

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*

Ser krzemień pasiasty z Sandomierza / arbuz / melon / bazylia **29 zł**

Krzemień striped cheese from Sandomierz / watermelon / melon / basil

✓ Szparagi / rzepa arbuzowa / figa / musztarda / miód akacjowy z Napękowa **33 zł**
Asparagus / watermelon turnip / fig / mustard / acacia honey from Napęków

Troć wędrowna / krewetka / seler naciowy / papryka / koper / limonka **35 zł**

Sea trout / shrimp / celery / pepper / dill / lime

Tatar z polędwicy wołowej / żel z żółtka / jajko przepiórcze / anchois / **45 zł**

karczochy / rydze marynowane / pieczywo na zakwasie z hotelowej piekarni

Beef sirloin tartare / yolk gel / quail egg / anchovies / artichokes /

marinated saffron milk caps / sourdough bread from the hotel's bakery

Zupy / *Soups*

✓ Krem z malinowych pomidorów / pomidor z avocado / chips z pomidora / **25 zł**
olej z nasion bazylii z Olejarni Zagłoby

*Raspberry tomato cream soup / tomato with avocado / tomato chips /
basil seed oil from Zagłoba Oil Mill*

Zalewajka świętokrzyska / regionalny buncok / ogórek / grzyby słomkowe **26 zł**

Świętokrzyska soup / regional buncok cheese / cucumber / straw mushrooms

Bulion z dzikiej kaczki / pierożki z kaczką confit i rozmarynem **28 zł**

Wild duck broth / confit duck dumplings with rosemary

„Niech to diabli”...w Busku pyszną zupę dali, czyli fasola korczyńska z wołowiną **29 zł**
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*

Sałaty / Salads

- ✓ Młode warzywa / mozzarella / sezam / sos ponzu **29 zł**
Young vegetables / mozzarella cheese / sesame / ponzu sauce
- Wołowina / szpinak / granat / truskawki / sałaty / sos malina / parmezan **36 zł**
Beef / spinach / pomegranate / strawberries / lettuce / raspberry sauce / parmesan cheese
- Chrupiący dorsz / warzywa orientalne / kielki fasoli mung / pomidorki koktajlowe / chips ryżowy **39 zł**
Crunchy cod / oriental vegetables / mung bean sprouts / cherry tomatoes / rice chip

Dania główne / Main courses

- Kurczak zagrodowy / gnocchi z parmezanem / dziki brokuł / żółta marchew / mus z papryki **51 zł**
Farm chicken / gnocchi with parmesan cheese / wild broccoli / yellow carrot / red pepper mousse
- Na Ponidziu uczta wielka na talerzu... „Kusicielka” filet z gęsi duszony w śliwach „Damach” / boczniaki / ziemniaczane kluski / Miód Napękowski **64 zł**
A great feast on the plate in Ponidzie... "Tempting" goose fillet stewed in plums / oyster mushrooms / potato noodles / Napękowski Honey
- Karczek z dzika / puree z pietruszki i jabłka sandomierskiego / młoda marchew / sos demi glace truflowy / puder z jarmużu **72 zł**
Boar neck / apple and parsley puree / young carrot / truffle demi-glace / kale powder
- Gicz cielęca / kasza bulgur / cukinia / bób / burak / grzyby shimeji / gremolata / sos supreme **89 zł**
Veal shank / bulgur groats / zucchini / broad beans / beetroot / shimeji mushrooms / gremolata / supreme sauce
- Stek wołowy Ribeye / dymka / bakłażan / bataty / ziemniak mashua / puree z kukurydzy / pomidorki koktajlowe / sos demi glace **105 zł**
Ribeye beef steak / spring onion / eggplant / sweet potatoes / mashua potato / corn puree / cherry tomatoes / demi-glace

Ryby / Fish

Pstrąg tęczowy / mini por / grzyby maitake / kawior z łososia /
piana z bergamotki / sos veloute z pora i groszku

54 zł

*Rainbow trout / mini leek / maitake mushrooms / salmon caviar /
bergamot foam / leek and peas veloute sauce*

Karmazyn / czarne tagliatelle z krewetkami / szparagi / koper włoski /
seler naciowy / pomarańcza / tapioka

64 zł

*Redfish / black tagliatelle with shrimps / asparagus / fennel / celery /
orange / tapioca*

Okoń morski / kremowe risotto z szafranem / kalarepa / rabarbar /
oliwa ze szczawiu

66 zł

Sea bass / creamy risotto with saffron / kohlrabi / rhubarb / sorrel oil

Makarony / Pasta

Pappardelle z indykiem / redukcja sosu sojowego i pomarańczy /
groszek cukrowy / soliród / sezam / parmezan

39 zł

*Pappardelle with turkey / orange-soy sauce reduction / sugar peas /
samphire / sesame / parmesan cheese*

Tagliolini / nduja / stek z kalmara / pomidory / szparagi / parmezan

46 zł

Tagliolini / nduja / squid steak / tomatoes / asparagus / parmesan cheese

Ravioli / buncok strzałkowski / twaróg / ricotta / parmezan / szalwia /
puder z suszonych pomidorów

49 zł

*Ravioli / buncok cheese from Strzałków / cottage cheese / ricotta cheese /
parmesan cheese / sage / dried tomato powder*

Desery / Desserts

Jogurt / likier Baileys / kawa / czekolada / jadalne złoto **25 zł**
Yoghurt / Baileys liqueur / coffee / chocolate / edible gold

Lody / limonka mięta / mandarynka / rabarbar malina / plaster miodu z Napękowa **28 zł**
Ice cream / lime mint / mandarin / rhubarb raspberry / honeycomb from Napęków

Tarta czarna porzeczka / wata cukrowa / lody z palonego masła **29 zł**
Blackcurrant tart / cotton candy / roasted butter ice cream



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
*Juices: orange / apple / black currant /
multivitamin/ grapefruit*

250 ml **8 zł**



250 ml **12 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	9 zł
<i>Okocim Pale Lager (Pilsner) draught</i>	500 ml	11 zł
Kasztelan Niepasteryzowany	500 ml	11 zł
<i>Non-pasteurized local lager</i>		
Okocim Porter	500 ml	12 zł
Browar Ponidzie Cervisia de Busk (Pszeniczne)	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	12 zł
Somersby 0.0%	400 ml	14 zł

Rum & Tequila

Havana Club 3 Y.O. Cuba	40 ml	14 zł
Havana Club 7 Y.O. Cuba	40 ml	17 zł
Bacardi Carta Blanca	40 ml	14 zł
Malibu Caribbean Coconut Rum	40 ml	14 zł
Olmecca Tequila Blanco	40 ml	15 zł
Olmecca Tequila Gold	40 ml	17 zł

Gin

Seagram's Extra Dry	40 ml	13 zł
Bombay Sapphire London Dry	40 ml	17 zł

Whisky & Whiskey

Ballantine`s Finest Scotch Whisky	40 ml	15 zł
Ballantine`s 12 Y.O. Blended Malt Scotch	40 ml	20 zł
Grant`s Blended Malt Scotch	40 ml	15 zł
Chivas Regal 12 Y.O. Blended Malt Scotch	40 ml	20 zł
Chivas Regal 18 Y.O. Blended Malt Scotch	40 ml	34 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	18 zł
Jameson Black Barrel	40 ml	28 zł
Jack Daniel`s Tennessee Whiskey	40 ml	19 zł
Makers Mark	40 ml	21 zł
Jura 10 Y.O. Single Malt Scotch	40 ml	34 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

Metaxa *****	40 ml	18 zł
Metaxa *****	40 ml	22 zł
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

Wódka / *Vodka*

Absolut Vodka Blue	40 ml / 700 ml	10 zł / 130 zł
Absolut Smakowy	40 ml	12 zł
Wyborowa	40 ml / 500 ml / 700 ml	9 zł / 90 zł / 110 zł
Wyborowa Polski ziemniak	40 ml / 500 ml	9 zł / 90 zł
Björn	40 ml / 500 ml	9 zł / 90 zł
Stumbras Potato	40 ml / 500 ml	10 zł / 100 zł
Finlandia	40 ml	10 zł
Chopin Rey	40 ml	16 zł
Skyy	40 ml	19 zł
Belvedere Premium Vodka	40 ml	20 zł
Żubrówka	40 ml	9 zł
Wiśniówka	40 ml	11 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.