

NAPOJE GORĄCE

ESPRESSO	15,-
ESPRESSO DOPPIO	17,-
AMERICANO	17,-
KAWA LATTE	19,-
FLAT WHITE	19,-
CAPPUCCINO	18,-
HERBATY SELEKCJONOWANE	18,-
Zielona, czarna, earl grey, owocowa, miętowa	
HERBATA LEMON	25,-
Rozgrzewająca herbata z miętą, cytrusami, goździkami, miodem i cynamonem	

NAPOJE ZIMNE

WODA LEMON 0,5L/1L	13/19,-
Gazowana / niegazowana	
WODA ACQUA PANNA 0,75L	28,-
Niegazowana	
WODA S. PELLEGRINO 0,75L	28,-
Gazowana	
LEMONIADA 0,33L/1L	24/44,-
Cytrynowa / czarny bez / marakuja	
KAWA MROŻONA	27,-
Z lodami i bitą śmietaną	
HERBATA MROŻONA	23,-
ŚWIEŻO WYCISKANY SOK 0,25L	28,-
Pomarańczowy / grejpfrutowy	
SOK OWOCOWY TOMA 0,2L	17,-
Jabłko / pomarańcza	
PEPSI / PEPSI MAX 0,2L	17,-
7UP / MIRINDA 0,2L	17,-
TONIC SCHWEPES 0,2L	17,-
RED BULL 0,25L	22,-

SMOOTHIE250 ml

MALINA / JABŁKO / BANAN	27,-
MANGO / JABŁKO / BANAN	27,-
TRUSKAWKA / JABŁKO / BANAN	27,-

WŁOSKIE WINA DOMOWE

	125 ml	250 ml	500 ml
CZERWONE [12%]	Wytrawne, Cabernet Sauvignon, Veneto, Włochy		
	24,-	44,-	76,-
BIAŁE [12%]	Wytrawne, Pinot Grigio, Veneto, Włochy		
	24,-	44,-	76,-
FRIZZANTE [11%]	Wytrawne, musujące, Glera, Veneto, Włochy		
	24,-	44,-	76,-

KOKTAJLE

MARGARITA MALINOWA	42,-
Tequila, likier triple sec, sok z cytryny, purée malinowe	
MOJITO	38,-
Rum, woda sodowa, cukier trzcinowy, limonka, mięta	
LONG ISLAND ICE TEA	48,-
Wódka, tequila, rum, gin, likier triple sec, pepsi, syrop cukrowy, sok z cytryny	
APEROL SPRITZ	45,-
Prosecco, Aperol, woda sodowa, pomarańcza	
WHISKY SOUR	42,-
Whisky, syrop cukrowy, sok z cytryny, białko, angostura	
HUGO SPRITZ	37,-
Prosecco, syrop z czarnego bzu, woda sodowa, cytrusy, mięta	
PORN STAR MARTINI	44,-
Wódka waniliowa, prosecco, purée z marakui, sok z cytryny, likier marakuja, syrop waniliowy	
CUBA LIBRE	36,-
Rum, pepsi, limonka	
FRENCH 75	37,-
Gin, prosecco, sok z cytryny, syrop cukrowy	
ESPRESSO MARTINI	41,-
Wódka, Kahlua, espresso, syrop cukrowy	
NEGRONI	46,-
Gin, Martini rosso, Campari	

KOKTAJLEBEZALKOHOLOWE

APEROL FREE	29,-
Wino bezalkoholowe, syrop Orange Spritz, woda sodowa, pomarańcza	
MOJITO FREE	29,-
7UP, woda sodowa, mięta, limonka, trzcinowy cukier	
HUGO SPRITZ FREE	29,-
Wino bezalkoholowe, syrop z czarnego bzu, woda sodowa, cytrusy, mięta	

PIWO

PIWO ROŻNOWSKIE 0,5L [5%]	27,-
1664 BLANC KRONENBOURG 0,33L [5%]	21,-
CYDR [4,5%] Wytrawny / półsłodki	25,-
CYDR 0% Trawa cytrynowa / marakuja	25,-
PAULANER [5,5% / 5,3%] Weissbier / Dunkel	27,-
OKOCIM LAGER 0,33L/0,5L [5,6%]	19/23,-
PIWO BEZALKOHOLOWE Klasyczne / limonka z miętą	21,-

WÓDKA40 ml

OSTOYA [40%]	21,-
GREY GOOSE [40%]	39,-
CHOPIN RYE [40%]	29,-
CHOPIN ORGANIC [40%]	32,-
MŁODY ZIEMNIAK [40%]	42,-
BELVEDERE [40%]	29,-

WHISKY & BOURBON40 ml

THE GLENLIVET 12 Y.O. [40%]	46,-
CHIVAS REGAL 12 Y.O. [40%]	39,-
CHIVAS 18 Y.O. [40%]	55,-
MONKEY SHOULDER [40%]	41,-
TALISKER 10 Y.O. [45,8%]	36,-
GLENMORANGIE 10 Y.O. [40%]	45,-
LAPHROAIG SELECT [40%]	48,-
JAMESON [40%]	27,-
JACK DANIEL’S [40%]	31,-
MAKER’S MARK [45%]	37,-
HIBIKI [43%]	63,-
MACALLAN 12 Y.O. [40%]	49,-
MACALLAN 15 Y.O. [43%]	79,-

WERMUT100 ml

MARTINI [14,4% / 18% / 14,4%] Bianco / Extra dry / Rosso	22,-
---	------

RUM40 ml

HAVANA 3 Y.O. [37,5%]	23,-
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O. [40%]	29,-
KRAKEN [40%]	36,-
BUMBU [40%]	35,-
DICTADOR 12 Y.O. [40%]	38,-
DICTADOR 20 Y.O. [40%]	55,-

KONIAK / BRANDY40 ml

HENNESSY VS [40%]	42,-
MARTEL VSOP [40%]	51,-
REMY MARTIN VSOP [40%]	54,-
ARARAT 7 [40%]	37,-

TEQUILA40 ml

EL JIMADOR BLANCO [38%]	26,-
EL JIMADOR GOLD [38%]	27,-

GIN40 ml

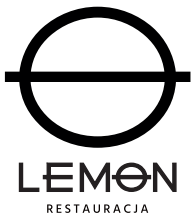
BOMBAY [40%]	29,-
HENDRICK’S SCOTLAND GIN [41,4%]	41,-
TANQUERAY NO. TEN GIN [47,3%]	34,-
ROKU GIN [43%]	38,-

LIKIERY40 ml

JAGERMEISTER [35%]	22,-
CYTRYNÓWKA CHOPIN [35%]	20,-
WIŚNIÓWKA CHOPIN [35%]	25,-

GRZANIEC

WINO GRZANE	32,-
PIWO GRZANE [5,6%]	29,-
WINO GRZANE 0% Do wyboru: czerwone, białe	27,-



MENU



JEZIORO ROŻNOWSKIE

ZLOKALIZOWANE JEST W SAMYM CENTRUM PODGÓRZA ROŻNOWSKIEGO. POWSTAŁO NA SKUTEK SPIĘTRZENIA WÓD DUNAJCA. AKWEN TEN ZACHWYCA SILNIE ROZWINIĘTĄ LINIĘ BRZEGOWĄ Z LICZNYMI PÓŁWYSPAMI ORAZ ZATOCZKAMI ZNAJDUJĄCYMI SIĘ U UJŚCIA POTOKÓW WPADAJĄCYCH DO DUNAJCA.

TO TU, NAD BRZEGIEM JEZIORA ROŻNOWSKIEGO SKOSZTUJESZ WYJĄTKOWYCH DAŃ, KTÓRE PRZYGOTUJE DLA CIEBIE UTALENTOWANY ZESPÓŁ RESTAURACJI LEMON.

🕒 CZAS OCZEKIWANIA

Szanowni Goście, dania serwowane w Restauracji Lemon przygotowane są z najwyższą starannością, dlatego też czas oczekiwania może nieco wydłużyć się w zależności od liczby Gości w restauracji. Podczas gdy Wy będziecie delektować się pięknym widokiem na jezioro i napojami przygotowanymi przez naszych barmanów, my upewnimy się, że zaserwowane Wam dania spełnią Wasze oczekiwania. Dziękujemy!

Dla grup liczących 10 i więcej osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wartości rachunku.

TYP DIETY I STOPNIE PIKANTNOŚCI POTRAWY:

- 🟢 Danie wegańskie
- 🔴 Danie lekko pikantne
- 🔴🔴 Danie pikantne

DZIĘKUJEMY ZA WYBÓR RESTAURACJI LEMON

ZACHĘCAMY DO OBSERWOWANIA NASZYCH KANAŁÓW SOCIAL MEDIA ORAZ POZOSTAWIENIA SWOJEJ OPINII:

REZERWACJA
RESTAURACJA@LEMONRESORT.PL
532 950 188

RESTAURACJA LEMON
GRÓDEK NAD DUNAJCEM 83
33-318 POLSKA



WI-FI:
Lemon Resort Spa
HASŁO: LemonHotel

ZUPY		
KREM POMIDOROWY Pomidory pelati, mozzarella, pesto bazyliowe 44,-	KREM Z BOROWIKÓW Na zakwasie z kiszzonej kapusty z krokietkami z kaszanki 47,-	ZUPA RYBNA Zupa rybna z łososia i pstrąga z pomidorami i warzywami, lekko pikantna 49,-

PRZYSTAWKI		SAŁATKI
CARPACCIO Z BURAKA ● 52,- Pieczony burak, rukola, orzechy nerkowca, maliny, granat, ravioli gruszkowe, piklowany kalafior, balsamiczny krem malinowy	CARPACCIO WOŁOWE 67,- Z polędwicy wołowej marynowanej w świeżych ziołach, podane z rukolą, parmezanem, grzybkami shimeji, sosem majonezowo-musztardowo-miodowym, kaparami oraz pieczywem	SAŁATKA Z KOZIM SEREM I KAPUSTĄ PAK CHOI 68,- Karmelizowany kozi ser, smażona kapusta pak choi, glazurowane buraczki, maliny, granat, polenta z migdałami, malinami i miętą, konfitura z borówek z jałowcem
TATAR Z ŁOSOSIA 59,- Świeży łosoś, awokado, szczypiorek, oliwa szpinakowo-pietruszkowa, papryka, pikantny karczoch, czarny sezam, focaccia	TATAR WOŁOWY 67,- Grzybki shimeji, musztarda francuska, anchois, kapary, piklowana cebulka, liście nasturcji, suszone żółtko, chips z topinamburu, pieczywo	SAŁATKA Z KREWETKAMI 76,- Pikantne krewetki z patelni, mix sałat i liści, fenkuł, jabłko, karczochy, pomidorki podsuszane, rzodkiewka, dressing pomarańczowy, focaccia
KREWETKI 75,- Krewetki duszone w białym winie z masłem, czosnkiem, cebulą i natką pietruszki, świeży szpinak, pomidorki cherry, pieczywo		SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM TATAKI 78,- Szpinak, jabłko, rzodkiewka, granat, cebula czerwona, sezam biały, awokado, pieczone pomidorki cherry, dressing z majonezu i soku jabłkowego

RYBY & OWOCE MORZA	
PSTRĄG Z PIECA 85,- Zapiekany w piecu pstrąg prosto z gospodarstwa rybackiego Pstrągowa Dolina, mix sałat i liści, fenkuł, jabłko, karczochy, pomidorki podsuszane, rzodkiewka, winegret musztardowy, kasza kuskus	

PIECZONY ŁOSOŚ 96,- Filet z łososia pieczony w piecu, purée z groszku i mięty na mleczku kokosowym, świeże zielone warzywa z patelni	POŁĘDWICA Z DORSZA 99,- Dorsz, ziemniaki z ogniska zapiekane z bryndzą sądecką, sałatka z kopru włoskiego, pomidorków cherry i cebuli czerwonej, pomarańczowy dressing, rzodkiewka, strączki groszku cukrowego, ziarna groszku, emulsja z pietruszki
---	---

DANIA GŁÓWNE	
SKRZYDEŁKA LEMON 59,- Marynowane w miodzie i wędzonej papryce z frytkami stekowymi. Do wyboru sosy: barbecue lub czosnkowy	KURCZAK GRILLOWANY W ZIOŁACH 65,- Delikatna pierś z kurczaka w ziołach, perłowa kasza kuskus z orzechami nerkowca, bakłażanem, pietruszką i groszkiem, mix sałat, suszone pomidory, kapary, cebula czerwona, pomidorki cherry, sos z suszonych pomidorów
STEK Z KALAFIORA W PANIERCE ORZECHOWEJ Z AROMATEM TRUFLI ● 57,- Świeże zielone warzywa, purée z topinamburu i wędzonej kwaśnej śmietany, oliwa pietruszkowa	KURCZAK KUKURYDZIANY À LA CEZAR 65,- Kurczak kukurydziany supreme, smażona sałata rzymska, chips z boczku, panierowane jajko, pistacje, sos cezarski
ŻEBERKA MIODOWE 81,- Pieczone żeberka BBQ marynowane w miodzie, czerwonej papryce, musztardzie i sosie sojowym, ziemniaki z ogniska zapiekane z bryndzą sądecką, grillowana kukurydza	PIERŚ Z KACZKI SOUS VIDE 85,- Pierś z kaczki sous vide, mus rabarbarowy, puree ziemniaczane z wędzonym aromatem, dziki brokuł, malinowy jus z kaczki, groszek cukrowy, chips z ziemniaka truflowego
POLICZKI WOŁOWE 81,- Policzki wołowe, sos pieczeniowy, purée ziemniaczane z wędzonym aromatem, duszona marchew i dziki brokuł smażone na maśle, suska sechłońska	ANTRYKOT WOŁOWY SEZONOWANY NA SUCHO 90 DNI 152,- Purée ziemniaczane z wędzonym aromatem Frytki stekowe Frytki z batata
POŁĘDWICA WOŁOWA Z SOSEM DEMI GLACE 119,- Mix sałat, suszony pomidor, cebula czerwona, pomidor koktajlowy, kapary, winegret Sałata rzymska, parmezan, pistacje, winegret musztardowy Dziki brokuł smażony na maśle	19,- 19,- 25,- 24,-

BURGERY	
BURGER CLASSIC 59,- Wołowina, bekon, pomidor, cebula, ogórek kiszony, sałata lodowa, rukola	CHEF BURGER 68,- Wołowina, pancetta, pomidor, ser gorgonzola, pikantna konfitura gruszkowa, kapusta pak choi, pomidory suszone, sos z majonezu i musztardy francuskiej, rukola
LEMON BURGER ● 63,- Wołowina, pancetta, spianata piccante, parmezan, pomidor, rukola, liście bazylii	
	DOBIERZ FRYTKI DO BURGERA!
FRYTKI STEKOWE 19,-	FRYTKI Z BATATÓW 25,-

MAKARONY				
TAGLIATELLE	PENNE	SPAGHETTI	RAZOWY	KUKURYDZIANY
AGLIO E OLIO POMODORI E RUCOLA 53,- Makaron z oliwą, świeżymi pomidorami, czosnkiem, cebulą, rukolą i parmezanem	ORYGINALNA WŁOSKA CARBONARA 61,- Makaron z guanciale, pecorino romano i jajkiem	MAKARON Z WOŁOWINĄ I KURKAMI 67,- Makaron z polędwicą wołową i kurkami, jarmuż, czosnek niedźwiedzi, prażona kasza gryczana, sos śmietanowy, szalotka	CON GAMBERETTI 75,- Makaron z krewetkami, świeżymi pomidorami, białym winem, pietruszką, cebulą i czosnkiem	
SPINACI E POLLO 64,- Makaron ze szpinakiem, kurczakiem, parmezanem i sosem śmietanowym				

PIZZA	
FOCACCIA ● 34,- Placek z pieca z rozmarynem i oliwą	QUATRO FORMAGGI 56,- Mozzarella, gorgonzola, parmeżano reggiano, taleggio
MARGHERITA 49,- Sos pomidorowy, mozzarella, bazylia	REGIONALE 57,- Sos pomidorowy, mozzarella, oscypek, wędzony boczek, suska sechłońska
PICCANTE ●● 55,- Sos pomidorowy, mozzarella, bazylia, spianata piccante, oliwki	

CAPRICCIOSA 55,- Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy, czarne oliwki	PARMA 61,- Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, parmezan
---	--

POŁĘDWICA WOŁOWA Z SOSEM DEMI GLACE 119,-	ANTRYKOT WOŁOWY SEZONOWANY NA SUCHO 90 DNI 152,-
---	--

DESERY	
CREME BRULEE 35,- Creme brulee z karmelizowanym brązowym cukrem	TIRAMISU 41,- Biszkopty savoiardi, krem mascarpone z czekoladą
MATCHA MANGO FUSION ● 42,- Wegańska monoporcja z biskoptem matcha, mango i cytrynowym sorbetem z miętą	FONDANT CZEKOLADOWY 49,- Gorące ciastko czekoladowe z płynnym środkiem podane z lodami waniliowymi i konfiturą z owoców leśnych
MALINOWY LEMON 44,- Gorące maliny z lodami waniliowymi i bitą śmietaną	

SUSKA SECHŁOŃSKA

TYPOWA DLA GÓRZYSTEGO KRAJOBRAZU WĘGIERKA, KTÓRA DZIĘKI TRADYCYJNEJ METODZIE SUSZENIA JEST LEKKO SŁODKA Z DYMNYM POSMAKIEM

