Desery / *Desserts*

Sielankowa szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi VeGetARIan 22
Warm apple pie
with vanilla ice cream

Fondant z lodami waniliowymi VeGetARIan 26
Fondant with vanilla ice cream

Grillowany ananas VeGetARIan 22
lody, kruche ciasteczko, kruszona beza
Grilled pineapple
ice cream, cookies, crushed meringue

Jabłko pieczone VeGetARIan 22
jabłko, bakalie, ser mascarpone
Baked apple
apple, dried fruits, mascarpone

Koktajle witaminowe / *Vitamin cocktails*

Koktajle witaminowe 0,33 l 18
Antyoksydacyjny
marchew, jabłko, banan, miód, korzeń imbiru, cytryna
Antioxidant
carrot, apple, banana, honey, ginger root, lemon
Coś dla zdrowia
szpinak, siemię lniane, natka pietruszki, banan, cytryna
Something for health
spinach, linseed, parsley, banana, lemon
Witamina C
natka pietruszki, jabłko, cytryna, miód
Vitamin C
parsley, apple, lemon, honey
Energia
truskawka, pomarańcza, jabłko
Energy
strawberry, orange, apple

Napoje gorące / *Hot drinks*

Herbata Dilmah / *Dilmah Tea* 12
Kawa Americano / *Americano coffee* 12
Kawa Espresso / *Espresso coffee* 12
Podwójne espresso / *Espresso doppio* 15
Kawa Cappucino / *Cappucino caffee* 13
Kawa Latte / *Latte caffee* 15

Napoje bezalkoholowe / *Soft drinks*

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite 0,25 l 10
Tonic Kinley 0,25 l 10
Woda niegazowana / *Still water* **0,33 l/0,75 l** 8/14
Woda gazowana / *Sparkling water* **0,33 l/0,75 l** 8/14
Soki owocowe / *Juices* **0,25 l** 10
Świeżo wyciskane soki 0,33 l 20
pomarańcza, grejpfrut
Freshly squeezed juices
orange, grapefruit

Piwo beczkowe / *Draught beer*

Tyskie Klasyczne 0,3 l/0,5 l 11/13
Książęce Złote Pszeniczne 0,3 l/0,5 l 14/17

Piwo butelkowe / *Bottled beer*

Pilsner Urquell 0,5 l 19
Grolsch 0,45 l 21
Książęce Czerwony Lager 0,5 l 14
Książęce Ciemne Łagodne 0,5 l 14
Książęce IPA 0,5 l 14
Książęce Porter 0,5 l 14
Książęce Sezonowe 0,5 l 14
Lech Premium 0,5 l 13
Redd's Piwo Smakowe 0,4 l 14
Captain Jack /piwo o smaku rumu/ 0,4 l 14
Sielankowe piwo 0,5 l 17

Piwo bezalkoholowe / *Non-alcoholic beer*

Lech Free 0,33 l 12
Lech Free Limonka/Lech Free Lime 0,33 l 12

Cydr / *Cider*

Cydr 0,275 l 12

Ceny podane są w PLN i zawierają VAT.
The prices are given in PLN and include TAX.
Informacje na temat alergenów dostępne są u obsługi restauracji.
Information on allergens is available from the restaurant staff.

Sielanka nad Pilicą
★★★★
HOTEL

RESTAURACJA

impresja

MENU

Przekąski / *Appetizers*

Tatar z polędwicy wołowej 47
polędwica wołowa, cebula, pikle, kapary, musztarda francuska
Beef tartare
sirloin, onion, pickles, capers, french mustard

Tuńczyk w czarnym sezamie VEGETARIAN 45
tuńczyk, pikantne guacamole, pieczona chałka
z pieprzem młotkowanym, salsa pomidorowa
Tuna in black sesame
tuna, spicy guacamole, baked challah
with hammered pepper, tomato salsa

Wątróbka drobiowa 34
wątróbka, karmelizowane jabłko, figa, zielona rukola,
sos balsamiczno-gruszkowy
Poultry liver
poultry liver, caramelized apple, fig, arugula lettuce,
balsamic pear sauce

Wegański pasztet marchewkowy VEGAN 35
pasztet marchewkowy, smalec z fasoli i jabłek,
szczawik krwisty, prażony czarny sezam, kiełki sakura,
pszenna grzanka
Vegan carrot pate
carrot pate, bean and apple lard, red oxalis, roasted black sesame,
sakura sprouts, wheat toast

Sałaty / *Salads*

Jesienna sałata z dynią i szynką parmeńską 38
mix sałat, dynia, szynka parmeńska, śliwka węgierka,
pestki dyni, kiełki czerwonego buraka, śliwkowy vinegrette
Autumn salad with pumpkin and Parma ham
salad mix, pumpkin, Parma ham, Hungarian plum,
pumpkin seeds, red beet sprouts, plum vinaigrette

Sałatka z warzywami w tempurze VEGAN 36
wędzony ser tofu, zielona cukinia, czerwona cebula,
papryka, pikle, sos balsamiczny
Salad with tempura vegetables
smoked tofu cheese, green zucchini, red onion, pepper,
pickles, balsamic sauce

Sałatka Cesarska 32
sałata rzymska, grzanki czosnkowe, Cesar sos
Cesar salad
romaine salad served with Cesar sauce, crispy garlic croutons

Sałatka Cezar z grillowaną piersią kurczaka 43
Cesar salad with grilled chicken breast

Sałatka Cezar z grillowanymi krewetkami 46
Cesar salad with grilled shrimps

Zupy / *Soups*

Imbirowa zupa z wołowiną GLUTEN FREE 22
imbir, wołowina, mleko kokosowe, trawa cytrynowa,
liście kafiru, warzywa, limonka, makaron ryżowy, papryczka chilli
Ginger soup with beef
ginger, beef, coconut milk, lemongrass, kaffir leaves, vegetables,
lime, rice noodles, chilli pepper

Żurek z białą kiełbasą i jajkiem 20
Sour rey soup
sour rye soup, white pork sausage, chicken egg, cream

Zupa z małży VEGETARIAN GLUTEN FREE 28
czarne mule, mięso małży, czosnek, cebula, warzywa korzeniowe,
zielona kolendra, makaron sojowy
Clams soup
black mussles, clams, garlic, onion, root vegetables,
green coriander, soya pasta

Krem z pieczonych buraków i jabłek VEGAN GLUTEN FREE 20
czerwone buraki, jabłko, cebula, czosnek,
wywar warzywny, pestki dyni, śmietana roślinna
Cream of baked beetroot and apples
red beets, apple, onion, garlic, vegetable stock,
pumpkin seeds, vegetable cream

Makarony / *Pastas*

Udon z krewetkami VEGETARIAN 48
makaron udon, krewetki, warzywa, sezam, masło, grzyby mun,
sos teriyaki, zielona kolendra
Udon with shrimps
udon, shrimps, vegetables, sesame, butter, mun mushrooms,
teriyaki sauce, green coriander

Papardelle z kurczakiem 42
makaron papardelle, filet kurczaka, czarne oliwki, pomidor suszony,
cebula, czosnek, natka pietruszki, pomidorki cherry, śmietana
Papardelle with chicken
papardelle pasta, chicken breast, black olives, dried tomato,
onion, garlic, parsley, cherry tomatoes, cream

Burgery / *Burgers*

Burger wołowy 48
wołowina, bułka sezamowa, ser, boczek, sos tysiąca wysp, frytki, colesław
Beef burger
beef burger baked with cheese, crispy bacon, sesame roll,
thousand island sauce, fries, coleslaw

Burger wegański VEGAN 42
ciecierzyca, kasza jaglana, kolendra, chilli faden, guacamole,
frytki z batata
Vegan burger
chickpeas, millet, green coriander, chilli faden, guacamole, sweet potato fries

Dania główne / *Main dishes*

Stek z polędwicy wołowej 79
polędwica wołowa, masło ziołowe, warzywa sezonowe,
konfitura z czerwonej cebuli, ziemniakami au gratin
Beef tenderloin steak
herb butter, seasonal vegetables, red onion jam, potatoes au gratin

Gicz cielęca 62
duszona gicz cielęca, cebula szalotka, ziemniaki chasselback,
warzywa korzeniowe, sos z trawą żubrową
Veal shank
braised veal shank, shallots, chasselback potatoes,
root vegetables, sauce with bison grass

Pieczona kaczka 62
kaczka, kopytka, modra kapusta, pomarańczowy zest, sos żurawinowy
Duck leg
duck, potato dumplings, red cabbage, orange zest and cranberry sauce

Żebro wołowe 59
kukurydza, sos BBQ, ziemniaki chasselback, colesław
Beef rib
corn, BBQ sauce, chasselback potatoes, coleslaw

Pierś kurczaka Araukana sous vide 40
pierś kurczaka, warzywa grillowane, pieczony batat,
sos miodowy z gorczycą
Araukana chicken sous vide
chicken breast, grilled vegetables, baked sweet potato,
honey sauce with mustard

Schabowa gruszka 45
schab wieprzowy z kostką, ziemniaki puree,
kapusta zasmażana z boczkiem i pomidorami concasse,
ogórek kiszony, musztarda, cebula
Pork chop with puree potatoes
fried cabbage with bacon, concasse tomatoes, mustard onion and pickles

Pieczony łosoś 58
filet z łososia, brokuł pod beszamelem,
ryż jaśminowy, cytryna
Salmon baked
salmon fillet, baked broccoli with béchamel sauce, jasmine rice, lemon

Dyniowe curry z kalafiorem VEGAN GLUTEN FREE 42
marchew, piertuszka, seler, pomidory, mleko kokosowe,
chilli kolendra, limonka, cebula, szczypior, ryż basmatti
Pumpkin curry with cauliflower
carrots, dumplings, celery, tomatoes, coconut milk, chilli coriander,
lime, onion, chives, basmatti rice

Pierogi z mięsem na szpinaku z omastą i prażoną cebulą 34
dumplings with meat on spinach with thickened and roasted onion

Ceny podane są w PLN i zawierają VAT.
The prices are given in PLN and include TAX.
Informacje na temat alergenów dostępne są u obsługi restauracji.
Information on allergens is available from the restaurant staff.