

MENU

Przystawki

Appetizers

Humus buraczkowy / feta / oliwki / cieciora /
popcorn gryczany

Beetroot humus / feta / olives / chickpeas / buckwheat popcorn

35 zł / 150 g

Terrina z łososia / bisque krewetkowy / puree
z salsefii / piklowane warzywa

Salmon terrine / shrimp bisque / salsify puree / pickled vegetables

45 zł / 100 g

Pierogi z kaczka / sos hoisin / rzodkiewka /
cytrusowy żel

Duck dumplings / hoisin sauce / radish / citrus gel

40 zł / 120 g

Krewetki / mule / sos winny / bagietka

Prawns / mushrooms / wine sauce / baguette

49 zł / 150 g

Zupy

Soups

Rosół z kurczaka zagrodowego / kluseczki /
warzywa

Homestead chicken broth / noodles / vegetables

24 zł / 300 ml

Krem z pomidora / oliwa bazyliowa / ricotta

Cream of tomato / basil oil / ricotta

24 zł / 300 ml

Żurek / jajko / biała kiełbasa

Sour rye soup / egg / white sausage

28 zł / 300 ml

Zupa bouillabaisse / chips z nori / papier ryżowy

Bouillabaisse soup / nori chips / rice paper

30 zł / 300 ml

MENU

Dania główne

Main dishes

Kopytka z batatów / boczniak / wino

Sweet potato dumplings / oyster mushroom / wine

46 zł / 300 g

Penne / krewetki / mule / sos własny

Penne / shrimp / mussels / home sauce

54 zł / 300 g

Pierś z kurczaka / mini warzywa / ziemniak /
jus drobiowy

Chicken breast / mini vegetables / potato / chicken jus

60 zł / 200 g

Filet z gęsi / polenta gryczana / puree
z buraczka / sos własny

Goose fillet / buckwheat polenta / beetroot puree / home sauce

100 zł / 200 g

Stek z karczku / puree ziemniaczane /
warzywa glazurowane gochujang

Pork neck steak / mashed potatoes / gochujang glazed vegetables

69 zł / 200 g

Mostek wołowy / gratine rozmarynowe /
konfitowany czosnek / sos z pieczonej
czerwonej papryki

Beef brisket / rosemary gratine / confit garlic / roasted red pepper sauce

100 zł / 200 g

Filet mignon / ziemniak / warzywa blanszowane /
chimichurri

Fillet mignon / potato / blanched vegetables / chimichurri

180 zł / 200 g

Dorsz / sos z maślanki / czarna soczewica /
szpinak / puree z kalafiora

Cod / buttermilk sauce / black lentils / spinach / cauliflower puree

65 zł / 180 g

Łosoś / puree z salsefii / szparagi / mule / sos
krewetkowy

Salmon / salsify puree / asparagus / mussels / shrimp sauce

80 zł / 180 g

MENU

Salatki

Salads

Salatka z bakłażana / sos winno-octowy

Eggplant salad / wine-vinegar sauce

35 zł / 250 g

Salatka Cezar

Caesar salad

49 zł / 250 g

Desery

Desserts

Fondant czekoladowy / lody

śmietankowe / wiśnia

Chocolate fondant / cream ice cream / cherry

28 zł / 100 g

Szarlotka / sos czekoladowy /

bita śmietana / lody

Apple pie / chocolate sauce / whipped cream / ice cream

28 zł / 150 g

Lody / bita śmietana / sos owocowy

Ice cream / whipped cream / fruit sauce

30 zł / 150 ml

Mille feuille z mascarpone i malinami /

crème brulee / sos malinowy

Mille feuille with mascarpone and raspberries /

crème brulee / raspberry sauce

30 zł / 150 g



Dolina Charlotty
Resort & SPA