

RESTAURACJA PONIDZIE

Szanowni Goście Restauracji Ponidzie,

Mamy zaszczyt przedstawić Państwu nową kartę jesień-zima. Inspiracją do powstania niniejszego menu były zarówno produkty lokalne jak i sezonowe. W połączeniu z pasją oraz zaangażowaniem osobistym staraliśmy się stworzyć dania o niezapomniany smaku i wyglądzie.

Jesteśmy pełni nadziei, że nowa karta sprawi, iż Nasza restauracja stanie się Waszym ulubionym miejscem odkryć kulinarnych.

Życzymy SMACZNEGO.

Szef Kuchni Kamil Sodo wraz z zespołem

Dear Guests of the Ponidzie Restaurant!

We are honored to present a new autumn-winter menu to you. This menu was inspired by both local and seasonal products. Combined with passion and personal commitment, we aimed to create dishes of unforgettable taste and appearance.

We are full of hope that the new menu will make our restaurant your favourite place of culinary discovery.

Enjoy your meal!

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*

✓ Buratta / dynia / kaki / oliwa z pestek dyni z Olejarni Zagłoby <i>Burrata / pumpkin / kaki / pumpkin seed oil from Zagłoba Oil Mill</i>	31 zł
Carpaccio z ośmiornicy / ananas / imbir / bazylia / czarne oliwki <i>Octopus carpaccio / pineapple / ginger / basil / black olives</i>	45 zł
Jeleń wędzony / brzosznica / gąbka grzybowa / borowik / chrobotek <i>Smoked deer / cowberry / mushroom sponge / boletus / cladonia</i>	49 zł
Tatar wołowy / żółtko / mus paprykowy / grzyby nameko / oliwa rozmarynowa <i>Beef tartare / egg yolk / paprika mousse / nameko mushrooms / rosemary oil</i>	50 zł

Zupy / *Soups*

✓ Krem z kopru włoskiego / ziemniak / por / popiół z cebuli / morela <i>Fennel cream / potato / leek / onion ash / apricot</i>	28 zł
Bulion na ogonach wołowych / kluseczki ziemniaczane / polik wołowy / lubczyk <i>Beef tails broth / potato dumplings / beef cheek / lovage</i>	30 zł
„Niech to diabli”...w Busku pyszną zupę dali, czyli fasola korczyńska z wołowiną i pieczonymi ząbkami czosnku w czerwonym, pikantnym bulionie <i>„Hell”... they serve delicious soup in Busko: Korczyn beans with beef and roasted garlic cloves in spicy red broth</i>	31 zł
Zupa z regionalnych ryb / krokiet z wędzonym karpem ze Ślaskowa / marynowany podgrzybek / warzywa / oliwa z nasion kolendry z Olejarni Zagłoby <i>Soup from regional fish / croquette with smoked carp from Ślasków / marinated bay bolete / vegetables / coriander seed oil from Zagłoba Oil Mill</i>	33 zł

Sałaty / Salads

Kurczak / kolorowe sałaty / pomidorki koktajlowe / edamame / sezam /
sos sojowy / wonton **37 zł**

*Chicken / colorful lettuce / cherry tomatoes / edamame / sesame /
soy sauce / wonton*

 Pieczony burak / sałaty / ser feta / aronia / orzechy pekan / czerwone pomarańcze **38 zł**

Baked beetroot / lettuce / feta cheese / chokeberry / pecans / red oranges

Dania główne / Main courses

Przepiórka / puree z topinamburu / krokiet ziemniaczany z grzybami i boczkiem /
sałatka wakame / czarny bez / sezam **55 zł**

*Quail / topinambour puree / potato croquette with mushrooms and bacon /
wakame salad / black elderberry / sesame*

Polędwiczka wieprzowa / pistacje / puree z pieczonego selera / dynia piklowana /
czarna porzeczką / rum / kasztany **59 zł**

*Pork tenderloin / pistachios / roasted celery puree / pickled pumpkin /
black currant / rum / chestnuts*

Udko z kaczki / kasza gryczana / burak / topinambur / kimchi /
śliwka szydłowska / jarmuż **75 zł**

Duck leg / buckwheat / beetroot / topinambour / kimchi / Szydłów plum / kale

Na Ponidziu uczta wielka na talerzu... „Kusicielka” filet z gęsi duszony
w śliwach „Damach” / boczniki / ziemniaczane kluski / Miód Napękowski **78 zł**

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

Stek wołowy Picanha / domowe frytki / majonez z pieczonego bakłażana /
chipsy z pasternaku / mini warzywa / pomidorki koktajlowe / cafe de paris **109 zł**

*Picanha beef steak / homemade fries / baked eggplant mayonnaise /
parsnip chips / mini vegetables / cherry tomatoes / cafe de paris*

Ryby / Fish

Dorsz czarny / ziemniak confit / kalafior / salsa warzywna / Moyo verde <i>Black cod / confit potato / cauliflower / vegetable salsa / Moyo verde</i>	62 zł
Sandacz / skorzonera / bocznik mikołajkowy / czarny czosnek / marchew / grozdek zielony <i>Zander / black salsify / king oyster mushroom / black garlic / carrot / green peas</i>	65 zł
Dziki łosoś pacyficzny / miso / polenta / szpinak / sos krewetkowy / koperek / cytrusy <i>Wild Pacific salmon / miso / polenta / spinach / shrimp sauce / dill / citrus</i>	71 zł

Makarony / Pasta

 Penne rigate / kurki / enoki / borowik / oliwa pietruszkowa / parmezan <i>Penne rigate / chanterelle / enoki / porcini / parsley oil / Parmesan</i>	42 zł
Spaghetti / vongole / dashi / kolorowa papryka / parmezan <i>Spaghetti / vongole / dashi / colored peppers / Parmesan</i>	43 zł
Rotondi z wołowiną i burakiem / jus cielęcy z czerwonym winem / kruszony ser feta z Sandomierza <i>Rotondi with beef and beetroot / veal gravy with red wine / crumbled feta cheese from Sandomierz</i>	50 zł

Desery / Desserts

Gruszka / cynamon / brandy / słony karmel / rozmaryn

Pear / cinnamon / brandy / salty caramel / rosemary

29 zł

Makaroniki / orzech laskowy / yuzu / beza / czarna limonka

Macaroons / hazelnut / yuzu / meringue / black lime

31 zł

Jeżyna / mleczna czekolada / lody jogurtowe z czarną jeżyną

Blackberry / milk chocolate / yoghurt ice cream with blackberry

33 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 **9 zł**



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

250 ml **9 zł**



250 ml **12 zł**

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

200 ml **18 zł**

Napoje gorące / *Hot beverages*

Esspresso		40 ml	9 zł
Esspresso macchiato		40 ml	9 zł
Podwójne esspresso <i>Double esspresso</i>		80 ml	13 zł
Kawa Americano <i>American style coffee</i>		120 ml	10 zł
Kawa Biała <i>White coffee</i>		120 ml	11 zł
Kawa bezkofeinowa <i>Decaffeinated coffee</i>		120 ml	10 zł
Kawa Cappuccino <i>Cappuccino coffee</i>		140 ml	13 zł
Kawa latte macchiato <i>Latte macchiato</i>		180 ml	14 zł
Gorąca czekolada <i>Hot chocolate</i>		140 ml	14 zł
Herbaty czarne <i>Black teas</i>		240 ml	10 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	10 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	10 zł
<i>Okocim Pale Lager (Pilsner) draught</i>	500 ml	13 zł
Kasztelan Niepasteryzowany	500 ml	12 zł
<i>Non-pasteurized local lager</i>		
Okocim Porter	500 ml	13 zł
Browar Ponidzie Cervisia de Busk (Pszeniczne)	500 ml	17 zł
Browar Ponidzie Dilok (Lager Wiedeński)	500 ml	17 zł
Browar Ponidzie Dnieje (Jasne Pełne)	500 ml	17 zł
Browar Ponidzie Piwo Sun O'Clock (American Pale Ale)	500 ml	17 zł
Browar Ponidzie Piwo Sun O'Clock Juicy (American Pale Ale z pomarańczą)	500 ml	17 zł
Cydr Polski	400 ml	13 zł
Somersby 0.0%	400 ml	14 zł

Rum & Tequila

Havana Club 3 Y.O. Cuba	40 ml	15 zł
Havana Club 7 Y.O. Cuba	40 ml	18 zł
Bacardi Carta Blanca	40 ml	15 zł
Malibu Caribbean Coconut Rum	40 ml	15 zł
Olmecca Tequila Blanco	40 ml	16 zł
Olmecca Tequila Gold	40 ml	18 zł

Gin

Seagram's Extra Dry	40 ml	14 zł
Bombay Sapphire London Dry	40 ml	19 zł

Whisky & Whiskey

Ballantine`s Finest Scotch Whisky	40 ml / 700ml	16 zł / 230 zł
Ballantine`s 12 Y.O. Blended Malt Scotch	40 ml	22 zł
Grant`s Blended Malt Scotch	40 ml	16 zł
Chivas Regal 12 Y.O. Blended Malt Scotch	40 ml / 700 ml	22 zł / 320 zł
Chivas Regal 18 Y.O. Blended Malt Scotch	40 ml	36 zł
Ardbeg 10 Y.O. Single Malt Scotch	40 ml	41 zł
Glenfiddich 15 Y.O. Single Malt Scotch	40 ml	42 zł
Glenlivet 12 Y.O. Single Malt Scotch	40 ml	35 zł
Glenlivet 15 Y.O. Single Malt Scotch	40 ml	41 zł
Jameson Irish Blended Malt Whiskey	40 ml	20 zł
Jameson Black Barrel	40 ml	31 zł
Jack Daniel`s Tennessee Whiskey	40 ml / 700 ml	21 zł / 300 zł
Makers Mark	40 ml	22 zł
Jura 10 Y.O. Single Malt Scotch	40 ml	36 zł
Jura 16 Y.O. Single Malt Scotch	40 ml	49 zł
Cardhu 15 Y.O. Single Malt Scotch	40 ml	42 zł
Lagavulin 16 Y.O. Single Malt Scotch	40 ml	48 zł

Aperitif i Likier / *Aperitif & Liqueur*

Aperol	40 ml	14 zł
Baileys Irish Cream	40 ml	14 zł
Campari bitter	40 ml	15 zł
Jagermeister	40 ml	13 zł
Kahlua Coffee	40 ml	16 zł
Passoa	40 ml	14 zł
Cointreau	40 ml	16 zł
Sambuca	40 ml	15 zł
Chambord Liqueur	40 ml	16 zł
Becherovka	40 ml	11 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	28 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	11 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.