

Menu dla dzieci / Menu for children

Pomidorowa z makaronem /14 pln/

tomato soup, noodles

NO
fat VEGETARIAN

Rosół domowy z makaronem /14 pln/

traditional chicken broth, noodles

Polędwiczki drobiowe /20 pln/

*panierowane polędwiczki, frytki, surówka z marchewki
breaded chicken tenderloin, French fries, carrot salad*

Spaghetti Bolognese /20 pln/

Naleśniki z serem

i sosem truskawkowym /15 pln/

crepes with cheese and strawberry sauce

NO
fat VEGETARIAN

Ryż z jabłkiem i cynamonem /12 pln/

rice with apple and cinnamon

gluten
FREE NO
fat VEGETARIAN

Desery / Desserts

Fondant /20 pln/

*czekoladowy fondant z lodami waniliowymi
chocolate fondant with vanilla ice cream*

Serowa fantazja /20 pln/

*sernik na zimno, bakalie, owoce, beza, mus czekoladowy, sos mango
cheese cake, dried fruit, fruits, meringue, chocolate mousse, mango sauce*

Sielankowa szarlotka /18 pln/

*podana na ciepło z lodami waniliowymi i sosem karmelowym
warm apple tart, vanilla ice cream and caramel sauce*

Słodki stoik /16 pln/

*mus malinowy i pomarańczowy, nasiona szafalii hiszpańskiej,
jogurt, owoce
raspberry and orange mousse, seeds of sage, yoghurt, fruits*

gluten
FREE VEGETARIAN

Polskie sery zagrodowe /45 pln/

*sery z zagrody Bożeny i Daniela Sokołowskich
cheese from the farms Bożena and Daniel Sokołowsky*

Napoje gorące / Hot drinks

Herbata Dilmah / Dilmah Tea 12 pln

Kawa / Coffee 12 pln

Espresso 10 pln

Podwójne Espresso / Double Espresso 15 pln

Caffè Cappuccino 13 pln

Caffè Latte 15 pln

Informacje na temat alergenów dostępne są u obsługi restauracji.
Information of allergens is available at restaurant service.

Napoje bezalkoholowe / Soft drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite 10 pln

Tonic Kinley (0,25 l) 10 pln

Fuzetea (0,25 l) 10 pln

Woda niegazowana / Still water (0,33 l)/(0,75 l) 8 pln/14 pln

Woda gazowana / Sparkling water (0,33 l)/(0,75 l) 8 pln/14 pln

Evian (0,33 l)/(0,75 l) 14 pln/21 pln

Badoit (0,33 l)/(0,75 l) 14 pln/21 pln

Cappy Soki owocowe / Juices (0,25 l) 10 pln

Świeżo wyciskane soki (0,33 l) 18 pln

Freshly squeezed juices / pomarańcza, grejpfrut / orange, grapefruit

Piwo beczkowe / Draught beer



Tyskie Klasyczne (0,3 l) 11 pln

Tyskie Klasyczne (0,5 l) 13 pln

Książęce Złote Pszeniczne (0,3 l) 14 pln

Książęce Złote Pszeniczne (0,5 l) 17 pln

Piwo butelkowe / Bottled beer



Pilsner Urquell (0,5 l) 22 pln

Grolsch (0,45 l) 22 pln

Książęce Czerwony Lager (0,5 l) 14 pln

Książęce Ciemne Łagodne (0,5 l) 14 pln

Książęce IPA (0,5 l) 14 pln

Książęce Porter (0,5 l) 14 pln

Książęce Sezonowe (0,5 l) 14 pln

Lech Premium (0,5 l) 13 pln

Redd's Piwo Smakowe (0,4 l) 14 zł

Captain Jack / piwo o smaku rumu/ (0,4 l) 14 pln

Piwo bezalkoholowe / Non-alcoholic beer



Lech Free/Lech Free (0,33 l) 12 pln

Lech Free Limonka/Lech Free Lime (0,33 l) 12 pln

Cydr / Cider

Cydr (0,275 l) 12 pln

Ceny zawierają VAT / Prices include VAT.


Sielanka nad Pilicą
★★★★
HOTEL

Restauracja Impresja

MENU



Przekąski / Appetizers

Śledź /25 pln/

filet ze śledzia, cebula, jabłko, buraczki, gotowane ziemniaki, sos miodowo-musztardowy, śmietana
herring, onion, apple, beetroots, boiled potatoes, honey mustard vinaigrette, cream

gluten
FREE

Carpaccio /40 pln/

delikatne płatki polędwicy wołowej, rosłonka, sos z białego wina, oliwa truflowa, płatki parmezanu, krem balsamiczny
thinly sliced beef tenderloin, lettuce, wine vinaigrette, truffle oil, shaped parmesan, balsamic cream

Ośmiornica /40 pln/

płatki ośmiornicy, rukola, imbir, ser grana padano, sos winno-ziołowy
octopus, rucola, ginger, grana padano cheese, herbal wine vinaigrette

gluten
FREE

Tatar z polędwicy wołowej /40 pln/

traditional beef tartar

Buratto /28 pln/

pieczone buraki z miodem, kiełki sakura, ser kozi, pestki dyni, krem balsamiczny, ziołowy winegret
baked beetroot with honey, sakura sprouts, goat cheese, pumpkin seeds, balsamic cream, herbal vinaigrette

VEGETARIAN

Grzanki /22 pln/

pasta z ciecierzycy, pomidorów i makreli
chickpea, tomato and mackerel paste

VEGETARIAN

Sałaty / Salads

Sałatka z łososiem /30 pln/

liście sałaty, łosoś, rzodkiewka, pomidory cherry, oliwki, mango chutney, przepiórcze jajko, sos winny
leaves of lettuce, salmon, radish, cherry tomatoes, olives, mango chutney, quail egg, wine vinaigrette

gluten
FREE

VEGETARIAN

Śródziemnomorska /30 pln/

liście sałaty, ogórek, pomidor, cebula, oliwki, kukurydza, tuńczyk, anchois, jajko, ziołowy winegret
leaves of lettuce, cucumber, tomato, onion, olives, corn, tuna, anchovies, egg, herbal vinaigrette

gluten
FREE

VEGETARIAN

Smaki Sielanki /30 pln/

rukola, karmelizowane jabłka z Doliny Pilicy, ser pleśniowy, orzechy, miodowy winegrette
rucola with caramelized apples from the Valley of Pilica, blue cheese, walnuts and honey vinaigrette

gluten
FREE

VEGETARIAN

Cesarska /30 pln/

sałata rzymska, chrupiące grzanki czosnkowe, sos cesarski
romaine salad, Cesar sauce, crispy garlic croutons

VEGETARIAN

* z grillowaną pierśią kurczaka - with grilled chicken breast /35 pln/

* z grillowanymi krewetkami - with grilled shrimps /40 pln/

Zupy / Soups

Krem jabłkowy /18 pln/

jabłka z Doliny Pilicy, ziemniaki, kardamon, chrzan
apples from Pilica Valley, potatoes, cardamom, horseradish

gluten
FREE

VEGETARIAN

VEGAN

Żurek staropolski /18 pln/

tradycyjny żurek domowy z jajkiem i białą kiełbasą
traditional Polish homemade white soup with boiled eggs and white sausage

Zupa z kalarepy /18 pln/

kalarepa, cebula, por, chrzan, oliwa koperkowa
kohlrabi, onion, leek, horseradish, dill oil

gluten
FREE

VEGETARIAN

VEGAN

Makarony / Pastas

Pennette z borowikami /32 pln/

borowiki, czerwona cebula, pietruszka, sos śmietanowy, ser grana padano
pennette, red onion, boletus, parsley, cream sauce, grana padano cheese

Ryżowy /30 pln/

chrupiące warzywa, sos sojowy, prażony sezam
crispy vegetables, soya sauce, roasted sesame seeds

VEGETARIAN

VEGAN

* z grillowaną pierśią kurczaka - with grilled chicken breast /35 pln/

* z krewetkami - with shrimps /40 pln/

Tagliatelle ze szpinakowym pesto /32 pln/

makaron, szpinak, czosnek, orzeszki piniowe, ser grana padano
tagliatelle, spinach, garlic, pine nuts, grana padano cheese

VEGETARIAN

Burgery / Burgers

Sielanka burger /40 pln/

burger wołowy zapieczony z serem, chrupiący boczek
bułka z sezamem, sos tysiąca wysp, frytki, coleslaw
grilled beef burger topped with cheese, crispy bacon, sesame buns, thousand island dressing, French fries, coleslaw

Burger z kurczakiem /35 pln/

grillowana pierś kurczaka zapieczona z serem mozzarella, bułka z sezamem, sos tysiąca wysp, frytki, coleslaw
grilled chicken breast topped with mozzarella cheese, sesame buns, thousand island dressing, French fries, coleslaw

Burger wegetariański /35 pln/

burger z ciecierzycy, bułka z sezamem, cukinia, pomidor, sałata, sos tysiąca wysp, frytki
chick peas burger, sesame buns, courgette, tomato, lettuce, thousand island dressing, French fries

VEGETARIAN

VEGAN

Dania główne / Main dishes

Stek wołowy /70 pln/

wołowina angus, pieczony ziemniak, torcik z grillowanych warzyw, esencja z czerwonego wina
angus beef, baked potato, grilled vegetables, essence of red wine

Kaczka /58 pln/

marynowana i pieczona w miodzie kaczka, buraczki, kopytka, żurawina
marinated and roasted in honey duck, beetroots, potato dumplings, cranberry sauce

Cymes Warecki /45 pln/

polędwiczka wieprzowa, jabłka z Doliny Pilicy, cukinia, szafran, bazylija, goździki, czuszka
pork tenderloin, apples from Pilica Valley, zucchini, saffron, basil, cloves, chilli

Grillowana pierś z kurczaka /35 pln/

mus z pieczonego batata, groszek cukrowy
grilled chicken breast, sweet potato mousse, sugar snap peas

gluten
FREE

Schabowy jak u mamy /35 pln/

tradycyjny kotlet schabowy, kapusta, ziemniaki z koperkiem
traditional Polish pork cutlet, cabbage and dill potatoes

Łosoś w warzywach /45 pln/

filet z łososia, marchewka, jarmuż, groszek cukrowy, brokuły, sos cytrynowy
fillet of salmon, carrot, kale, sugar snap peas, broccoli, lemon sauces

VEGETARIAN

Dorsz z pieca /45 pln/

marynowana w ziołach polędwiczka z dorsza, kaszotto z kurkami, seler naciowy, sos szafranowy, cytryna
marinated in herbs fillet of cod fish, bulgur with chanterelles, green celery, saffron sauces, lemon

VEGETARIAN

Pierogi /28 pln/

domowe pierogi do wyboru: z mięsem lub serem
homemade Polish style dumplings of your choice: meat or potato with cheese

Autorskie menu przygotowane przez Szefa Kuchni, Edwarda Suchenka.

Unique menu by Head Chef Edward Suchenek

Informacje na temat alergenów dostępne są u obsługi restauracji.

Information of allergens is available at restaurant service.

Ceny zawierają VAT / Prices include VAT.