



 **BIOFONDA**
SLOW FOOD


**HOTEL MARINA
CLUB**
Destination SPA

**KARTA
MENU**

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

SALATY / PRZYSTAWKI

	Podpłomyk smażony na oliwie z serem owczym i Mozzarella , cebulkami Cipolle, karczochami, pesto bazyliowym i ziołami ogrodowymi (1, 7)	120 g	36 zł
	Bukiet świeżych sałat z kozim serem , marynowanym burakiem, gruszką w słonym karmelu i prażonymi orzechami podany z limonkowym sosem winegret oraz grzanką (7, 8, 10)	230 g	36 zł
	Krewetki z patelni na maśle z chili z czosnkiem, białym winem i pietruszką podane z grzankami (1, 2)	7 szt.	48 zł
	Siekany tatar z wędzonego pstrąga z delikatnym sosem szpinakowym podany z pieczywem (1, 4, 5, 10)	120 g	34 zł
	Krucha sałata rzymska z grillowaną piersią kurczaka bądź krewetkami (4 szt.) pomidorami koktajlowymi, grzankami oraz klasycznym sosem Cezar (1, 2, 3 ,4, 7)	230 g	34 zł / 42 zł
	Mazurski tatar wołowy z szalotką, konserwowym ogórkiem i marynowanymi grzybami podany z pieczywem oraz żółtkiem jaja kurzego na życzenie Gościa (1, 3, 7)	120 g	42 zł

ZUPY

		Kapuśniak z wędzonym żebrem, podwędzaną śliwką i ziemniakami (6, 9, 10)	250 ml	28 zł
		Barszcz czerwony z kołodunami z gęsiną i suszoną brusznicą (1, 3, 7, 9, 12)	250 ml	24 zł
		Zagraj warmiński - wywar z kury z lokalnymi wędzonymi, lanymi kluskami i ziemniakami (1, 3, 7, 9)	250 ml	24 zł
		Zupa grzybowa z grzybów z okolicznych lasów (6, 7, 9)	250 ml	24 zł

DANIA GŁÓWNE

	Sandacz smażony z masłem rakowym , puree ziemniaczanym oraz mixem sałat z sosem vinegret (4, 7, 10)	240 g	56 zł
	Halibut w tempurze z masłem ziołowo-czosnkowym z pieczonym puree z marchwi z imbirem i serem bursztyn oraz kruszonką z bułki tartej, kaparów, suszonych pomidorów, cebulek Cipolle (1, 3, 4, 7)	240 g	59 zł
	Dziki pstrąg Palia z patelni na ziołowym risotto z sałatką z rukoli, parmezanem oraz sosem vinegret (4, 7)	240 g	49 zł
	Zraz z gęsiny pieczony w esencji z suszonych grzybów podany z tradycyjną kiszka ziemniaczaną oraz ciepłymi piklami (1, 7, 9, 12)	280 g	59 zł
	Łopatka jagnięca z paleniska podana z kluskami w sosie rakowym z modrą kapustą i lokalną niedźwiedziówką (1, 2, 3, 7, 10)	280 g	65 zł
	Stek z polędwicy wołowej z sosem z zielonego pieprzu , frytkami belgijskimi oraz papryką w lekkiej zalewie z ziołami i czosnkiem (6, 7, 10)	300 g	79 zł
	Polędwiczka Maćka Kuronia z puree ziemniaczano-grzybowym, burakami z konfiturą z czerwonej cebuli oraz sosem winnym (7, 9, 10, 12)	280 g	56 zł

RĘCZNIE LEPIONE Z MIŁOŚCI DO TRADYCJI

Orkiszowe pierogi z mięsem kaczki i sosem podgrzybkowym (1, 3, 6, 7)	10 szt.	38 zł
Pielmieni z jeleniną i skrzeczkami z wędzonego boczku (1, 3, 6, 7, 9)	10 szt.	42 zł
Mazurskie pyzy z gęsią wątróbką, jabłkiem i cebulą (1, 3, 7, 9, 10)	160 g	38 zł

KUCHNIE ŚWIATA

	Pikantna australijska zupa rybna z mlekiem kokosowym, chili, czerwoną pastą curry oraz warzywami julienne (1, 3, 6, 7, 9)	300 ml	29 zł
	Makaron udon z wołowiną / tofu (1, 2, 6, 11, 12, 14)		42 zł
	Papardelle z krewetkami Tiger , czosnkiem, oliwkami, pastą chili, suszonymi pomidorami i świeżym szpinakiem (1, 2, 3, 6, 7)	220 g	43 zł

DANIA WEGAŃSKIE

		Kopytka z batatów z cieciorką w sosie pomidorowym Garam Masala z wegańskim parmezanem (8, 11)	140 g	34 zł
		Wegański chlebek Naan ze słodko - kwaśnymi grzybami, pieczonymi warzywami w oliwie oraz sosem tzatziki (1, 6, 9)	160 g	34 zł
		Wegańskie pierogi ruskie z okrasą z boczniaków i cebuli na oliwie z oliwek (1, 6, 11)	10 szt.	34 zł
		Risotto grzybowe z wegańskim parmezanem z nerkowców (6, 8, 9)	140 g	34 zł

DESERY

Szarlotka z aromatem cynamonu i lodami waniliowymi (1, 3, 7)	120 g	24 zł
Brownie ze słonym karmelem i prażoną kasza gryczaną (1, 3, 7)	120 g	24 zł
Sernik portugalski na kruchym spodzie z sosem wiśniowym (1, 3, 7)	120 g	24 zł
Beza Pavlova z kremem śmietanowym , sezonowymi owocami i prażonymi migdałami (3, 7, 8)	120 g	24 zł

- Wegańskie
- Wegetriańskie
- 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.