

PRZYSTAWKI

Appetizers

- ☒ **Tatar z polędwicy wołowej z borowikami confit, musem z żółtka, Grana Padano** 58 PLN
Beef tenderloin tartare with confit porcini mushrooms, yolk mousse, Grana Padano
- ☒ **Ser góralski z bekonem, konfiturą żurawinową z hotelowej spiżarni** 30 PLN
Highland cheese with bacon, cranberry jam from the hotel pantry
- ☒ **Carpaccio z buraka z kozim serem, włoskimi orzechami w miodzie, malinami** 30 PLN
Beetroot carpaccio with goat cheese, walnuts in honey, raspberries
- ☒ **Śledź różowy z cukinią, jabłkiem, musztardą francuską, majonezem z buraka** 30 PLN
Pink herring with zucchini, apple, French mustard, beetroot mayonnaise

Zupy

Soups

- Żurek podhalański z białą kiełbasą, kwaśną śmietaną** 23 PLN
Podhale region sour rye soup with white sausage, sour cream
- Kwaśnica na baraninie z ziemniakami, duszoną giczą** 23 PLN
Sauerkraut soup on mutton with potatoes, braised shank
- ☒ **Rosół z domowym makaronem, kurczakiem, warzywami** 19 PLN
Chicken soup with homemade pasta, chicken, vegetables
- Krupnik na wędzonym pstrągu z żółtkiem, borowikami** 26 PLN
Barley soup on smoked trout with egg yolk, porcini mushrooms
- ☒ **Zupa orientalna z krewetkami, pędami bambusa, mango, mlekiem kokosowym** 32 PLN
Oriental soup with shrimps, bamboo shoots, mango, coconut milk

Makarony

Pastas and others

- ☒ **Spaghetti z czosnkiem, chilli, cukinią, pomidorami cherry** 32 PLN
Spaghetti with garlic, chili, zucchini, cherry tomatoes
- Fettuccine szpinakowe z sosem śmietanowym, borowikami, pomidorami suszonymi, Grana Padano** 45 PLN
Spinach fettuccine with cream sauce, porcini mushrooms, dried tomatoes, Grana Padano
- Tagliatelle z krewetkami, pomidorami cherry, białym winem** 45 PLN
Tagliatelle with shrimps, cherry tomatoes, white wine
- Ravioli ze szpinakiem i ricottą, pesto bazyliowym, Grana Padano** 30 PLN
Ravioli with spinach and ricotta, basil pesto, Grana Padano
- ☒ **Risotto z kurczakiem, warzywami, gorgonzolą** 32 PLN
Risotto with chicken, vegetables, gorgonzola

Salaty

Salads

- ☒ **Cezar z kurczakiem, bekonem, parmezanem, anchois, bagietką** 35 PLN
Caesar with chicken, bacon, parmesan, anchovies, baguette
- ☒ **Kompozycja sałat z wędzonym łososiem, dresingiem cytrusowym, truskawkami, jajkiem w koszulce** 35 PLN
Salad composition with smoked salmon, citrus dressing, strawberries, poached egg
- ☒ **Liście młodego szpinaku z gorgonzolą, gruszką, pestkami dyni, dresingiem malinowym** 32 PLN
Young spinach leaves with gorgonzola, pear, pumpkin seeds, raspberry dressing
- ☒ Danie dostępne w wersji bezglutenowej, przy zamówieniu prosimy o poinformowanie kelnerów
* Informacja o zawartości alergenów w serwowanych daniach dostępna u obsługi restauracji





VERNUS
RESTAURACJA

☒ Danie dostępne w wersji bezglutenowej, przy zamówieniu prosimy o poinformowanie kelnerów
* Informacja o zawartości alergenów w serwowanych daniach dostępna u obsługi restauracji

Dania główne

Main courses

☒ Stek z polędwicy wołowej z ziemniakami zapiekanymi w parmezanie, sosem pieprzowym, sałatą Beef tenderloin steak with potatoes baked in parmesan, pepper sauce, lettuce	115 PLN
Placki ziemniaczane z gulaszem wołowym, sałatką z kiszzonego ogórka Potato pancakes with beef stew and pickled cucumber salad	52 PLN
Schab z boczkiem, serem góralskim, purée ziemniaczanym, porem Pork chop with bacon, highland cheese, potato purée, leek	55 PLN
☒ Biodrówka jagnięca z purée z czerwonej soczewicy, porzeczkowo - miodową kapustą Lamb chump with red lentil purée, currant-honey cabbage	115 PLN
Pierś z kaczki na purée z pigwy z sosem śliwkowym, młodymi warzywami Duck breast with quince purée, plum sauce, young vegetables	74 PLN
☒ Pierś z pulardy na purée ziemniaczano – bazyliowym z sosem winnym, warzywami Pullet breast with potato and basil purée, wine sauce, vegetables	52 PLN
Filet z pstrąga z młodym szpinakiem, ziemniakami „Amandine”, boczniakami Trout fillet with young spinach, "Amandine" potatoes, oyster mushrooms	54 PLN
☒ Sandacz z czarną soczewicą, sosem cebulowo – tymiarkowym, młodym bobem Zander with black lentils, onion and thyme sauce, young broad beans	64 PLN

Desery

Desserts

☒ Mascarpone z mango, marakują, brzoskwinia, brownie czekoladowym Mascarpone with mango, passion fruit, peach, chocolate brownie	30 PLN
☒ Matcha cream Matcha cream	26 PLN

Crumble z jabłkami, malinami, migdałami, lodami waniliowymi Crumble with apples, raspberries, almonds, vanilla ice cream	28 PLN
--	--------

Suflet czekoladowy z sorbetem z czarnej porzeczki Chocolate soufflé with blackcurrant sorbet	30 PLN
--	--------

Menu Malucha

Kids menu

☒ * Rosół z domowym makaronem Chicken soup with homemade noodles	15 PLN 200ml
☒ * Zupa pomidorowa z ryżem Tomato soup with rice	15 PLN 200ml
☒ * Nuggetsy z kurczaka Chicken nuggets	19 PLN 120g
* Paluszki rybne Fish fingers	24 PLN 120g
Placki ziemniaczane Potato pancakes (2 pieces)	15 PLN 2 sztuki
☒ * Spaghetti z sosem pomidorowym Spaghetti with tomato sauce	22 PLN 120g
☒ * Frytki Fries	8 PLN 100g
* Frytki Spadolini z serem Spadolini fries with cheese	16 PLN 200g
** Pizza Margherita Margherita pizza	24 PLN 26cm
Cheeseburger Cheeseburger	27 PLN
☒ * Surówki do wyboru: marchew/mizeria Carrot or cucumber salad	10 PLN 90g
Naleśniki z serem lub owocami sezonowymi Pancakes with cheese or seasonal fruits (2 pieces)	19 PLN 2 sztuki
Racuchy z jabłkami lub Nutellą Pancakes with apples or Nutella (2 pieces)	16 PLN 2 sztuki
Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną Ice cream with fruits and whipped cream (2 scoopes)	28 PLN 2 gałki
*Dania serwowane wyłącznie dzieciom **Wymarzone dodatki - 5 PLN / Dodatek Extra toppings - 5 PLN / PIECE	