

NAPOJE BEVERAGES

Pepsi, Pepsi Max, 7UP,
Mirinda Orange, Tonic Schweppes

Sok pomarańczowy /
Orange juice 0,2 l
6 pln

Sok pomarańczowy, sok jabłkowy,
sok pomidorowy,
napój czarna porzeczka,
napój grejpfrutowy 0,2 l
*Orange juice, apple juice,
tomato juice, blackcurrant juice,
grapefruit juice* 0,2 l
6 pln

Woda / *Water* 0,7 l:
Cisowianka Perlage
Cisowianka Niegaz. / *still*
Cisowianka Silnie gazowana /
sparkling
16 pln

Woda / *Water* 0,3 l:
Cisowianka Perlage
Cisowianka Niegaz. / *still*
Cisowianka Silnie gazowana /
sparkling
8 pln

Sok świeżo wyciskany /
Freshly squeezed juice
14 pln

Red Bull
14 pln

KAWY I HERBATY COFFEES & TEAS

Espresso
9 pln

Espresso Doppio
12 pln

Po amerykańsku / *American*
11 pln

Po irlandzku / *Irish*
16 pln

Cappuccino
13 pln

Bezkofeinowa / *Decaffeinated*
11 pln

Latte Macchiato
14 pln

Herbata Richmond czarna /
Richmont black tea
13 pln

Herbata Richmond smakowa /
Richmont flavoured tea
13 pln

KOKTAJLE WARZYWNO-OWOCOWE FRUIT&VEGETABLE COCKTAILS

14 pln

Green power:
jarmuż, gruszka, seler naciowy,
szpinak
kale, pear, celery, spinach

Zielone oczyszczenie:
szpinak, sałata lodowa, cukinia,
natka pietruszki, jabłko
Green clean:
*spinach, iceberg lettuce, zucchini,
parsley, apple*

Piękna cera:
pomarańcz, cukinia, świeży ogórek
Beautiful skin:
orange, zucchini, fresh cucumber

Eliksir młodości:
jabłko, natka pietruszki, seler
naciowy, szpinak
Youth Elixir:
apple, parsley, celery, spinach

Duża siła:
jabłko, ananas, szpinak, jarmuż
High strength:
apple, pineapple, spinach, kale

SOPOTORIUM
MEDICAL RESORT

CAFÉ *Bar*

MENU

PRZYSTAWKI, SAŁATY STARTERS, SALADS

Śledź bałtycki podpalany z marynowanym burakiem,
zielonym majonezem, oliwą estragonową i pumperniklem
*Baltic herring with marinated beetroot,
green mayonnaise, tarragon oil and pumpernickel*
22 pln

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, kaparami,
pomidorkami cherry i oliwą truflową
*Beef sirloin carpaccio with rocket salad, capers,
cherry tomatoes and truffle oil*
41 pln

Krewetki smażone z czosnkiem i białym winem,
podane z grzankami
*Fried shrimps with garlic and white wine,
served with croutons*
37 pln

Salata z dressingiem Cezar z grillowanym kurczakiem
z grzankami, pomidorami, parmezanem
*Grilled chicken Caesar salad
with croutons, tomatoes, parmesan cheese*
30 pln

Salata z dressingiem Cezar z krewetkami
z grzankami, pomidorami, parmezanem
*Fried shrimp Caesar salad
with croutons, tomatoes, parmesan cheese*
42 pln

Szpinak baby, rukola, sałata rzymska z dodatkiem świeżych warzyw,
awokado, suszonymi pomidorami, komosą ryżową i dressingiem Tahini
*Baby spinach, arugula, romaine lettuce with fresh vegetables,
avocado, sun-dried tomatoes, quinoa and Tahini dressing*
26 pln

DANIA CIEPŁE HOT MEALS

Krem z cukinii i marchwi z chipsami z cebuli i oliwą estragonową
Cream of zucchini and carrots with onion chips and tarragon oil
15 pln

Pieczony w pergaminie filet z sandacza z warzywami i białym winem
podany z młodymi sałatami i świeżymi warzywami
*Parchment-baked fillet of zander with vegetables and white wine
served with young salads and fresh vegetables*
44 pln

Pieczony filet z polędwicy z dorsza,
podany na puree z selera z warzywami
*Baked cod sirloin fillet,
served on celery puree with vegetables*
46 pln

Stek z dojrzewającego antrykotu z sosem z zielonego pieprzu,
opiekane ziemniaki ze świeżymi ziołami, młode sałaty ze świeżymi
warzywami i dressingiem
*Maturing entrecote steak with green pepper sauce,
toasted potatoes with fresh herbs, young salads with fresh
vegetables and dressing*
59 pln

Pierś z kurczaka kukurydzianego z tymiankiem,
opiekane ziemniaki i młoda marchewka
*Corn chicken breast with thyme,
toasted potatoes and baby carrots*
32 pln

Udziec jagnięcy duszony z warzywami
z dodatkiem musztardy francuskiej podany na puree z pietruszki
z jabłkiem szara reneta i burakiem marynowanym
*Leg of lamb stewed with vegetables
and French mustard served on parsley puree with
gray rennet apple and pickled beetroot*
51 pln

Tagliatelle ze świeżymi warzywami, pomidorkami cherry,
natką pietruszki oliwą z oliwek i płatkami parmezanu
*Tagliatelle with fresh vegetables, cherry tomatoes,
parsley with olive oil and Parmesan flakes*
30 pln

DESERY DESSERTS

Panna cotta
Panna cotta
16 pln

Torcik waniliowy
Vanilla cake
16 pln

Deser dnia
Dessert of the day
16 pln