 ml / 700 ml	8 zł / 125 zł
Wiśniówka	40 ml	10 zł

Gin

Bombay Sapphire London Dry	40 ml	15 zł
Seagram's Extra Dry	40 ml	10 zł



Kontakt:

Słoneczny Zdrój Hotel Medical Spa & Wellness ****

ul. Bohaterów Warszawy 115, 28-100 Busko-Zdrój

Tel. 41 37 88 800

www.slonecznyzdroj.pl

fb@slonecznyzdroj.pl

Menu zawierające gramatury dostępne na życzenie u obsługi / Istnieje możliwość modyfikacji receptury potrawy uwzględniając diety i preferencje Gości / Informacje dotyczące występujących alergenów w potrawach dostępne na życzenie / Ceny w menu nie zawierają gratyfikacji dla obsługi.

Menu containing weight details is available upon request / There is a possibility of modifying of the dish recipe taking into account the preferences & diet requirements of the Guest / information on allergens in foods available upon request / Prices on the menu do not include gratuities for service.