

DANIA WEGAŃSKIE

Krem z pieczonych pomidorów i papryki w wersji wegańskiej z wege - Parmezanem oraz wersji wegetariańskiej z kozim serem oraz pesto bazyliowym (7, 8, 9) 250 ml 26 zł

 Bezglutenowe kopytka z batatów z pesto bazyliowym, prażonymi orzechami nerkowca, młodym szpinakiem i wege Parmezanem (5, 8, 13) 160 g 36 zł

Wegański podplomyk z wege Mozarellą i szpinakiem z wege Parmezanem i oliwą z oliwek (1, 8, 10) 120 g 36 zł

Papaprdelle aglio olio z czosnkiem i chilli (1, 8) 240 g 39 zł

Pierogi orkiszowe z prawdziwkami, kaszą perlową i okrasą z cebuli i wędzonego tofu (1, 8) 250g 8 szt. 38 zł

DODATKI

  Smażone ziemniaki z tymiankiem (7) 150 g 15 zł

Frytki Belgijskie 150 g 15 zł

 Młode ziemniaki z koperem (7) 150 g 15 zł

Czarny ryż jaśminowy (7) 120 g 15 zł

Ręcznie wyrabiane kopytka ziółowe (1, 3, 7) 150 g 15 zł

  Grillowane warzywa 150 g 15 zł

  Ekologiczne sałaty z sosem winegret (10) 100 g 15 zł

Surówka z młodej kapusty z prażonymi ziarnami 150 g 15 zł

Mizeria z ogórków (7) 150 g 15 zł

Ogórki na miodzie z czosnkiem i odrobiną chilli (9, 10) 200 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, karmelizowaną śliwką, sałatą rzymską, orzechami pekan, Parmezanem i żurawinowym sosem winegret (7, 8, 10, 12)	180 g	39 zł
Krucha sałata rzymska z grillowaną piersią kurczaka lub krewetkami (4 szt.) pomidorami, grzankami oraz klasycznym sosem Cezar (1, 2, 3, 4, 7)	180 g	42 zł / 48 zł
Podpłomyk z sezonowaną wołowiną , Mozzarellą, pieczarką Portobello i aioli czosnkowym z tabasco (1, 7, 10)	120 g	42 zł
 Podpłomyk z owczym serem i Mozzarellą , cebulkami (Cipolla), karczochami, pesto bazyliowym (1, 7, 8)	120 g	38 zł
Podpłomyk z dojrzewającymi serami i pesto z sycylijskich suszonych na słońcu pomidorów (1, 7, 10)	120 g	38 zł
 Krewetki z patelni na maśle z chili , czosnkiem, białym winem i pietruszką, podane z pszenną bagietką durum (1, 2, 7)	5 szt.	48 zł
 Siekany tatar z wędzonego pstrąga z delikatnym pesto szpinakowym podany z pieczywem (1, 3, 4, 7, 8, 10)	120 g	39 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	48 zł

ZUPY (Sprawdź też KUCHNIE ŚWIATA) ➡

Wiosenna zupa ogórkowo-jogurtowa z ogórków małosolnych z zielonym groszkiem, podana z chlebem z dzieciństwa smażonym w jajku (1, 3, 7, 9)	250 ml	26 zł
Chłodnik litewski z jajkiem (3, 7)	250 ml	29 zł
Zupa szczawiowo-pokrzywowa (3, 7, 9)	250 ml	26 zł
Warmińska zupa rybna z pomidorami i ziołami ogrodowymi (4, 7, 9, 10)	250 ml	36 zł
Zagraj warmiński - wywar z kury z lokalnymi wędzonkami, lanymi kluskami i ziemniakami (1, 3, 7, 9)	250 ml	26 zł
Zupa dnia (weekend) – zapytaj Kelnera	250 ml	24 zł

RĘCZNIE LEPIONE Z MIŁOŚCI DO TRADYCJI

Ravioli z krewetkami i serkiem Philadelphia z zielonym groszkiem w emulsji maślanej z Parmezanem (1, 2, 3, 7)	250g 10 szt.	46 zł
Pierogi z sezonowaną wołowiną rasy fryzyjsko-holsztyńskiej , grzybami i serem korycińskim w emulsji wołowej z szalotką (1, 3, 6, 7)	300 g	46 zł
Orkiszowe pierogi z mięsem kaczki i sosem podgrzybkowym (1, 3, 6, 7)	300g 10 szt.	46 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)	300g 10 szt.	41 zł

DANIA GŁÓWNE

Pieczeń wołowa marynowana w regionalnym piwie miodnym, przyrządzona ze steku rzeźnika z młodymi ziemniakami, czosnkiem niedźwiedzim i mizerią z cukinii (7, 9, 12)	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 piklami z wiosennych nowalijek, puree z młodej marchwi i ręcznie lepionymi kopytkami ziołowymi (1, 3, 7, 10, 12)	280 g	59 zł
 Polędwiczka wieprzowa Mačka Kuronia nadziewana serem z pleśnią i ziołami, ze smażonymi ziemniakami z tymiankiem oraz burakami z konfiturą z czerwonej cebuli (7, 9, 10, 12)	280 g	68 zł
Pierś z kaczki sous-vide gillowana , z sosem z wiśni, podana z kamelizowanymi warzywami korzennymi i ziołowymi kopytkami (7, 9)	280 g	68 zł
 Klasyczne fish and chips czyli smażona ryba maślana w cieście z frytkami z ręcznie ucieranym majonezem, ekologicznymi sałatami z sosem winegret i Parmezanem (1, 4, 10)	240 g	62 zł
Karmazyn z czarnym jaśminowym ryżem , salsą verde, ogórkiem i edamame marynowanym w poznu i aioli limonkowo-klonowym (4, 6, 7, 11)	240 g	68 zł
(Karmazyn jest rybą z rodziny okoniowatych podobnie jak Lucjan. Przez swoje wartości odżywcze jest uznawany za jedną z najzdrowszych ryb na świecie).		
Sandacz na ziołowym risotto z surówką z młodej kapusty z prażonymi ziarnami (4, 7, 12)	280 g	74 zł

KUCHNIE ŚWIATA

 Pikantna australijska zupa rybna z mlekiem kokosowym, chili, czerwoną pastą curry oraz warzywami julienne (3, 6, 7, 9)	260 ml	38 zł
Makaron udon z polędwicą wołową, warzywami i prażonym sezamem (1, 2, 6, 11, 12, 14)	240 g	63 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

Kremowy sernik baskijski z San Sebastian (jeden z najbardziej kremowych serników na świecie) (1, 3, 7, 8)	120 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
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 tulin, 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

Restauracja Biofonda czynna jest do godziny 22:30, o godzinie 22:00 przyjmujemy ostatnie zamówienia.

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.