

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 Dominik Błażewicz 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 Dominik Błażewicz and his team

WKŁADKA REGIONALNA

Przystawka / Hors d'oeuvre

Tatar wołowy / pikle / marynowane maślaki / żółtko / bagietka czosnkowa 58 zł

Beef tartare / pickles / marinated buttermilk / egg yolk / garlic baguette

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

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

Zupa / Soup

„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

Danie główne / Main cours

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

Deser / Dessert

Szarlotka z jabłek sandomierskich / lody śmietankowe 31 zł

Sandomierz apple pie with ice cream

ALERGENY: gluten, jaja, mleko i produkty pochodne, orzechy

ALLERGENS: gluten, eggs, milk and derived products, nuts

Przystawki / Hors d'oeuvre

Tataki z polędwicy wołowej / ponzu / czosnek / szczypiorek paluch **53 zł**

Beef tenderloin tataki / ponzu / garlic / chives

ALERGENY: gluten, jaja, soja

ALLERGENS: gluten, eggs, soy

Śledź z Janowa / kalarepa / ziemniaki confitowane / żel z żurawiny / **38 zł**

jabłko / oliwa szczypiorkowa

Herring from Janów / kohlrabi / confit potatoes / cranberry gel / apple / chives oil

ALERGENY: gluten, jaja, ryby i owoce morza

ALLERGENS: gluten, eggs, fish and seafood

 **Panierowane portobello / dynia / szpinak** **36 zł**

Breaded portobello / pumpkin / spinach

ALERGENY: gluten, jaja, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: gluten, eggs, milk and dairy products

Zupy / Soups

Koreańska zupa Kimchi JJigae / jajko poche / do wyboru z krewetkami, tofu lub boczkiem **31 zł**

„Korean Kimchi JJigae soup / poached egg / choice of shrimp, tofu or bacon

ALERGENY: soja, jaja, ryby i owoce morza

ALLERGENS: soy, eggs, fish and seafood

Rosół z dzikiego ptactwa / pierożki z mięsem / marchew / lubczyk **32 zł**

Wild bird broth / meat dumplings / carrots / lovage

ALERGENY: gluten, jaja

ALLERGENS: gluten, eggs

 **Krem z dyni / amaretto / wędzony buncok Strzałkowski / piklowana rzepa** **32 zł**

Pumpkin cream / amaretto / smoked buncok Strzałkowski / pickled turnip

ALERGENY: mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: milk and derived products

Sałaty / Salads

Sałaty / kurczak z grilla / mozzarella mini / pomidorki / oliwki / dip czosnkowy 39 zł

Salads / grilled chicken / mini mozzarella / tomatoes / olives / garlic dip

ALERGENY: gluten, jaja, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: gluten, eggs, milk and dairy products



Sałaty / rukola / pieczony burak / kozi ser / winogrono / ricotta / krem balsamiczno-gruszkowy 38 zł

Salads / arugula / roasted beetroot / goat cheese / grapes / ricotta / balsamic pear cream

ALERGENY: gluten, jaja, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: gluten, eggs, milk and derived products

Makarony / Noodles

Rigatoni / polędwiczka wieprzowa / borowiki / rukola / sos z białego wina i masła 48 zł

Rigatoni / pork tenderloin / porcini mushrooms / arugula / white wine sauce with butter

ALERGENY: gluten, jaja, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: gluten, eggs, milk and derived products

Ryba / Fish

Pieczona dorada / kuskus perłowy z warzywami / surówka z kopru włoskiego z cytrusami / mus z topinamburu 72 zł

Roasted seabream / pearl couscous with vegetables / fennel salad with citrus / jerusalem artichoke mousse

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

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

Dania główne / Main courses

**Pierogi z pieczoną kaczką / crème fraiche / figa /
sos z zredukowanego czerwonego wina i miodu faceliowego** **38 zł**

Roasted duck dumplings / crème fraîche / fig /
red wine and phacelia honey reduction

ALERGENY: gluten, jaja, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: gluten, eggs, milk and derived products

Kotlet schabowy / puree z oliwą koperkową / mizeria / chipsy z pietruszki **69 zł**

Pork chop / mashed potatoes with dill oil / cucumber salad / parsley chips

ALERGENY: gluten, jaja, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: gluten, eggs, milk and derived products

**Polędwica wołowa / prasowane ziemniaki / mus z pieczonej dyni
i palonego masła / panierowana fasolka / chipsy z marchewki /
sos pieprzowo-koniakowy** **125 zł**

Beef tenderloin / pressed potatoes / roasted pumpkin and brown butter mousse /
breaded green beans / carrot chips / pepper and cognac sauce

ALERGENY: gluten, jaja, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: gluten, eggs, milk and derived products

**Duszone policzki wołowe / puree truflowe / piklowana dynia /
smażona cukinia oraz shimeji** **71 zł**

Braised beef cheeks / truffle puree / pickled pumpkin / fried zucchini and shimeji

ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: gluten, milk and derived products

 Pierogi z bryndzą i oliwkami / groszek / sos porowy / tarty chrzan / kielki **46 zł**

Dumplings with bryndza cheese and olives / peas / leek sauce /
grated horseradish / veggie sprouts

ALERGENY: jaja, gluten, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: eggs, gluten, milk and derived products

Deser / Desserts

Mini tarta / śliwki z Szydłowa / mus czekoladowy

29 zł

Mini tart / plums from Szydłów / chocolate mousse

ALERGENY: gluten, jaja, mleko i produkty pochodne, orzechy

ALLERGENS: gluten, eggs, milk and derived products, nuts

Ciasto sable / biały ganache / wiśnie w żelu / lody waniliowe / gąbka miętowa

32 zł

Sable cake / white ganache / cherries in jelly / vanilla ice cream / mint sponge

ALERGENY: gluten, jaja, mleko i produkty pochodne, orzechy

ALLERGENS: gluten, eggs, milk and derived products, nuts

Twaróg / truskawka / kompot / chrupka czekoladowa

32 zł

Cottage cheese / strawberry / compote / chocolate chip

ALERGENY: jaja, gluten, mleko i produkty pochodne, orzechy

ALLERGENS: eggs, gluten, milk and derived products, nuts