

Menu 2021

PRZYSTAWKI

Tatar siekany z karczochami, sosem aioli i parmezanem – 42 zł
Krewetki w sosie mango z carpaccio z cukini – 39 zł
Śledź holenderski z tatarem z ogórka i ziemniakiem z ogniska – 35 zł
Bruschetta z wołowiną i kaparami – 39 zł
Bruschetta z buraczanym łososiem gravlax – 39 zł

ZUPY

Rosół z jajkiem przepiórczym – 20 zł
Krem z dyni z dodatkiem imbiru i marynowanej wiśni – 22 zł
Zupa z grzybów leśnych z kaszą pęczak – 24 zł
Ramen z pieczonym boczkiem i jajkiem – 28 zł

SAŁATKI

Sałátka z kozim serem i owocami – 39 zł
Sałatka z serem halloumi i owocami – 38 zł
Sałatka z rostbefem, peklowaną wiśnią, pomidorami i rukolą – 39 zł

DANIA GŁÓWNE MIĘSA

Kurczak sous vide z tortillą i sosem adżika – 45 zł
Policzki wołowe z puree ziemniaczanym, pieczoną papryką i sosem – 54 zł
Żeberka karmelizowane w whisky z ziemniakami i ogórkami kimchi – 49 zł
Pierś z kaczki z karmelizowaną dynią i gruszką, puree z pasternaka i wanilii – 54 zł
Schab z żebrem z ziemniakami w maśle i kapustą w stylu koreańskim – 39 zł

DANIA GŁÓWNE RYBY

Halibut z ziemniakami i musem z zielonego jabłka – 58 zł
Łosoś na puree ziemniaczanym z parmezanem, brukselką i marchewką – 49 zł

Palac
JUGOWICE LUXURY HOTEL ****

MAKARONY

Gnocchi z łososiem i bobem – 38 zł
Tagliatelle z krewetkami, pomidorkami cherry i papryczką chili – 45 zł
Pappardelle z wołowiną i cukinią – 39 zł
Pappardelle z grzybami leśnymi i parmezanem – 37 zł

BURGERY

Burger wołowy z serem halloumi i marchewką po koreańsku – 39 zł

GRILLOWANA WOŁOWINA

USA lub Australian Black Angus steak 220 g – 69 zł

DODATKI

Sos pieprzowy – 9 zł
Masło smakowe – 8 zł
Frytki stekowe – 12 zł
Sałaty mix – 10 zł
Pieczone ziemniaki w folii – 10 zł

DESERY

Fondant z płynną czekoladą i gałką lodów – 29 zł
Lody z owocami i musem truskawkowym – 25 zł
Orzechowiec z karmelem i owocami – 25 zł

W przypadku skorzystania z usługi ROOM SERVICE obowiązuje opłata w wysokości 20 % wartości rachunku, nie mniej niż 20 zł

Odwróć kartkę, aby poznać dostępne napoje



ODWIEDŹ NAS | SPA POLUB NAS | FACEBOOK

[KUP VOUCHER DO RESTAURACJI](#)
- [zapytaj obsługę o szczegóły](#)

ZAMÓWIENIA POD NUMEREM
RESTAURACJA: 303
RECEPCJA: 100

Napoje

NAPOJE ZIMNE

Staropolanka gaz/ngaz 0,33l- 6 zł
Sok cappy (pomarańcz, jabłko, porzeczka, grejfrut, pomidor) 0,25l -9 zł
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite 0,25l- 9 zł
Fuze Tea (brzoskwinia, cytryna) 0,25l- 9,00zł
Karafka wody ngaz 0,5l/1l - 10 zł/18 zł
Cold brew 0,3l- 16 zł
Cudo Kambucha 0,5l- 18 zł

NAPOJE GORĄCE

Espresso - 8 zł
Podwójne espresso -10 zł
Americano - 9 zł
Americano z mlekiem - 10 zł
Cappucino- 12 zł
Latte - 14 zł

Herbata Sir Williams -10 zł
(Ceylon, Earl Grey, Forest fruit, Raspberry, Cherry, Cinnamon, Green, White, Mint)

Cynamonowa herbata Zimowa
(Herbata sir Williams Cinnamon, pomarańcz, goździki) -15 zł

Herbata z cytryną i imbirem
(Herbata Sir Williams Ceylon, cytryna, imbir, miód) - 15 zł

PIWA

Żywiec lane - 9 zł(0,3 l) /12 zł(0,5 l)
Cieszyn lane - 10 zł(0,3 l) /14 zł(0,5l)
Cieszyn Lager -14 zł (0,5 l)
Cieszyn - 16 zł (0,5l)
(Mastne, pszeniczne, ciemne, West coast Ipa, Mango)
Tyskie, Warka - 12 zł (0,5l)
Warka Radler - 10 zł (0,5l)
Żywiec bezalkoholowy - 10 zł (0,3l)

ALKOHOLE

Grzane wino - 16 zł
Wino musujące lane - 12 zł(0,15l) /30 zł(0,5l)
Wódka J.A Baczewski Monopolowa- 10 zł(0,04l) /100 zł(0,5l)
Wódka J.A Baczewski Smakowa - 12 zł(0,04l) /110 zł(0,5l)
Wódka Wyborowa - 9 zł(0,04l) /80 zł (0,5l)
Jack Daniels - 16 zł (0,04l) /240 zł (0,7l)
Chivas Regal 12YO - 16 zł (0,04l) /250 zł(0,7l)
J.A Baczewski Single Malt - 25 zł (0,04) / 450 zł (0,7l)
Mojito - 28 zł
(lód, limonka, rum, mięta)
Long Island Iced Tea - 32 zł
(lód, gin, tequila, rum, cointreau, wódka, coca-cola, cytryna)
Teguila Sunrise - 26 zł
(lód, tequila, sok pomarańczowy, grenadyna)
Aperol Spritz - 28 zł
(lód, aperol, prosecco, pomarańcz)
Whisky sour / wódka sour- 26 zł
(whisky/wódka, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko)
Mimoza - 24 zł
(lód, prosecco, sok pomarańczowy)

KARTA WIN DOSTĘPNA U OBSŁUGI

W przypadku skorzystania z usługi ROOM SERVICE obowiązuje opłata w wysokości 20 % wartości rachunku, nie mniej niż 20 zł.