



RESTAURACJA
ŁĄKOWA



Drodzy Goście,

Serdecznie witam w Restauracji Łąkowej Hotelu Sielanka nad Pilicą!

Zapraszam do skosztowania dań opartych na polskiej tradycji kulinarnej, nawiązujących do regionalnego Szlaku Jabłkowego, ale i nowoczesnych propozycji inspirowanych światową kuchnią oraz naszych sezonowych wariacji.

W karcie znajdziecie Państwo różnorodne pozycje, bazujące na najwyższej jakości składnikach, a każda z potraw przygotowywana jest z największą starannością, tuż przed podaniem. Do wielu dań używamy lokalnych produktów oraz naszych własnych wyrobów z sielankowej wędzarni. Serdecznie polecam!

Życząc smakowitych wrażeń

Mirosław Gutowski

Szef Kuchni Restauracji Łąkowej

A handwritten signature in blue ink, reading "Mirosław Gutowski". The signature is fluid and cursive, with a long, sweeping underline that extends from the bottom of the name.

PRZEKĄSKI

APPETIZERS

TATAR WOŁOWY 250G *bez glutenu* 58 PLN

Udziec wołowy, konfitowane żółtko, pikle, oliwa lubczykowa,
musztarda francuska
BEEF TARTARE
Beef leg, confit egg yolk, pickles, lovage olive oil, French mustard

*Feudi Salentini, Primitivo La Torre, Puglia  26 PLN

SIEKANY ŚLEDŹ 150G *bez glutenu* 40 PLN

Filet ze śledzia, pikle, awokado, majonez,
musztarda francuska
CHOPPED HERRING
Herring fillet, pickles, avocado, mayonnaise, french mustard

*Villa Botanica, Chardonnay / Viognier, Francja  28 PLN

ZUPY

SOUPS

ŻUREK 250G 30 PLN

Jajko, biała kielbasa
ŻUREK / egg, white sausage

KREM Z TOPINAMBURU 250G *wegetariański bez glutenu* 30 PLN

Topinambur, kasztany, prażone pestki słonecznika
JERUSALEM ARTICHOKE CREAM / jerusalem artichokes,
chestnuts, roasted sunflower seeds

* Wina rekomendowane

SALATY

SALADS

SAŁATKA Z PIECZONYCH
BURAKÓW ĆWIKŁOWYCH 200G 30 PLN

Burak ćwikłowy, mus z serka koziego, chipsy z topinaburu i marchwi
ROASTED BEETROOT SALAD
Beetroot, goat cheese mousse, jerusalem artichoke and carrot chips

*Picton Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough  38 PLN

SAŁATKA Z GRILLOWANYM
TUŃCZYKIEM BLUE 200G *bez glutenu* 68 PLN

Polędwica z tuńczyka, czarnuszka, jarmuż, awokado,
pomidorki cherry, dynia, dressing jeżynowy
GRILLED BLUE TUNA SALAD / Tuna tenderloin, black cumin,
kale, avocado, cherry tomatoes, pumpkin, blackberry dressing

*Picton Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough  38 PLN

SAŁATKA CEZAR 150G 50 PLN

Salata rzymska, pomidorki cherry, grana padano,
grzanki czosnkowe, sos cezarski
CAESAR SALAD
Herring fillet, pickles, avocado, mayonnaise, french mustard

*Picton Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough  38 PLN

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM 230G 58 PLN

Salata rzymska, filet z kurczaka, pomidorki cherry, grana padano,
grzanki czosnkowe, sos cezarski
CAESAR SALAD WITH CHICKEN / Romaine lettuce, chicken fillet,
cherry tomatoes, grana padano cheese, garlic croutons, caesar dressing

*Picton Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough  38 PLN

MAKARON PASTA

TAGLIATELLE Z POLĘDWICĄ 300G 75 PLN

Wołowina limousine, makaron tagliatelle, podgrzybek, czosnek, cebula, majeranek, pomidory suszone, masło, grana padano, białe wino
TAGLIATELLE WITH TENDERLOIN / Limousine beef, tagliatelle pasta, bay bolete, garlic, onion, marjoram, dried tomatoes, butter, grana padano cheese, white wine

*Villa botanica, Chardonnay / Viognier, Francja

 28 PLN

BURGER BURGER

BURGER WOŁOWY 350G 70 PLN

Wołowina limousine, ser mimolette, bekon, pickle, blanszowany jarmuż, bułka maślana, sos musztardowy, frytki
BEEF BURGER / Limousine beef, mimolette cheese, bacon, pickles, blanched kale, buttered roll, mustard sauce, fries

*Liver More, Zinfandel, Kalifornia

 28 PLN



* Wina rekomendowane

SEZONOWANE STEKI (28 DNI) SEASONED STEAKS (28 DAYS)

ANTRYKOT 100G / Zapytaj obsługę 55 PLN ENTRECOTE / Ask the waiter

ROSTBEF 100G / Zapytaj obsługę 48 PLN STRIP LOIN / Ask the waiter

*Dona Paula, Malbec, Mendoza

 28 PLN

DODATKI DO WYBORU SIDE DISHES

PIECZONE ZIEMNIAKI 150G 18 PLN
WEDGES POTATOES *vegan bez glutenu*

FRYTKI 150G 18 PLN
FRITES *vegan bez glutenu*

WARZYWA GRILLOWANE 150G 18 PLN
GRILLED VEGETABLES *vegan bez glutenu*

SAŁATKA COLESŁAW 150G 18 PLN
COLESLAW SALAD *vegan bez glutenu*

SOSY SAUCES

SOS PIEPRZOWY 50G 12 PLN
PEPPER SAUCE

SOS CHIMI CHURRI 50G 12 PLN
CHIMI CHURRI SAUCE *vegan bez glutenu*

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

PIERŚ Z KACZKI 300G 78 PLN

Filet z kaczki, kopytka ziemniaczane, prażone jabłka, sos porzeczkowy
DUCK BREAST

Duck fillet, potato dumplings, roasted apples, currant sauce

*Liver more, Zinfandel, Kalifornia

 28 PLN

PIECZONA MAKRELA 300G *bez glutenu* 73 PLN

Filet z makreli, soliród, rzodkiewka, puree ziemniaczane, musztarda francuska
BAKED MACKEREL

Mackerel fillet, samphire, pickles, mashed potatoes, french mustard

*Riesling Mehrlein, Rhein

 32 PLN

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 350G *bez glutenu* 125 PLN

Wołowina limousine, blanszowany jarmuż, pomidorki cherry, cebula, czosnek, pieczone ziemniaki, papryka jalapeno, masło ziołowe, maldon
BEEF TENDERLOIN STEAK / Limusine beef, blanched kale, cherry tomatoes, onion, garlic, baked potatoes, jalapeno peppers, herb butter, maldon

*Dona paula, Malbec, Mendoza

 28 PLN

DUSZONY MOSTEK WOŁOWY 300G 65 PLN

Wołowina limousine, puree ziemniaczane, sos demi glace, sałatka z kiszzonej kapusty

BRAISED BEEF BRISKET

limusine beef, mashed potatoes, demi-glace sauce, sauerkraut salad

*Dona paula, Malbec, Mendoza

 28 PLN

GOŁĄBEK WOŁOWY Z DYNIĄ 300G 59 PLN

Wołowina limousine, włoszczyzna, dynia piżmowa, kapusta głowiasta, sos borowikowy, prażony jarmuż

BEEF CABBAGE ROLL WITH PUMPKIN / Limusine beef, vegetables, butternut squash, cabbage, boletus sauce, roasted kale

*Liver more, Zinfandel, Kalifornia

 28 PLN

KASZOTTO Z BOROWIKIEM *vegetarian* 35 PLN SZLACHETNYM 200G

Kasza bulgur, prażona cebula, borowik, pomidorki cherry, jarmuż, marchew, marynowana dynia, masło

KASHOTTO WITH BOLETUS / Bulgur, roasted onion, boletus, cherry tomatoes, kale, carrots, marinated pumpkin, butter

*Villa botanica, Chardonnay / Viognier, Francja

 28 PLN

SZNYCEL WIEPRZOWY 350G 56 PLN

Schab wieprzowy, jajko, sałatka z buraków ćwikłowych

PORK SCHNITZEL

Pork loin, egg, beetroot salad

*Lopez De Haro, Tempranillo, Rioja

 30 PLN

SIELANKOWE PIEROGI 250G 50 PLN

Zapytaj obsługę

SIELANKA'S DUMPLINGS

Ask the waiter

*Liver More, Zinfandel, Kalifornia

 28 PLN



DESERY DESSERTS

SIELANKOWA SZARLOTKA NA CIEPŁO 250G 36 PLN

Regionalne jabłka, kruche ciasto, lody waniliowe, sos toffi *signature*
WARM APPLE PIE / Regional apples, shortcrust pastry, vanilla ice cream, toffi sauce

FROWNIE 150G 30 PLN

Czerwona fasola, kakao, masło orzechowe, banany, karmelizowana gruszka
FROWNIE / Red beans, cocoa, peanut butter, bananas, caramelized pear

SERNIK BASKIJSKI 150G 45 PLN

Mascarpone, jogurt grecki, biała czekolada, frużelina jeżynowa
BASQUE CHEESECAKE / Mascarpone, greek yogurt, white chocolate, blackberry jam

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS



Herbata Dilmah (T-Series) / Dilmah Tea (T-Series)	24 PLN
Herbata Dilmah / Dilmah Tea	16 PLN
Kawa / Coffee	19 PLN
Espresso	19 PLN
Podwójne Espresso / Double Espresso	22 PLN
Café Capuccino	20 PLN
Café Latte	22 PLN

NAPOJE BEZALKOHOLOWE SOFT DRINKS

Coca-Cola 0,25 l	16 PLN
Coca-Cola Zero 0,25 l	16 PLN
Sprite 0,25 l	16 PLN
Fanta 0,25 l	16 PLN
Tonic 0,25 l	16 PLN
Woda niegazowana / Still water 0,33 l / 0,75 l	12 / 19 PLN
Woda gazowana / Sparkling water 0,33 l / 0,75 l	12 / 19 PLN
Soki owocowe Cappy / Fruit juices Cappy 0,25 l	15 PLN
Świeżo wyciskane soki / Freshly squeezed juices 0,33 l	32 PLN
Pomarańcz, grejpfrut / Orange, grapefruit	

KOKTAJE WITAMINOWE VITAMIN COCKTAILS

0,33 l 30 PLN

ANTYOKSYDACYJNY

Marchewka, jabłko, banan, miód, świeży imbir, cytryna
ANTIOXIDANT / Carrot, apple, banana, honey, fresh ginger, lemon

COŚ DLA ZDROWIA

Szpinak, siemię lniane, natka pietruszki, banan, cytryna
SOMETHING FOR HEALTH / Spinach, linseed, parsley, banana, lemon

WITAMINA C

Natka pietruszki, cytryna, jabłko, miód
VITAMIN C / Parsley, lemon, apple, honey

ENERGIA

Truskawki, pomarańcza, jabłko
ENERGY / Strawberry, orange, apple

PIWO BECZKOWE

DRAUGHT BEER

Żywiec 0,3 l	17 PLN
Żywiec 0,5 l	19 PLN
Żywiec Białe 0,3 l	19 PLN
Żywiec Białe 0,5 l	21 PLN

PIWO BUTELKOWE

BOTTLED BEER

Heineken 0,5 l	25 PLN
Żywiec APA 0,5 l	20 PLN
Żywiec IPA 0,5 l	20 PLN
Żywiec Porter 0,5 l	20 PLN
Warka 0,5 l	20 PLN
Sielankowe Pils 0,5 l	27 PLN
Sielankowe Sezonowe 0,5 l	27 PLN

CYDR / CIDER 0,275 l	18 PLN
----------------------	--------

PIWO BEZALKOHOLOWE

NON ALCOHOLIC BEER

Heineken (0%) 0,5 l	22 PLN
Żywiec Białe (0%) 0,5 l	20 PLN
Sielankowe Free 0,33 l	18 PLN



Ceny zawierają VAT / Prices include TAX
Istnieje możliwość rozdzielenia rachunku, maksymalnie na dwa.
Ewentualną chęć prosimy zgłaszać przed złożeniem zamówienia.
It is possible to split the bill, up to a maximum of two.
Please notify us before placing your order.

Informacje na temat alergenów dostępne są u obsługi restauracji.
Please ask the waiter about the allergenes.





WWW.SIELANKA.PL

