



MENU

Gościniec

Prawdziwe serce Doliny Charlotty

W naszej restauracji mieliśmy zaszczyt gościć wiele gwiazd, m.in. Boba Dylana, Roberta Planta, Deep Purple, ZZ Top, Jareda Leto z zespołem Thirty Seconds To Mars, Alice Coopera, Johna Forgety'ego, Johnny'ego Deppa oraz wielokrotnie Carlosa Santanę.

*Szef Kuchni
Tomasz Przyłóżyński*

MENU

Przystawki

Appetizers

SWOJSKI SMALEC¹

cebula / jabłko / śliwka / pieczywo

TRADITIONAL LARD SPREAD¹

onion / apple / plum / bread

28 zł / 120 g

BRUSCHETTA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM^{1,2,7}

pomidor / czosnek / bazylija / serek Philadelphia

BRUSCHETTA WITH SMOKED SALMON^{1,2,7}

tomato / garlic / basil / Philadelphia cream cheese

45 zł / 120 g

KREWETKI SMAŻONE NA MAŚLE^{1,2,7}

cebula / czosnek / chilli / pomidorki / koniak /

pieczywo

BUTTER-FRIED SHRIMP^{1,2,7}

onion / garlic / chilli / cherry tomatoes / cognac /

bread

62 zł / 120 g

TATAR WOŁOWY^{1,3,7,10}

cebula / marynowana pieczarka / ogórek kiszony /

musztarda / pieczywo

BEEF TARTARE^{1,3,7,10}

onion / marinated mushroom / pickled cucumber /

mustard / bread

62 zł / 120 g

MENU

Zupy

Soups

 CHŁODNIK LITEWSKI^{3,7}

botwina / ogórek / rzodkiew / koper / maślanka / jajko

LITHUANIAN COLD BEET SOUP^{3,7}

young beet greens / cucumber / radish / dill / cultured buttermilk / egg

28 zł / 300 ml

BULION DROBIOWY^{1,3,9}

makaron / marchew / pietruszka / seler

POULTRY BROTH^{1,3,9}

noodles / carrot / parsley / celery

28 zł / 300 ml

 KREM Z POMIDORÓW I PIECZONEJ PAPRYKI^{1,7,9}

grzanki / parmezan / oliwa

TOMATO AND ROASTED PEPPER CREAM SOUP^{1,7,9}

croutons / Parmesan / olive oil

32 zł / 300 ml

STAROPOLSKI ŻUREK^{1,3,7,9}

puree ziemniaczano-chrzanowe / biała kiełbasa / jajko / pieczywo

TRADITIONAL SOUR RYE SOUP^{1,3,7,9}

potato and horseradish purée / white sausage / egg / bread

32 zł / 300 ml

MENU

Dania główne

Main Courses

DANIA MIĘSNE / *Meat dishes*

SCHAB Z KOŚCIA^{1,3,9}

ziemniaki gotowane / kapusta młoda / pomidor / koper

PORK LOIN ON THE BONE^{1,3,9}

boiled potatoes / young cabbage / tomato / dill

69 zł / 250 g

CONFITOWANA NOGA Z KACZKI^{1,3,7,12}

puree z kapusty czerwonej / kluski śląskie / sos z wiśni

DUCK LEG CONFIT^{1,3,7,12}

red cabbage purée / Silesian dumplings / cherry sauce

72 zł / 200 g

POŁĘDWICA WOŁOWA^{1,7,12}

gratin z brokuletem / foie gras / glazurowana marchew / trufle / sos porto

BEEF TENDERLOIN^{1,7,12}

broccoli gratin / foie gras / glazed carrot / truffles / port wine sauce

149 zł / 200 g

DANIA RYBNE / *Seafood*

🌿 GRILLOWANY DZWONEK Z ŁOSOSIA^{4,7}

puree ziemniaczane z czarnuszką / glazurowana marchew / pak choi

GRILLED SALMON CUT^{4,7}

potato purée with nigella seeds / glazed carrot / pak choi

79 zł / 220 g

🌿 STEK Z HALIBUTA^{4,7,9}

cukinia / bakłażan / papryka / smażony ziemniak z czosnkiem i rozmarynem

HALIBUT STEAK^{4,7,9}

zucchini / eggplant / bell pepper / fried potato with garlic and rosemary

69 zł / 220 g

MENU

Dania główne

Main Courses

SALATKI / *Salads*

SALATA CEZAR^{1,3,4,10,11}

*grillowana pierś / grzanki / pomidor / anchois /
parmezan*

CAESAR SALAD^{1,3,4,10,11}

*grilled chicken breast / croutons / tomato / anchovies
/ Parmesan*

42 zł / 200 g

 SALATA Z CAMEMBERTEM^{1,3,8,10}

*marynowana gruszka / żurawina / orzech włoski /
miód / musztarda*

CAMEMBERT SALAD^{1,3,8,10}

*marinated pear / cranberry / walnut / honey /
mustard*

42 zł / 200 g

MAKARONY / *Pasta*

 SPEATZLE Z GRZYBAMI SHIMEJI^{1,3,7}

grzyby shimej / ser wędzony / śmietanka

SPÄTZLE WITH SHIMEJI MUSHROOMS^{1,3,7}

shimeji mushrooms / smoked cheese / cream

49 zł / 250 g

TAGLIATELLE Z CHORIZO I KREWETKAMI^{1,2,3,7}

*chorizo / krewetki / pomidorki koktajlowe /
papryczka chili / parmezan*

TAGLIATELLE WITH CHORIZO AND SHRIMP^{1,2,3,7}

*chorizo / shrimp / cherry tomatoes / chili pepper /
Parmesan*

59 zł / 250 g

MENU

Menu dziecięce

Kids Menu



FRYTKI Z KETCHUPEM¹²

FRENCH FRIES WITH KETCHUP¹²

22 zł / 200g



SPEATZLE Z SOSEM TRUSKAWKOWYM^{1,3,7}

truskawka / twaróg / śmietana / wanilia

SPÄTZLE WITH STRAWBERRY SAUCE^{1,3,7}

strawberry / quark / cream / vanilla

35 zł / 150g

NUGGETSY Z KURCZAKA Z FRYTKAMI
I KETCHUPEM^{1,3,12}

CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES
AND KETCHUP^{1,3,12}

35 zł / 150 g



Dolina Charlotty
Resort & SPA



dania niezawierające mięsa



dania niezawierające mięsa, ryb oraz owoców morza

MENU

Desery

Desserts

GORĄCA SZARLOTKA^{1,3,7}

lody waniliowe / bita śmietana

HOT APPLE PIE^{1,3,7}

vanilla ice cream / whipped cream

30 zł / 120 g

SERNIK BASKIJSKI^{1,3,7,12}

mus z rabarbaru / kruszonka migdałowa

BASQUE CHEESECAKE^{1,3,7,12}

rhubarb mousse / almond crumble

30 zł / 120 g

CHRUPIĄCA BEZA Z KREMEM PISTACJOWYM

I OWOCAMI^{3,7,8,12}

mascarpone / śmietanka / pistacje / sezonowe owoce

CRISPY MERINGUE WITH PISTACHIO CREAM AND

FRUITS^{3,7,8,12}

mascarpone / cream / pistachios / seasonal fruits

32 zł / 150 g

PUCHAR LODOWY Z OWOCAMI I GĘSTĄ BITĄ

ŚMIETANĄ^{3,17,12}

mix lodów / bita śmietana / owoce sezonowe

ICE CREAM SUNDAE WITH FRUITS AND THICK

WHIPPED CREAM^{3,17,12}

ice cream selection / whipped cream / seasonal fruits

30 zł / 200 g

Lunch box

5 zł / 1 szt.

Torba papierowa

2 zł / 1 szt.

Alergeny:

1. Gluten (zboża glutenowe)
2. Skorupiaki
3. Jaja
4. Ryby
5. Orzechy ziemne
6. Soja
7. Mleko (laktoza)
8. Orzechy
9. Seler
10. Gorczyca
11. Sezam
12. Dwutlenek siarki / siarczany
13. Lubin
14. Mięczaki

Allergens:

1. Gluten (gluten-containing cereals)
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soy
7. Milk (lactose)
8. Nuts (tree nuts)
9. Celery
10. Mustard seeds
11. Sesame
12. Sulphur dioxide / sulphites
13. Lupin
14. Molluscs



Dolina Charlotty
Resort & SPA