

NAPOJE GORAĄCE

ESPRESSO	15,-
ESPRESSO DOPPIO	17,-
AMERICANO	17,-
KAWA LATTE	19,-
FLAT WHITE	19,-
CAPPUCCINO	18,-
HERBATY SELEKCYJONOWANE	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 / czarna bez / marakuja	
KAWA MROŻONA	27,-
Z lodami i bitą śmietaną	
HERBATA MROŻONA	23,-
ŚWIEŻO WYCISKANY SOK 0,25L	28,-
Pomarańczowy / grejfrutowy	
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,-

SMOOTHIE 250 ml

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

WŁOSKIE WINA DOMOWE

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

KOKTAJLE

MARGARITA MALINOWA	42,-
Tequila, likier triple sec, sok z cytryny, puree 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, biało, angostura	
HUGO SPRITZ	37,-
Prosecco, syrop z czarnego bzu, woda sodowa, cytrusy, mięta	
PORN STAR MARTINI	44,-
Wódka waniliowa, prosecco, puree z marakuji, sok z cytryny, likier marakuja, syrop waniliowy	
CUBA LIBRE	36,-
Rum, pepsi, limonka	

DAIQUIRI	32,-
Rum, sok z cytryny, syrop cukrowy, limonka	
ESPRESSO MARTINI	41,-
Wódka, Kahlua, espresso, syrop cukrowy	
NEGRONI	46,-
Gin, Martini rosso, Campari	

KOKTAJLE

BEZALKOHOLOWE

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

WÓDKA 40 ml

OSTOYA	21,-
GREY GOOSE	39,-
CHOPIN RYE	29,-
CHOPIN ORGANIC	32,-
MŁODY ZIEMNIAK	42,-
ŻUBRÓWKA BISON GRASS	19,-

WHISKY & BOURBON 40 ml

THE GLENLIVET 12 Y.O.	46,-
CHIVAS REGAL 12 Y.O.	39,-
CHIVAS 18 Y.O.	55,-
MONKEY SHOULDER	41,-
TALISKER 10 Y.O.	36,-
GLENMORANGIE 10 Y.O.	45,-
LAPHROAIG SELECT	48,-
JAMESON	27,-
JACK DANIEL'S	31,-
MAKER'S MARK	37,-
HIBIKI	63,-

WERMUT 100 ml

MARTINI	22,-
Bianco / Extra dry / Rosso	

RUM 40 ml

HAVANA 3 Y.O.	23,-
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O.	29,-
KRAKEN	36,-
TRANSCONTINENTAL RUM LINE PANAMA 2013	45,-
DICTADOR 12 Y.O.	38,-
DICTADOR 20 Y.O.	55,-

KONIAK / BRANDY 40 ml

HENNESSY VS	42,-
MARTEL VSOP	51,-
REMY MARTIN VSOP	54,-
ARARAT 7	37,-

TEQUILA 40 ml

EL JIMADOR BLANCO	26,-
EL JIMADOR GOLD	27,-

GIN 40 ml

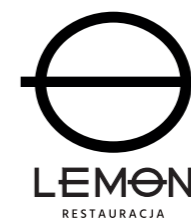
BOMBAY	29,-
HENDRICK'S SCOTLAND GIN	41,-
TANQUERAY NO. TEN GIN	34,-
ROKU GIN	38,-

LIKIERY 40 ml

JAGERMEISTER	22,-
CYTRYNÓWKA CHOPIN	20,-
WIŚNIÓWKA CHOPIN	25,-
MARCATI GRAPPA MOSCATO	23,-

GRZANIEC

WINO GRZANE	32,-
PIWO GRZANE	29,-
GRZANIEC NA ŻOŁĄDKOWEJ	37,-



& FOOD DRINK

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.

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



🕒 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!

TYP DIETY I STOPNIE PIKANTNOŚCI POTRAWY:

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

ZUPY

ZUPA CEBULOWA

Grzanka razowa,
ser szafir

44,-

KREM Z BOROWIKÓW

Na zakwasie z kiszonej
kapusty z krokietkami
z kaszanki

47,-

ZUPA RYBNA

Zupa rybna z łososia
i pstrąga z pomidorami
i warzywami, lekko
pikantna

49,-

PRZYSTAWKI

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

TATAR Z ŁOSOSIA 59,-

Świeży łosoś, awokado, szczypiorek,
oliwa szpinakowo-pietruszkowa,
papryka, pikantny karczoch,
mini focaccia

TATAR WOŁOWY 67,-

Grzybki shimeji, musztarda francuska,
anchois, kapary, piklowana cebulka,
liście nasturcji, suszone żółtko, chips
z topinamburu, pieczywo

KREWETKI 75,-

Krewetki duszone w białym winie
z masłem, czosnkiem, cebulą i natką
pietruszki, świeży szpinak, pomidorki
cherry, orzeszki pini, pieczywo

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, vinaigrette musztardowy,
kasza kuskus

PIECZONY ŁOSOŚ 96,-

Filet z łososia pieczony w piecu,
puree z pasternaku z chrzanem
i cytryną, świeże zielone warzywa
z patelni, salsa verde

PSTRĄG Z GOSPODARSTWA RYBACKIEGO PSTRĄGOWA DOLINA

POLĘDWICA Z DORSZA 99,-

Dorsz, ziemniaki z ogniska zapiekane
z bryndzą sądecką, sałatka z kopru
włoskiego, cebulki czerwonej i
pomidorków cherry, pomarańczowy
dressing, rzodkiewka, strączki
groszku cukrowego, ziarna groszku,
emulsja z pietruszki

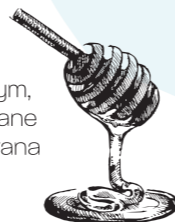
DANIA GŁÓWNE

SKRZYDEŁKA LEMON ALLA BUFFALO 59,-

Marynowane w tabasco z wędzonej
papryki chipotle i bbq, podane z frytkami
stekowymi oraz surówką z selera
naciowego, marchwi i sałaty masłowej
w sosie jogurtowym

ŻEBERKA MIODOWE 81,-

Pieczone żeberka bbq
marynowane w miodzie,
czerwonej papryce,
musztardzie i sosie sojowym,
ziemniaki z ogniska zapiekane
z bryndzą sądecką, grillowana
kukurydza



POLICZKI WOŁOWE 81,-

Policzki wołowe, sos pieczeniowy,
suska sechłońska, puree ziemniaczane
z wędzonym aromatem, sałatka
z piklowaną marchewką, rukolą,
czerwoną cebulą, koprem włoskim
i piklowanymi burakami

POLĘDWICA WOŁOWA 167,-

Stek z polędwicy wołowej z puree
ziemniaczanym z wędzonym
aromatem, smażony dziki brokuł,
sos demi glace z zielonym pieprzem

KURCZAK GRILLOWANY W ZIOŁACH 65,-

Delikatna pierś z kurczaka
w ziołach, perlowa kasza kuskus
z orzechami nerkowca, bakłażanem,
pietruszką i groszkiem, mix sałat,
mango, suszone pomidory, kapary,
cebula czerwona, pomidorki cherry,
sos z suszonych pomidorów

STEK Z SELERA • 57,-

Karmelizowany stek z selera, kasza
proso jerozolimskie ze smardzami
i orzechami włoskimi, wędzony por,
marchew i cukinia, pomidorki cherry,
mus z pieczonego selera

PIERŚ Z KACZKI SOUS VIDE 85,-

Pierś z kaczki sous vide, puree
pietruszkowo-gruszkowe, sos z buraka
i selera naciowego, jarmuż, pieczarki,
pomidorki cherry, ziemniak truflowy,
chips z ziemniaka truflowego

STEK Z ANTRYKOTU 197,-

Stek z antrykotu sezonowanego
co najmniej 90 dni przez Timi Gonzaleza
z Evil Steakhouse specjalnie dla
Restauracji Lemon, cukinia, papryka,
pieczarka, pomidorki koktajlowe,
grillowana kolba klukurydzy

+ DOBIERZ FRYTKI DO STEKA!



BURGERY

BURGER CLASSIC

Wołowina, bekon, pomidor, cebula, ogórek kiszony, sałata lodowa, rukola

59,-

VEGAN BURGER •

Bulka pszenna, cukinia, boczniaki, pomidor, ogórek kiszony, pomidor
suszony, tofu wędzone, rukola, sałata lodowa

56,-

LEMON BURGER •

Wołowina, pancetta, spianata piccante, parmezan, pomidor, rukola, liście bazylii

63,-

CHEF BURGER

Wołowina, pancetta, pomidor, ser gorgonzola, pikantna konfitura gruszkowa, kapusta
pak choi, pomidory suszone, sos z majonezu i musztardy francuskiej, rukola

68,-



DOBIERZ
FRYTKI DO
BURGERA!

FRYTKI STEKOWE 18,-

FRYTKI Z BATATÓW 25,-

MAKARONY

TAGLIATELLE

PENNE

SPAGHETTI

RAZOWY

KUKURYDZIANY

AGLIO E OLIO LEMON • 53,-

Makaron z oliwą, czosnkiem, natką
pietruszki, peperoncino i parmezanem

ORYGINALNA WŁOSKA CARBONARA 61,-

Makaron z guanciale, pecorino romano
i jajkiem

SPINACI E POLLO 64,-

Makaron ze szpinakiem, kurczakiem,
parmezanem i sosem śmietanowym

MAKARON Z WOŁOWINĄ I KURKAMI 67,-

Makaron z polędwicą wołową i kurkami,
jarmuż, czosnek niedźwiedzi, prażona
kasza gryczana, sos śmietanowy,
szalotka

FRUTTI DI MARE 75,-

Makaron z pomidorami pelati i owocami
morza: krewetki, kalmary, ośmiornica
baby, mule

PIZZA

FOCACCIA • 34,-

Placek z pieca z rozmarynem i oliwą

MARGHERITA 49,-

Sos pomidorowy, mozzarella, bazylia

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,
pomidorki cherry

PIZZA 4 SERY 56,-

Polskie sery zagrodowe,
mozzarella, gorgonzola

PIZZA Z GUANCIALE 49,-

Guanciale, śmietanka, koperek,
mozzarella, bób

REGIONALE 57,-

Sos pomidorowy, mozzarella, oscypek,
wędzony boczek, suska sechłońska

SUSKA SECHŁOŃSKA

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



DESERY

CREME BRULEE 35,-

Creme brulee z karmelizowanym
brązowym cukrem

TARTA JABŁKOWA 42,-

Ziemia jadalna kakaowo-orzechowa,
lody waniliowe, sos karmelowy

MALINOWY LEMON 44,-

Gorące maliny z lodami
waniliowymi i bitą śmietaną

TIRAMISU 41,-

Biszkopty savoiardi, krem
z mascarpone i amaretto,
mus czekoladowy

FONDANT CZEKOLADOWY 49,-

Gorące ciastko czekoladowe
z płynnym środkiem podane
z lodami waniliowymi i konfiturą
z owoców leśnych

FONDANT Z BIAŁEJ CZEKOLADY 46,-

Fondant z białej czekolady,
lody waniliowe, kruszonka,
żel z granatu i hibiskusa