



RESTAURACJA PONIDZIE
★★★★
HOTEL SŁONECZNY ŹRÓJ

MENU

Przystawki / Hors d'oeuvre

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



Zupy / Soups

✓ Krem z cebuli / ziemniak / szalotka / puder z tymianku **19 zł**
Cream of onion / potato / shallot / thyme powder

„Niech to diabli”... w Busku pyszną zupę dali, czyli wołowina / **22 zł**
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)

Bulion z przepiórki / pierożki z wołowiną, pancettą i świeżym lubczykiem **23 zł**
Quail bouillon / ravioli with beef pancetta and fresh lovage

Esencja z grzybów leśnych / krokiet z wędzonym żeberkiem / kiszony maślak / **24 zł**
oliwa z liścia laurowego
Essence of forest mushrooms / croquette with smoked rib eye /
pickled butter mushroom / bay leaf oil



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



Salaty / 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



Ryby / Fish

- Kulbin / puree pigwa / piklowana kalarepa z rodzynkami / chips z pietruszki** **48 zł**
Salmon-basse / quince puree / pickled kohlrabi with raisins / parsley chips

- Tuńczyk / szafran / ryż / groszek / pomidorki koktajlowe / soliród** **49 zł**
Tuna / saffron / rice / peas / cherry tomatoes / sea asparagus

- Łosoś / nori / puree pasternak / sos rakowy / oliwa z kiszzonego ogórka** **51 zł**
Salmon / nori / parsnip puree / crayfish sauce / pickled cucumber oil



Makarony / Pasta

Tagliatelle cytrynowe / dorsz / krewetka / mini cukinia / migdały
Black tagliatelle / shrimps / mussels / chili / solirate

31 zł

Bigoli z wołowiną / eryngi / szalotka / marchew / porto / puder z bekonu /
parmezan
*Bigoli with beef / eryngi / shallots / carrots / port wine / bacon powder /
parmesan cheese*

34 zł



Desery / Desserts

Fondant czekoladowy / lody czarny bez
Chocolate fondant / elderberry ice cream

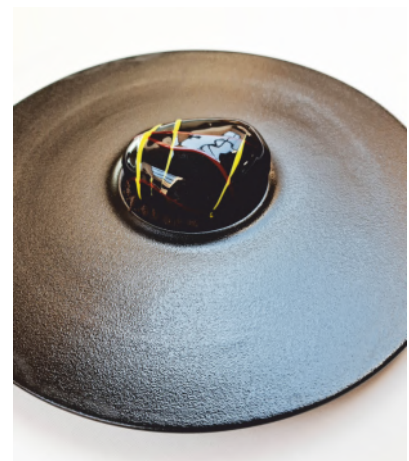
21 zł

Ptyś / słony karmel / wiśnia / lody śmietankowe
Cream puff / salted caramel / cherry / dairy ice cream

23 zł

Crème brulee / śliwka szydlowska / orzechy
Crème brûlée / prune from Szydłów / nuts

24 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.