

RESTAURACJA PONIDZIE

Szanowni Goście,

Z przyjemnością polecam Państwu nową kartę menu restauracji Hotelu Słoneczny Zdrój Medical Spa & Wellness, która zachwyca 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 / borowik / żółtko / majonez kaparowy / cebula balsamiczna 58 zł

Beef tartare / pickles / boletus / egg yolk / caper mayonnaise / balsamic onion

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

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

Krewetki torpedo / majonez sriracha / chipsy krewetkowe / sałatka mango 49 zł

Torpedo shrimp / sriracha mayonnaise / shrimp chips / mango salad

ALERGENY: gluten, jaja, soja, ryby i owoce morza

ALLERGENS: gluten, eggs, soy, fish and seafood

 Ser regionalny Buncok Strzałkowski / kozieradka / ciasto francuskie / ogórek / rzodkiewka / majonez z trybuli 38 zł

Buncok Strzałkowski regional cheese / fenugreek / puff pastry / cucumber / radish / chervil mayonnaise

ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: gluten, milk and derived products

Zupy / Soups

„Niech to diabli”...w Busku pyszną zupę dali, czyli fasola korczyńska z wołowiną i pieczonymi ząbkami czosnku w czerwonym, pikantnym bulionie 32 zł

„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

 Zupa krem z botwiny / jajo poche / chipsy z buraka / mikro liście 31 zł

Cream of beetroot soup / poached egg / beetroot chips / microgreens

ALERGENY: jaja, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: eggs, milk and derived products

Rosół z perliczką, kaczką i wołowiną / pierożki z mięsem / marchewka / lubczyk 32 zł

Chicken, duck and beef broth / meat dumplings / carrots / lovage

ALERGENY: gluten, gorczyca

ALLERGENS: gluten, mustard seeds

Sałaty / Salads

Sałatka cezar / grillowany kurczak / sałata rzymska / bekon / parmezan / dip anchois **39 zł**

Caesar salad / grilled chicken / romaine lettuce / bacon / parmesan / anchovy dip

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

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



Sałatka arbuz / ser burrata / rukola / sałata lodowa / pomidorki koktajlowe / sos miętowo – musztardowy / chlebek pinsa **38 zł**

Watermelon salad / burrata cheese / rocket / iceberg lettuce / cherry tomatoes /

mint and mustard dressing / pinsa bread

ALERGENY: gluten, gorczyca, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: gluten, mustard seeds, milk and derived products

Makarony / Noodles

Fettuccine carbonara / guanciale / ser pecorino romano / żółtka jaj / tiul parmeezanowy **48 zł**

Fettuccine Carbonara / guanciale / Pecorino Romano cheese / egg yolks /

Parmesan cheese

ALERGENY: jaja, gluten, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: eggs, gluten, milk and derived products

Ryba / Fish

Sandacz saute / fasolka szparagowa / gratin brokułowy / koper włoski / sos cytrynowy **70 zł**

Zander sauté / green beans / broccoli gratin / fennel / lemon sauce

shallot and green onion sauce

ALERGENY: ryby, owoce morza, gluten, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: fish, seafood, 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 / nalewka z mirabelek **81 zł**

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

ALERGENY: gluten, jaja

ALLERGENS: gluten, eggs

Pierogi z pieczoną kaczką / sos śliwkowy / śmietana kminkowa / zielona cebulka **48 zł**

Pierogi with roasted duck / plum sauce / caraway cream / green onion

ALERGENY: jaja, gluten, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: eggs, gluten, milk and derived products

Kotlet schabowy z kostką / ziemniaki w boczku / mizeria z peklowanych ogórków / młoda kapusta zasmażana **69 zł**

Pork chop with bone / potatoes wrapped in bacon / pickled cucumber salad / fried young cabbage

ALERGENY: jaja, gluten, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: eggs, gluten, milk and derived products

Polędwica wołowa / sos demi glace / szparagi w szynce dojrzewającej batat pieczony / puree z kalafiora **125 zł**

Beef tenderloin / demi – glace sauce / asparagus wrapped in cured ham / baked sweet potato / cauliflower puree

ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: gluten, milk and derived products

Polędwiczka wieprzowa nadziewana regionalnym serem w boczku / sos soubise / kopytka dyniowe / brokuł bimi / buraczki glazurowane **71 zł**

Pork tenderloin stuffed with regional cheese wrapped in bacon / soubise sauce / pumpkin dumplings / broccoli bimi / glazed beetroot

ALERGENY: jaja, gluten, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: eggs, gluten, milk and derived products



Pierogi ruskie / tofu / ziemniaki / wegańska śmietanka koperkowa / mikro liście / prażona cebula **46 zł**

Russian dumplings / tofu / potatoes / vegan dill cream / micro greens / fried onion

ALERGENY: gluten

ALLERGENS: gluten

Deser / Desserts

Sernik mango / prażynka francuska / coulis jeżyna	29 zł
Mango cheesecake / puff pastry / blackberry coulis	
ALERGENY: gluten, jaja, mleko i produkty pochodne, orzechy	
ALLERGENS: gluten, eggs, milk and derived products, nuts	
Ptyś / truskawka / mascarpone / biała czekolada / puder poziomkowy	32 zł
Cream puff / strawberry / mascarpone / white chocolate / wild strawberry powder	
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: jaja, gluten, mleko i produkty pochodne, orzechy	
ALLERGENS: eggs, gluten, milk and derived products, nuts	

Napoje zimne / Soft beverages

   		0,25L	10 zł
	Tonic Water, Purple, Pink Aromatic Berry	0,25L	10 zł
	Naturalna woda mineralna niegazowana <i>Still mineral water</i>	0,33L 0,75L	9 zł 14 zł
	Naturalna woda mineralna gazowana <i>Sparkling mineral water</i>	0,33L 0,75L	9 zł 14 zł
	O smaku Cytryny, O smaku Brzoskwini i Hibiskusa <i>Lemon flavored, Peach and hibiscus flavor</i>	0,25L	10 zł
	Pomarańczowy, Jabłkowy <i>Juices : orange, apple</i>	0,25L	10 zł
	Napój energetyzujący <i>Energy drink</i>	0,25L	13 zł butelka kaucjonowana + 0,50 zł
	Sok ze świeżych owoców (pomarańczowy / grejpfrutowy) <i>Fresh fruits juice (orange / grapefruit)</i>	0,2L	20 zł

Polecamy
do posiłku

 0,25L
ZERO CUKRU

* Wybierz swój ulubiony produkt.



©2025 The Coca-Cola Company.
COCA-COLA, FANTA, SPRITE, KINLEY oraz CAPPY są zastrzeżonymi znakami towarowymi The Coca-Cola Company.
©2025 DP Beverages UC. FUZE TEA jest zastrzeżonym znakiem towarowym DP Beverages UC.
Napoje herbaciane na bazie ekstraktu z herbaty. Zawartość soku owocowego min. 0,1%.
Aby uzyskać więcej informacji na temat składników i wartości odżywczych naszych produktów,
w tym wszelkich europejskich wariantów regionalnych, odwiedź stronę: coca-cola.pl/nasze-marki/fuze-tea.

Napoje gorące / Hot beverages

Esspresso



40ml **12 zł**

Esspresso macchiato

40ml **12 zł**

Podwójne esspresso

80ml **16 zł**

Double esspresso

Kawa Americano

120ml **15 zł**

American style coffee

Kawa Cappuccino

140ml **16 zł**

Cappucciono coffee

Kawa biała

120ml **15 zł**

White coffee

Kawa latte macchiato

180ml **17 zł**

Latte macchiato

Gorąca czekolada

140ml **16 zł**

Hot chocolate

Herbaty czarne / Black tea's:

Assam Special Broken

Earl Grey Premium Blatt



240ml **13 zł**

Herbaty owocowe, zielone, ziołowe

Fruit, green & herb tea's:

Summer fruits

Asia Superior Blatt

Peppermint

Camomile

240ml **13 zł**

Piwo / Beer

Corona Extra 4,5%



330ml 14 zł

Corona Cero 0%



330ml 14 zł

Stella Artois 5,2%



330ml 14 zł

Calsberg Pilsner 5%

300ml 12 zł
500ml 16 zł

Garage 4,5%-8%

400ml 14 zł

Garage 0%

400ml 14 zł

Browar Ponidzie:

500ml 17 zł

- Cervisia de Busk (*Pszeniczne*) 5%

- Dilok (*Lager Wiedeński*) 5,1%

- Dnieje (*Jasne Pełne*) 5,1%

- Sun O'Clock (*American Pale Ale*) 5,5%

- Sun O'Clock Juicy (*American Pale Ale z pomarańczą*) 5,5%

Rum & Tequila

Havana Club 3 Y.O. Cuba 37,5%	40ml	16 zł
Havana Club 7 Y.O. Cuba 40%	40ml	19 zł
Bacardi Carta Blanca 37,5%	40ml	16 zł
Olmecca Tequila Blanco 35%	40ml	17 zł
Olmecca Tequila Gold 35%	40ml	19 zł

Gin

Bulldog London Dry Gin 40%		40ml	20 zł
Glendalough Wild Botanical Gin 41%		40ml	28 zł
Glendalough Rose Gin 37,5%		40ml	28 zł
Bombay Sapphire London Dry 40%		40ml	20 zł
Seagram's Extra Dry 37,5%		40ml	15 zł

Whisky & Whiskey

Glendalough Double Barrel 42%

Glendalough Pot Still Irish Whisky 43%

Glendalough Single Cask Burgundy 42%

Ballantine's Finest Scotch Whisky 40%

Ballantine's 12 Y.O. Blended Malt Scotch 40%

Grant's Blended Malt Scotch 40%

Chivas Regal 12 Y.O. Blended Malt Scotch 40%

Jack Daniel's Tennessee Whiskey 40%

Chivas Regal 18 Y.O. Blended Malt Scotch 40%

Glenlivet 12 Y.O. Single Malt Scotch 40%

Glenlivet 15 Y.O. Single Malt Scotch 40%

Jameson Irish Blended Malt Scotch 40%



40ml 27 zł

40ml 38 zł

40ml 38 zł

40ml 19 zł
700ml 250 zł

40ml 23 zł

40ml 17 zł

40ml 24 zł
700ml 330 zł

40ml 22 zł
700ml 310 zł

40ml 37 zł

40ml 36 zł

40ml 42 zł

40ml 22 zł

Aperitif i Likier / Aperitif & Liqueur

Jagermeister 35%	40ml	15 zł
Kahlua Coffee 16%	40ml	17 zł
Sambuca 38%	40ml	16 zł
Becherovka 38%	40ml	12 zł

Cognac & Brandy

Metaxa ***** 38%	40ml	22 zł
Metaxa ***** 40%	40ml	25 zł
Hennessy V.S. 40%	40ml	31 zł
Hennessy X.O. 40%	40ml	85 zł
Hennessy Paradis 40%	40ml	320 zł

Wódka / Vodka

Finlandia® Classic 40%



40ml	13 zł
500ml	120 zł
700ml	160 zł

Absolut Vodka Blue 40%

40ml	12 zł
700ml	140 zł

Wyborowa 40%

40ml	11 zł
500ml	100 zł
700ml	120 zł

Bjorn 40%

40ml	10 zł
500ml	100 zł

Wyborowa polski ziemniak 40%

40ml	11 zł
500ml	110 zł

Chopin Rey 40%

40ml	18 zł
------	-------

Belvedere Premium vodka 40%

40ml	22 zł
------	-------

Żubrówka 37,5%

40ml	12 zł
------	-------

Nalewka / Tincture

Nalewka Dereń 30%

40ml	14 zł
------	-------

Nalewka Pigwowa 30%

40ml	14 zł
------	-------



Kontakt:

Słoneczny Zdrój Hotel Medical Spa & Wellness ****

Ul. Bohaterów Warszawy 115a, 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 potraw 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.

w z l k .