

DANIA WEGAŃSKIE

 Kopytka z batatów bezglutenowe z cieciorą w sosie pomidorowym Garam Masala z wegańskim parmezanem (8)	160 g	36 zł
Wegańska pizza z vege Mozarellą i szpinakiem z vege parmezanem i oliwą z oliwek (1, 8, 10)	120 g	36 zł
Makaron troffie liguri z sosem śmietanowo – szpinakowym na śmietance z nerkowców z vege parmezanem i fasolą szparagową (1, 8)	160 g	44 zł
Pierogi impossible meat z okrasą z boczniaków (1, 6)	8 szt	38 zł

DODATKI

  Zapiekane ćwiartki ziemniaków	120 g	15 zł
 Ziemniaki w emulsji maślanej z koprem (7)	120 g	15 zł
Kasza pęczak z drobną szalotką (1)	120 g	15 zł
  Grillowane warzywa	60 g	15 zł
   Mix sałat z sosem vinegret (10)	100 g	15 zł
Surówka z kiszonej kapusty (jak dawniej)	120 g	15 zł


HOTEL MARINA
CLUB
Destination SPA

 **BIOFONDA**
SLOW FOOD

KARTA
MENU

BOGACTWO SMAKÓW, MIŁOŚĆ DO TRADYCJI I PASJA DO TWORZENIA...

SAŁATY / PRZYSTAWKI

 Salata z grillowanym regionalnym kozim serem halloumi z koziej farmy z musem pomarańczowo-dyniowym, karmelizowaną śliwką, sałatą rzymską orzechami pekan, parmezanem i żurawinowym sosem winegret (7, 8, 10, 12)	180g	36,00 zł
Krucha sałata rzymska z grillowaną pierśią kurczaka lub krewetkami (4 szt.) pomidorami, grzankami oraz klasycznym sosem Cezar (1, 2, 3, 4, 7)	180 g	38 zł / 42 zł
Podplomyk z wędzonym sumem z ziemniaczanym topinamburem, prażonym jarmużem, kremowym serkiem i gruszką w regionalnym occie śliwkowym (1, 4, 7, 12)		38 zł
 Podplomyk smażony na oliwie z serem owczym i Mozzarellą , cebulkami Cipolle, karczochami, pesto bazyliowym (1, 7, 8)	120 g	38 zł
 Krewetki z patelni na maśle z chili z czosnkiem, białym winem i pietruszką podane z pszenną bagietką durum (1, 2, 7)	5 szt.	48 zł
 Siekany tatar z wędzonego pstrąga z delikatnym sosem szpinakowym podany z pieczywem (1, 3, 4, 7, 8, 10)	120 g	36 zł
Mazurski tatar wołowy z szalotką, konserwowym ogórkiem i marynowanymi grzybami podany z pieczywem oraz żółtkiem jaja kurzego na życzenie Gościa (1, 3, 10)	120 g	46 zł
Plastry sezonowanej wołowiny marynowane w oliwie lubczykowej z suszonymi borowikami na sałatce ziemniaczanej z dojrzewającą lokalną kielbasą, marynowanymi kurkami i pieczywem (1, 10, 12)		48 zł
Wędzona troć wędrowna z sałatką ziemniaczaną, czarną ciecierzycą Desi z marynowanymi kurkami i pieczywem (1, 4, 10, 12)		48 zł

ZUPY (Sprawdź też KUCHNIE ŚWIATA) ➡

Żur warmiński z białą kielbasą, puree ziemniaczanym i chipsem z boczku (1, 7, 9)	250 ml	29 zł
Zagraj warmiński - wywar z kury z lokalnymi wędzonkami, lanymi kluskami i ziemniakami (1, 3, 7, 9)	250 ml	26 zł
 Kołoduny w barszczu czerwonym (1, 3)	250 ml	34 zł
Zupa dnia (weekend) – zapytaj Kelnera	250 ml	24 zł

DANIA GŁÓWNE

Pieczeń wołowa marynowana w regionalnym piwie miodnym przyrządzona ze steku rzeźnika z grzybami, kaszą pęczak i surówką z naszych kiszonek (1, 7, 10)	280 g	68 zł
 Stek z polędwicy wołowej flambirowany na Brandy z sosem z zielonego pieprzu, frytkami belgijskimi oraz papryką w lekkiej zalewie z ziołami i czosnkiem (6, 7, 10)	300 g	110 zł
Policzki wieprzowe z kopytkami z Liksajn i śremskim ogórkiem w zalewie (1, 7, 10)	280 g	59 zł
 Polędwiczka wieprzowa Maćka Kuronia nadziewana serem z pleśnią i ziołami, ze smażonymi ziemniakami z ziołami i czosnkiem oraz burakami z konfiturą z czerwonej cebuli i sosem winnym (7, 9, 10, 12)	280 g	59 zł

Pulpeciki z perliczki z warzywami duszonymi w śmietanie ze skorzonerą, dyniowymi długimi kopytkami i masłem ziołowym (4, 7)	280 g	64 zł
 Ossobuco (golonka) z jelenia w sosie własnym na pieczonych warzywach ze smażonymi ziemniakami (4, 7, 12)	280 g	64 zł
 Dziki pstrąg palia z potrawką z pieczonych ziemniaków, kapusty pekińskiej i pora z salsa z naszej kiszzonej marchwi i papryki (4, 7)	240 g	64 zł
Filet karmazyna smażony na dyniowo-serowym risotto z edamame i maślanymi grzybami shimei (4, 7)	240 g	66 zł
(Karmazyn jest rybą z rodziny okoniowatych podobnie jak Lucjan. Przez swoje wartości odżywcze jest uznawany za jedną z najzdrowszych ryb na świecie).		
Sandacz z kopytkami ziołowymi z karmelizowanymi pomidorkami koktajlowymi, kaparami i orzechami pekan (1, 3, 4, 8)	280 g	74 zł

RĘCZNIE LEPIONE Z MIŁOŚCI DO TRADYCJI

Pierogi z sezonowaną fryzyjsko - holsztyńską wołowiną , grzybami, serem korycińskim, beszamelem i topinamburem (1, 3, 6, 7)	3 szt.	42 zł
Orkiszowe pierogi z mięsem kaczki i sosem podgrzybkowym (1, 3, 6, 7)	10 szt.	38 zł
 Pierogi z kozim twarogiem i pieczoną dynią hokaido z Amchur – suszonym w słońcu zielonym mango, konfiturą paprykową, parmezanem i orzechami pekan (1, 3, 7, 8)	10 szt.	38 zł
 Makaron papardelle z borowikami, żółtkiem zielononóżki i dojrzewającym serem bursztyn (1, 3, 7)	180 g	49 zł

KUCHNIE ŚWIATA

  Pikantna australijska zupa rybna z mlekiem kokosowym, chili, czerwoną pastą curry oraz warzywami julienne (1, 3, 6, 7, 9)	260 ml	32 zł
Solianka – tradycyjna zupa kuchni ukraińskiej z łyżką kwaśnej śmietany (1, 3, 7, 9)	250 ml	26 zł
Amerykański street food - panierowany udziec kurczaka z dojrzewającym chedarem z frytkami stekowymi ,kukurydzą w naszej mieszance przypraw z parmezanem i sosem BBQ na śliwce Węgierce Dąbrowickiej (1, 7, 12)	300 g	58 zł
 Papardelle z krewetkami Tiger , czosnkiem, oliwkami, pastą chili, suszonymi pomidorami i świeżym szpinakiem (1, 2, 3, 7)	220 g	55 zł

DESERY

Tiramisu z kremem cytrusowym (1, 3, 7)	100 g	28 zł
Szarlotka z aromatem cynamonu i lodami waniliowymi (1, 3, 7)	120 g	25 zł
Brownie ze słonym karmelem i prażoną kasza gryczaną (1, 3, 7)	120 g	25 zł
Sernik dyniowo-pomarańczowy na owsianym ciastku (1, 3, 7, 8)	120 g	28 zł
Kogel Mogel – Smak Dzieciństwa (3)	100 g	21 zł
Deser dnia (weekend) – zapytaj Kelnera	120 g	24 zł



Wegańskie



Wegetariańskie



Bez glutenu



Bez laktozy



Pikantne

Wykaz alergenów w potrawie:

1 zawiera gluten, 2 zawiera skorupiaki, 3 zawiera jaja, 4 zawiera ryby, 5 zawiera orzeszki ziemne, 6 zawiera soję, 7 zawiera białko mleka i laktozę, 8 zawiera orzechy, 9 zawiera seler, 10 zawiera gorczycę, 11 zawiera nasiona sezamu, 12 zawiera dwutlenek siarki, 13 zawiera łubin, 14 zawiera mięczaki

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.

POZNAJ DANIA WEGE

Serwujemy steki z sezonowanej wołowiny - poznaj **BIOFONDA STEAK PROJEKT**, który jest ukłonem w stronę prawdziwych koneserów wysokiej jakości mięsa.

Regionalna rasa fryzyjsko – holsztyńska hodowana jest na Warmii i Mazurach, karmiona naturalnie przez co mięso utrzymuje odpowiednią wartość pH. Ma to ogromny wpływ na jakość serwowanej przez nas wołowiny.