

Menu



Rezydencja Alabaster



Przystawki

Starters

Tatar ze śledzia



35zł

150g

Pieczewo A1, A4, A7

Herring tartare

Bread

Carpaccio z polędwicy wołowej



45zł

50g

rukola, oliwa, parmezan, kurki, kapary,

Beef carpaccio

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

Krewetki królewskie duszone w białym winie



48zł

10szt

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

Kings shrimps stewed in white wine

parsley, butter, czushka, chilli, arugula

Tatar z polędwicy wołowej



48zł

80g

pieczewo, klasyczne dodatki A1, A3, A10

Beef tartare

bread, classic accessories,

Zupy

Soups

Krem z pomidorów



25zł

300ml

paluszek grissini, mozzarella, oliwki A1, A7

Tomato cream

grissini stick, mozzarella, olives

Krem z borowików



30zł

300ml

oliwa truflowa, groszek ptysiowy A1, A7,

Porcini mushrooms cream

truffle olive oil, peas puff

Rosół domowy z makaronem

20zł

300ml

Homemade chicken soup with noodles A1

Barszcz czerwony z krokietem

25zł

300ml/100g

panierowany krokiet z kapustą i grzybami A1, A3

Beetroot soup

breaded croquette with cabbage and mushrooms

Barszcz czerwony solo do picia

12zł

250ml

Beetroot soup solo to drink

Żurek Tradycyjny

25zł

300ml

pieczewo, jajko, kielbasa wiejska A1, A3, A7

Traditional sour soup

bread, egg, sausage

Dania główne

Main dishes

Medaliony z polędwiczki



wieprzowej

50zł

180g

sos borowikowy, ćwiartki ziemniaczane, warzywa

grillowane A1, A7

Pork tenderloin medallions

porcini mushrooms sauce, potatoes quarters, grilled
vegetables

Sznicel schabowy podany



z jajkiem sadzonym



49zł

180g

puree ziemniaczane, młoda kapusta duszona ze

śmietaną i koperkiem lub mizeria A1, A3, A7

Pork schnitzel served with a fried egg

potatoes puree, cabbage stewed with cream and bacon or
cucumber salad with cream and onion

Pierś z kaczki sous vide



65zł

200g

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

Kurczak w Panko



45zł

180g

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

42zł

180g

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 gryczana, sos cytrynowy, bukiet warzyw

A1, A4, A7

Salmon baked in herbs



buckwheat groat, lemon sauce, bouquet of vegetables

Pstrąg pieczony z masłem



59zł

200g

masło czosnkowo-pietruszkowe, warzywa grillowane,

frytki A4

Baked trout with butter



garlic and parsley butter, grilled vegetables,
french fries

Placki ziemniaczane z wołowym



gulaszem

50zł

200g

śmietana A1, A3, A7

Potato pancakes with beef stew

sour cream

Pierogi galicyjskie / z kapustą

i grzybami



28zł

10szt

Dumplings with cottage cheese and potatoes

or dumplings with sauerkraut and mushrooms

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.

Strefa FIT



Roladka z kurczaka nadziewana

pomidorkami suszonymi



50zł

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



49zł

150g

jajko sadzone, grillowana gruszka, rukola, ser feta,

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

43zł

130g

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

Salad with grilled chicken breast

tomato, cucumber, feta cheese, olives, onion, corn, and garlic and herbal sauce, grissini

Sałatka Grecka



35zł

250g

świeże warzywa, ser feta, sos vinaigrette A7, A10

Greek salad

fresh vegetables, feta cheese, vinaigrette sauce

Burgery

Burgers

Kentucky Burger z frytkami

46zł

kurczak panierowany w Panko, prażona cebulka, ser, sos amerykański, pomidor, ogórek konserwowy, świeże sałaty, cebula A1, A3, A5, A7, A8

Kentucky burger with french fries

Chicken fillet fried in Panko batter, roasted onion, bacon, cheese, american sauce, tomato, pickled cucumber, fresh salads, onion

Regionalna deska serów i wędlin wiejskich

170zł

1 kg

wyбір serów i wędlin, twarożek, masło, proziaki, ogórki kiszzone, 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 kurczakiem



45zł

400g

sos śmietanowy, suszone pomidory, borowiki

Tagliatelle with porcini mushrooms

chicken fillet, cream sauce, and sun-dried tomatoes A1, A3, A7

Spaghetti Carbonara

40zł

400g

boczek, śmietanka, żółtko, czosnek, parmezan

A1, A3, A7

Spaghetti Carbonara

Bacon, cream sauce, yolk, garlic, parmesan

Makaron Tajski

48zł

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

28zł

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

27zł

150g

lody waniliowe, sos czekoladowy A1, A3, A7

Apple pie

vanilla ice cream, chocolate sauce

Sernik

25zł

150g

puree z truskawek, owocowa salsa A1, A3, A7

Cheese cake

strawberries puree, fruit salsa

Dodatki

Extras

Frytki

12zł

100g

French fries

Ćwiartki ziemniaczane

12zł

100g

Potato quarters

Bukiet warzyw z masłem

15zł

100g

Vegetables bouquet with butter A7

Mini sałatka grecka

20zł

80g

Mini Greek salad A7, A10

Napoje zimne

Cold Drinks

PEPSI		10zł 200ml
PEPSI Zero Cukru		10zł 200ml
Mirinda		10zł 200ml
7 Up		10zł 200ml
Schweppes Tonic		10zł 200ml
<i>Indian Tonic, bitter Lemon, Citrus Mix</i>		
Lipton Ice Tea		10zł 200ml
<i>Peach, Green</i>		
Sok owocowy Toma		10zł 200ml
<i>Pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka</i>		
<i>Fruit Juice</i>		
<i>Orange, apple, blackcurrant</i>		
Woda Krystaliczne źródło		8zł 300ml
<i>gazowana / niegazowana</i>		
<i>Mineral water</i>		
<i>sparkling / still</i>		
Dzbanek soku owocowego		20zł 1000ml
<i>A jug of orange/apple juice</i>		
Dzbanek wody z cytryną		10/16zł 500ml/1000ml
<i>A jug of water with lemon</i>		
Lemoniada		17zł 250ml
<i>Lemonade</i>		
Sok z świeżo wyciskanych pomarańczy		22zł 250ml
<i>Juice from freshly squeezed oranges</i>		
Sok ze świeżej cytryny		7zł 40ml
<i>Juice from freshly squeezed lemon</i>		

Napoje gorące

Hot Drinks



Kawa espresso	10zł 30ml
<i>Espresso coffee</i>	
Podwójne espresso	13zł 50ml
<i>Espresso doppio</i>	
Kawa czarna	12zł 200ml
<i>Black coffee</i>	
Kawa Americano	12zł 200ml
<i>Americano coffee</i>	
Kawa Cappuccino	15zł 200ml
<i>Cappuccino coffee A7</i>	
Kawa Latte Macchiato	17zł 200ml
<i>Latte Macchiato coffee A7</i>	
Herbata Czarna z cytryną	15zł 250ml
<i>Black tea with lemon</i>	
Herbata smakowa	15zł 250ml
<i>Flavored tea</i>	
Herbata rozgrzewająca	20zł 250ml
<i>Warming tea</i>	

Coffee
• IS THE BEST •
medicine



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.