

NAPOJE GORĄCE

Herbata Dilmah	14 zł
Kawa	14 zł
Espresso	14 zł
Podwójne Espresso	18 zł
Café Capuccino	15 zł
Café Latte	17 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Świeżo wyciskane soki 0,33 l	24 zł
Coca-cola, Coca-cola zero 0,25 l	12 zł
Sprite 0,25 l	12 zł
Fanta 0,25 l	12 zł
Tonic 0,25 l	12 zł
Soki owocowe Cappy 0,25 l	12 zł
Woda niegazowana, gazowana 0,33 l / 0,75 l	9 zł / 15 zł

KOKTAJLE WITAMINOWE 0,33 l 24 zł

Antyoksydacyjny (marchewka, jabłko, banan, miód, świeży imbir, cytryna)
Coś dla zdrowia (szpinak, siemię lniane, natka pietruszki, banan, cytryna)
Witamina C (natka pietruszki, cytryna, jabłko, miód)
Energia (truskawki, pomarańcza, jabłko)

PIWO BECZKOWE

Tyskie Gronie 0,3 l / 0,5 l	13 zł / 15 zł
Książęce Złote Pszeniczne 0,3 l / 0,5 l	15 zł / 17 zł

PIWO BUTELKOWE

Pilsner Urquell 0,5 l	20 zł
Sielankowe Piwo 0,5 l	18 zł
Sielankowe Sezonowe 0,5 l	18 zł
Książęce Czerwony Lager 0,5 l	16 zł
Książęce Ciemne Łagodne 0,5 l	16 zł
Książęce IPA 0,5 l	16 zł
Książęce Porter 0,5 l	16 zł
Książęce Weizen 0,5 l	16 zł
Książęce Cherry Ale 0,5 l	16 zł

Piwo bezalkoholowe

Książęce Złote Pszeniczne (0%) 0,5 l	16zł
Lech Free 0,33 l	14zł
Sielankowe Free 0,33 l	14zł

Cydr 0,275 l 14zł


Sielanka nad Pilicą
★★★★
HOTEL

MENU



PRZEKĄSKI

Siekany tuńczyk Tuńczyk, jabłko, awokado, majonez szczypiorkowy, kompresowany koperkowy ogórek	56 zł
Krewetka gambas, ceviche z łososia Mango, awokado, granat, sałata, ziołowa grzanka, kawior limonkowy	59 zł
Pasztesy warzywne w cieście filo Marchewka, bataty, cukinia, kiełki	vegan 39 zł
Tatar wołowy Polędwica wołowa, cebula, pickle, kapary, musztarda francuska	49 zł
Carpaccio z polędwicy wołowej Polędwica wołowa, sałata rukola, czarne oliwki, grana padano, oliwa z oliwek, krem balsamiczny, grissini	66 zł
Deska wędlin z Sielankowej wędzarni Boczek, kark, schab, szynka, kiełbasa, pickle, ćwikła, chrzan	bez glutenu 56 zł

SALATY

Smaki Sielanki Sałata rucola, jabłka karmelizowane, ser lazur, orzechy, orzechowy vinaigrette	vegetarian bez glutenu 45 zł
Sałatka wiosenna Mix sałat, kalarepka, rzodkiewka, ogórek, papryka, pomidory cherry, jajo przepiórcze, kiełki, ziołowy vinaigrette	vegetarian bez glutenu 45 zł
Sałatka cezarska Sałata rzymska, pomidory koktajlowe, ziołowe grzanki, sos cezarski	38 zł
Sałatka cezarska z kurczakiem Sałata rzymska, pomidory koktajlowe, grzanki ziołowe, sos cezarski, grillowany filec kurczaka	51 zł
Sałatka cezarska z krewetkami Sałata rzymska, pomidory koktajlowe, ziołowe grzanki, sos cezarski, krewetki 4 szt.	65 zł

ZUPY

Krem z kalarepki i zielonego groszku Zielony groszek, kalarepa, chrzan, cebula, czosnek, seler, mleko kokosowe, grzanki, kiełki	vegetarian vegan 25 zł
Consomme Limousine z ziołowym makaronem Szponder wołowy, włoszczyzna, natka	25 zł
Żurek Jajko, kiełbasa biała	25 zł

MAKARONY

Makaron tagliatelle z łososiem Makaron papardelle, łosoś, zielony pieprz, czosnek, cebula, szpinak, śmietana	52 zł
Udon z tofu i zielonymi warzywami lub z filetem kurczaka Makaron udon, groszek cukrowy, brokuł, fasolka szparagowa, kiełki, pomidory cherry	vegetarian 48 zł

BURGERY

Burger wołowy Antrykot / rozbratel wołowy, bułka z sezamem, ser, boczek, cebula, ogórek konserwowy, sos tysiąca wysp, frytki, coleslaw	62 zł
Burger wegański Ciecierzycza, kasza jaglana, kolendra, papryka chili, guacamole, frytki z batata	vegetarian vegan 52 zł

DANIA GŁÓWNE

Polędwica z dorsza Polędwica z dorsza, dziki brokuł, puree z groszku zielonego, czarny ryż, sos jabłkowy	86 zł
Stek z polędwicy wołowej Polędwica wołowa, ziemniaki z koperkiem, młode warzywa, sos tymiankowo-pieprzowy	bez glutenu 105 zł
Gotowana wołowina Wołowina, młode ziemniaczki z koperkiem, gotowane warzywa, tulie, popcorn z kaszy gryczanej, sos chrzanowy	bez glutenu 69 zł
Kotlet schabowy Schab środkowy, młode ziemniaki, mizeria	48 zł
Faszerowana Zielononóżka Filec zielononóżki, szpinak, suszone pomidory, ser mozzarella, feta, czosnek, puree ziemniaczane, warzywa stir fry	58 zł
Pierogi z mięsem Wieprzowina, wołowina, młody szpinak, czosnek, cebula, omasta	38 zł
Sakiewki saccootini Ser kozi, gruszka, orzechy pini, masło	51 zł
Panini z szarpaną wołowiną Wołowina, pomidor, ser, ogórek, czerwona cebula, sałata rucola, frytki, sałatka wiosenna, vinaigrette	59 zł

DESERY

Sielankowa szarlotka Jabłko z okolicznych sadów, sos tofi	vegetarian 30 zł
Fondant Ciastko czekoladowe, lody waniliowe, sos czekoladowy, sezonowe owoce	vegetarian 32 zł
Lody z pieprzem Lody waniliowe, maliny, pieprz, sos czekoladowy	vegetarian 32 zł
Mus z bergamotki na piasku czekoladowym Herbata bergamotka, ciasto czekoladowe, mus z mango, mus czekoladowy, bita śmietana, owoce sezonowe	vegetarian 35 zł
Słodki słoik Nasiona chia, mleko kokosowe, miód, mus mango, maliny, owoce sezonowe	vegetarian vegan 25 zł

Ceny zawierają VAT.

Informacje na temat alergenów dostępne są u obsługi restauracji.