

Menu



A

Rezydencja Alabaster



Przystawki

Starters

Tatar ze śledzia  **30zł**
150g

Pieczycwo A1, A4, A7

Herring tartare

Bread

Carpaccio z polędwicy wołowej  **38zł**
50g

rukola, oliwa, parmezan, kurki, kapary,

Beef carpaccio

arugula, olive oil, parmesan, chanterelles, capers, green pepper

Krewetki królewskie duszone w białym winie  **48zł**
8szt

pietruska, masło, czuszka, chilli, rukola A2, A12

Kings shrimps stewed in white wine

parsley, butter, czushka, chilli, arugula

Tatar z polędwicy wołowej  **45zł**
80g

pieczywo, klasyczne dodatki A1, A3, A10

Beef tartare

bread, classic accessories,

Zupy

Soups

Krem z pomidorów  **20zł**
300ml

paluszek grissini, mozzarella, oliwki A1, A7

Tomato cream

grissini stick, mozzarella, olives

Krem z borowików  **20zł**
300ml

oliwa truflowa, groszek ptysiowy A1, A7,

Porcini mushrooms cream

truffle olive oil, peas puff

Rosół domowy z makaronem **15zł**
300ml

Homemade chicken soup with noodles A1

Barszcz czerwony z krokietem **20zł**
300ml/100g

panierowany krokiet z kapustą i grzybami A1, A3

Beetroot soup

breaded croquette with cabbage and mushrooms

Barszcz czerwony solo do picia **10zł**
250ml

Beetroot soup solo to drink

Żurek Tradycyjny **20zł**
300ml

pieczywo, jajko, kielbasa wiejska A1, A3, A7

Traditional sour soup

bread, egg, country sausage


 **Polecane/ recommended**



Wykaz alergenów w poszczególnych daniach dostępny jest jako załącznik. Prosimy zapytać obsługę.
The list of allergens in individual dishes is available as an attachment. Please ask the staff.

Dania główne

Main dishes

Medaliony z polędwiczki wieprzowej  **42zł**
160g

sos borowikowy, ćwiartki ziemniaczane, warzywa grillowane A1, A7

Pork tenderloin medallions

porcini mushrooms sauce, potatoes quarters, grilled vegetables

Sznyceł schabowy podany z jajkiem sadzonym   **42zł**
150g

puree ziemniaczane, młoda kapusta duszona ze śmietaną i koperkiem lub mizerią A1, A3, A7

Pork schnitzel served with a fried egg

potatoes puree, young cabbage stewed with cream and bacon

Pierś z kaczki sous vide  **60zł**
150g

puree z selera, jabłka prażone w miodzie i majeranku, sos z glazurowanych wiśni, kluseczki ziemniaczane A1, A3, A9, A12

Sous vide duck breast

celery puree, apples roasted in honey and marjoram, glazed cherry sauce, potato dumplings

Pierś z kurczaka sous vide  **42zł**
150g

sos tymiankowy, puree pietruszkowe, rozetki ziemniaczane, groszek zielony, marchewka mini

Sous vide chicken breast



thyme sauce, parsley puree, potato rosettes, green peas, mini carrot A1, A7

Kurczak w Panko   **39zł**
150g

Filet z kurczaka w panierce Panko, frytki, sos chilli, sos czosnkowy, warzywa na maśle A1, A7

Chicken fillet fried in Panko batter

french fries, chilli sauce, garlic sauce, vegetables with butter

Grillowany filet z kurczaka w ziołach   **38zł**
150g

frytki, mini sałatka grecka, sos czosnkowy A7

Grilled chicken fillet

french fries, mini Greek salad, and garlic sauce

Łosoś pieczony w ziołach **58zł**
130g

kasza kus kus z młodym szpinakiem, sos cytrynowy, bukiet warzyw A1, A4, A7

Salmon baked in herbs 


kus kus with baby spinach, lemon sauce, bouquet of vegetables

Pstrąg pieczony z masłem  **55zł**
200g

masło czosnkowo-pietruszkowe, warzywa grillowane, ćwiartki ziemniaczane A4

Baked trout with butter 


garlic and parsley butter, grilled vegetables, potato wedges

Placki ziemniaczane z wołowym gulaszem  **42zł**
200g

śmietana A1, A3, A7

Potato pancakes with beef stew

sour cream

Pierogi galicyjskie lub z kapustą  **25zł**
10szt

Dumplings with cottage cheese and potatoes or dumplings with sauerkraut and mushrooms

A1, A3, A7

Strefa FIT



Grillowany filet z sosem chilli 40zł ^{150g}

Grillowany filet z kurczaka, ryż, bukiet warzyw gotowanych, sos chilli słodko-pikantny

Grilled chicken fillet with chilli sauce
rice, bouquet of vegetables

Roladka z kurczaka nadziewana pomidorkami suszonymi 45zł ^{150g}

ser feta, mix sałat, grillowana cukinia, ziemniaki opiekane, pomidorki koktajlowe, cebula, sos miodowo-musztardowy A7, A10,

Chicken roulade stuffed with dried tomatoes
feta cheese, mixed salads, grilled zucchini, roasted potatoes, cherry tomatoes, onion, honey-mustard sauce

Polędwiczka wieprzowa podana na świeżym szpinaku 40zł

jajko sadzone, grillowana gruszka, rukola, ser feta, ^{150g} pomidorki suszone, pomidorki koktajlowe, oliwki

Pork tenderloin served on spinach
fried egg, grilled pear, arugula, feta cheese, dried tomatoes, cherry tomatoes, olives A3, A7, A10,

Sałatka z grillowanym kurczakiem 35zł ^{130g}

pomidor, ogórek, ser feta, oliwki, cebula, kukurydza, sos czosnkowo-ziolowy, grissini A1, A7,

Salad with grilled chicken breast
tomato, cucumber, feta cheese, olives, onion, corn, and garlic and herbal sauce, grissini

Sałatka Grecka 30zł ^{250g}

świeże warzywa, ser feta, sos vinaigrette A7, A10

Greek salad
fresh vegetables, feta cheese, vinaigrette sauce

Sałatka Caprese 25zł ^{250g}

pomidory, ser mozzarella, rukola, cebula czerwona, oliwki, orzechy włoskie, sos z octu balsamicznego, grissini A7, A8, A12

Caprese salad
tomatoes, mozzarella cheese, arugula, red onion, olives, balsamic sauce, grissini

Regionalna deska serów i wędlin wiejskich 160zł ^{1 kg}

wybór serów i wędlin, twarogów, masło, proziaki, ogórki kiszane, pomidorki, sos paprykowy,

Regional board of cheeses and cold meats
selection of cheeses and cold meats, cottage cheese, butter, polish pita bread, pickled cucumbers, cherry tomatoes, pepper sauce A1, A3, A7,



Polecane/ recommended

Wykaz alergenów w poszczególnych daniach dostępny jest jako załącznik. Prosimy zapytać obsługę.
The list of allergens in individual dishes is available as an attachment. Please ask the staff.

Makarony

Pasta

Tagliatelle z borowikami 38zł ^{400g}

sos śmietanowy, suszone pomidory, filet z kurczaka

Tagliatelle with porcini mushrooms
chicken fillet, cream sauce, and sun-dried tomatoes A1, A3, A7

Penne ze szpinakiem 35zł ^{400g}

sos śmietanowy, szpinak, rukola, pomidorki koktajlowe

Farfalle with spinach
cream sauce, arugula, sun dried tomatoes, cherry tomatoes A1, A7

Spaghetti Carbonara 32zł ^{400g}

boczek, śmietanka, żółtko, czosnek, płatki parmezanu A1, A3, A7

Spaghetti Carbonara
Bacon, cream sauce, yolk, garlic, parmesan petals

Makaron Tajski 38zł ^{400g}

filet z kurczaka, warzywa, sos sojowy, sos chilli

Thai pasta
chicken fillet, vegetables, soy sauce, chilli sauce A1, A3, A6,

Desery

Desserts

Fondant czekoladowy 25zł ^{100g}

sorbet porzeczkowy A1, A3, A7

Chocolate fondant
currant sorbet

Lody waniliowe z owocami 20zł ^{150g}

bita śmietana A7

Vanilla ice cream with fruits
whipped cream

Szarlotka 18zł ^{150g}

lody waniliowe, sos czekoladowy A1, A3, A7

Apple pie
vanilla ice cream, chocolate sauce

Sernik 20zł ^{150g}

puree z truskawek, owocowa salsa A1, A3, A7

Cheese cake
strawberries puree, fruit salsa

Dodatki

Extras

Frytki 10zł ^{100g}

French fries

Ćwiartki ziemniaczane 10zł ^{100g}

Potato quarters

Bukiet warzyw z masłem 10zł ^{100g}

Vegetables bouquet with butter A7

Szpinak z masłem czosnkowym 10zł ^{100g}

Spinach with garlic butter A7

Mini sałatka grecka 12zł ^{80g}

Mini Greek salad A7, A10

Bagietka czosnkowa 8zł ^{3szt}

Garlic baguette A1, A7

Napoje zimne

Cold Drinks

Woda mineralna **6zł**
Mineral water 300ml

Woda źródlana **8zł**
Spring water 500ml

Sok owocowy **7zł**
Fruit juice 250ml

Napój gazowany Coca cola, Sprite **9zł**
Fizzy drink 250ml

Napój Tymbark **7zł**
250ml

Dzbanek soku owocowego **18zł**
A jug of orange juice 1000ml

Dzbanek wody z cytryną **15zł**
A jug of water with lemon 1000ml

Lemoniada **15zł**
Lemonade 250ml

Sok z świeżo wyciskanych pomarańczy **18zł**
Juice from freshly squeezed oranges 250ml

Sok ze świeżej cytryny **6zł**
Juice from freshly squeezed lemon 40ml

Napoje gorące

Hot Drinks



Kawa espresso **8zł**
Espresso coffee 30ml

Podwójne espresso **10zł**
Espresso doppio 50ml

Kawa czarna **10zł**
Black coffee 200ml

Kawa Americano **10zł**
Americano coffee 200ml

Kawa Cappuccino **12zł**
Cappuccino coffee A7 200ml

Kawa Latte Macchiato **14zł**
Latte Macchiato coffee A7 200ml

Herbata Czarna z cytryną **12zł**
Black tea with lemon 250ml

Herbata smakowa **12zł**
Flavored tea 250ml

Herbata rozgrzewająca **16zł**
Warming tea 250ml

WHAT GOES BEST
WITH A CUP OF COFFEE?
Another cup

Coffee
• IS THE BEST •
medicine

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895



Wykaz alergenów w poszczególnych daniach dostępny jest jako załącznik. Prosimy zapytać obsługę.
The list of allergens in individual dishes is available as an attachment. Please ask the staff.