Menu

Przystawki / Appetizers

Borowiki z bukowego lasu na palonym kalafiorze[1,7,8]

borowiki / kalafior / orzech laskowy / ciemne piwo / szczypiorek

Porcini mushrooms from the beech forest on charred cauliflower

porcini mushrooms / cauliflower / hazelnuts / dark beer / chives

120 g / 150 g / 44 PLN

Mus z wędzonego pstrąga z rokitnikiem[4,7]

pstrąg / ogórek / jabłko / chrzan / rokitnik / sago

Smoked trout mousse with sea buckthorn

trout / cucumber / apple / horseradish / sea buckthorn / sago

100 g / 50 g / 46 PLN

Półgęsek kaszubski z żurawiną[1]

pierś z gęsi / czarny bez / żurawina / dynia / chleb żytni

Kashubian cured goose breast with cranberries

goose breast / elderberry / cranberries / pumpkin / rye bread

80 g / 60 g / 48 PLN

Tatar z jelenia z jałowcem i palonym masłem[3,7]

udziec z jelenia / majonez z jałowca / rydze / oliwa z węgla / gryka

Venison tartare with juniper and browned butter

venison haunch / juniper mayonnaise / saffron milk cap mushrooms / charcoal oil / buckwheat

140 g / 40 g /60 PLN

Krewetki i mule w białym winie[1,2,7,12,14]

Emulsja maślano-winna / chilli / czosnek / natka pietruszki / grzanka

Prawns and mussels in white wine

butter and white wine emulsion / chilli / garlic / parsley / toasted bread

150 g / 100 g / 62 PLN

Sałatki / Salads

Sałatka z pieczonym burakiem i kozim serem[7,8]

burak / kozi ser / orzechy włoskie / roszponka / szalotka / czarna porzeczka

Roasted beetroot and goat's cheese salad

beetroot / goat's cheese / walnuts / lamb's lettuce / shallot / blackcurrant

250 g / 46 PLN

Dolina Charlotty
Resort & SPA

Menu

Sałatka z wędzonym pstrągiem i Szarą Renetą[1,4,7,9]

pstrąg / seler / Szara Reneta / seler naciowy / maślanka / chrzan / koper / grzanki

Smoked trout salad with Grey Reinette apple

trout / celeriac / Grey Reinette apple / celery / buttermilk / horseradish / dill / croutons

240 g / 48 PLN

Sałatka z kaczki z gruszką i cykorią[8,10]

pierś kaczki / cykoria / szpinak / gruszka / tymianek / orzechy laskowe / musztarda

Duck salad with pear and chicory

duck breast / chicory / spinach / pear / thyme / hazelnuts / mustard

280 g / 52 PLN

Zupy / Soups

Krem z pieczonej dyni i rokitnika[7]

dynia piżmowa / rokitnik / pestki z chili / ser kaszubski

Roasted butternut squash and sea buckthorn cream soup

butternut squash / sea buckthorn / chilli seeds / Kashubian cheese

300 ml / 32 PLN

Domowy rosół z trzech rodzajów mięs[1,3,9]

Makaron jajeczny / marchewka / świeża natka pietruszki

Homemade broth made with three kinds of meat

egg noodles / carrot / fresh parsley

300 ml / 36 PLN

Kaszubska zupa grzybowa na wędzonce7

grzyby leśne / wędzona słonina / ziemniaki confit / śmietana 36%

Kashubian wild mushroom soup with smoked pork

wild mushrooms / smoked pork fat / confit potatoes / 36% cream

300 ml / 36 PLN

Staropolski żur na domowym zakwasie[1,3,7,9,10]

Biała kiełbasa / jajko wiejskie / wędzony boczek / ziemniaki / majeranek

Traditional Polish sour rye soup made with homemade starter

white sausage / free-range egg / smoked bacon / potatoes / marjoram

300 ml / 36 PLN

Dolina Charlotty
Resort & SPA

Menu

Dania Główne / Main Courses

Stek z selera pieczony w skorupie solnej[8,9]

seler / warzywny demi-glace / purée / orzechy z bukowego lasu / cebula

Salt-baked celeriac steak

celeriac / vegetable demi-glace / purée / beech forest nuts / onion

250 g / 100 g / 54 PLN

Pierożki z pieczonymi ziemniakami i rydzami[1,7]

pierogi / twaróg / rydze / palone masło / szałwia / por

Dumplings with roasted potatoes and saffron milk cap mushrooms

dumplings / quark cheese / saffron milk cap mushrooms / browned butter / sage / leek

300 g / 56 PLN

Filet z kurczaka wolno gotowany[7,9]

Ziemniak konfitowany / mini warzywa / jus drobiowy

Slow-cooked chicken fillet

confit potato / baby vegetables / chicken jus

180 g / 160 g / 64 PLN

Pappardelle z ragoût z jelenia[1,3,7,9,12]

Łopatka z jelenia / jałowiec / szalotka / ser Bursztyn / świeży rozmaryn

Pappardelle with venison ragù

venison shoulder / juniper / shallot / Bursztyn cheese / fresh rosemary

350 g / 64 PLN

Policzki wieprzowe duszone w ciemnym piwie[1,7,8]

policzki / piwo / purée ziemniaczane / brukselka / boczek / orzechy włoskie

Pork cheeks braised in dark beer

pork cheeks / beer / mashed potatoes / Brussels sprouts / bacon / walnuts

200 g / 180 g / 60 ml / 68 PLN

Filet z sandacza z chrupiącą skórką[1,4,7]

sandacz / pęczotto / grzyby / ser kaszubski / por / emulsja rybna / pieprz

Pike-perch fillet with crispy skin

pike-perch / pearl barley risotto / mushrooms / Kashubian cheese / leek / fish emulsion / pepper

160 g / 150 g / 50 ml / 85 PLN

Dolina Charlotty
Resort & SPA

Menu

Dorsz atlantycki z palonym masłem[4,7,14]

dorsz / pietruszka / masło / jarmuż / małże / rokitnik

Atlantic cod with browned butter

cod / parsley root / butter / kale / mussels / sea buckthorn

160 g / 150 g / 50 ml / 86 PLN

Comber z jelenia w marynacie jałowcowej[7,9]

comber / seler / biała czekolada / marchewka / miód / demi-glace / śliwka

Venison saddle in juniper marinade

venison saddle / celeriac / white chocolate / carrot / honey / demi-glace / plum

180 g / 150 g / 60 ml / 120 PLN

Stek Filet Mignon z polędwicy wołowej[7,9]

Purée truflowe / pieczony szpik / szparagi / mini marchewka / sos demi-glace

Beef tenderloin filet mignon

truffle purée / roasted bone marrow / asparagus / baby carrots / demi-glace sauce

200 g / 150 g / 160 PLN

Desery / Desserts

Lody z bitą śmietaną i owocami[1,3,7]

truskawka / wanilia / czekolada / świeże owoce

Ice cream with whipped cream and fruit

strawberry / vanilla / chocolate / fresh fruit

150 g / 30 PLN

Gruszka sous-vide w grzanym winie[3,7,8,12]

gruszka / czerwone wino / sos angielski / wanilia / orzechy włoskie

Sous-vide pear in mulled wine

pear / red wine / crème anglaise / vanilla / walnuts

180 g / 34 PLN

Sernik kaszubski z palonym twarogiem[1,3,7]

twaróg / spód speculoos / czarny bez / żurawina / tiul jabłkowy | 150 g

Kashubian cheesecake with browned quark cheese

quark cheese / speculoos biscuit base / elderberry / cranberries / apple tuile

150 g / 36 PLN

Dolina Charlotty
Resort & SPA

Menu

Szarlotka na ciepło[1,3,7,8]

Lody waniliowe / sos karmelowy / kruszonka cynamonowa / migdały

Warm Polish apple pie

vanilla ice cream / caramel sauce / cinnamon crumble / almonds

180 g / 40 g / 36 PLN

Fondant czekoladowy[7,8]

czekolada 70% / borowik / kakao / orzechy laskowe / palone masło / rokitnik | 160 g

Chocolate fondant

70% chocolate / porcini mushroom / cocoa / hazelnuts / browned butter / sea buckthorn

160 g / 42 PLN

Dolina Charlotty
Resort & SPA

Legenda Alergenów / Allergens

1. Zboża zawierające gluten / Cereals containing gluten
2. Skorupiaki / Crustaceans
3. Jaja / Eggs
4. Ryby / Fish
5. Orzeszki ziemne / Peanuts
6. Soja / Soybeans
7. Mleko i produkty pochodne / Milk and dairy products
8. Orzechy / Nuts
9. Seler / Celery
10. Gorczyca / Mustard
11. Sezam / Sesame seeds
12. Dwutlenek siarki (siarczyny) / Sulphur dioxide (sulphites)
13. Łubin / Lupin
14. Mięczaki / Molluscs

Danie wegetariańskie / Vegetarian dish