

# Menu



*Rezydencja Alabaster*





# Przystawki

Starters

**Tatar ze śledzia**  **35zł**  
150g

Pieczycwo A1, A4, A7

**Herring tartare**

Bread

**Carpaccio z polędwicy wołowej**  **40zł**  
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**  **22zł**  
300ml

paluszek grissini, mozzarella, oliwki A1, A7

**Tomato cream**

grissini stick, mozzarella, olives

**Krem z borowików**  **22zł**  
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** **10zł**  
250ml

Beetroot soup solo to drink

**Żurek Tradycyjny** **25zł**  
300ml

pieczywo, jajko, kielbasa wiejska A1, A3, A7

**Traditional sour soup**

bread, egg, country sausage

# Dania główne

Main dishes


**Medaliony z polędwiczki  
wieprzowej**  **45zł**  
160g

sos borowikowy, ćwiartki ziemniaczane, warzywa

grillowane A1, A7

**Pork tenderloin medallions**

porcini mushrooms sauce, potatoes quarters, grilled  
vegetables


**Sznycel 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**  **64zł**  
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


**Kurczak w Panko**  **43zł**  
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**  **42zł**  
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

kluseczki ziemniaczane, sos cytrynowy, bukiet warzyw


A1, A4, A7

**Salmon baked in herbs** 

potato dumplings, 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

 **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



## Grillowany filet z sosem chilli 42zł

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 48zł

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 48zł

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 38zł

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

świeże warzywa, ser feta, sos vinaigrette A7, A10

**Greek salad**  
*fresh vegetables, feta cheese, vinaigrette sauce*

## Sałatka Caprese 28zł

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 170zł

wybór serów i wędlin, twarożek, masło, proziaki, ogórki kiszone, 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 40zł

sos śmietanowy, suszone pomidory, borowiki

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

## Penne ze szpinakiem 36zł

sos śmietanowy, szpinak, rukola, pomidorki koktajlowe

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

## Spaghetti Carbonara 36zł

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

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

## Makaron Tajski 40zł

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

sorbet porzeczkowy A1, A3, A7

**Chocolate fondant**  
*currant sorbet*

## Lody waniliowe z owocami 20zł

bita śmietana A7

**Vanilla ice cream with fruits**  
*whipped cream*

## Szarlotka 25zł

lody waniliowe, sos czekoladowy A1, A3, A7

**Apple pie**  
*vanilla ice cream, chocolate sauce*

## Sernik 22zł

puree z truskawek, owocowa salsa A1, A3, A7

**Cheese cake**  
*strawberries puree, fruit salsa*

# Dodatki

Extras

## Frytki 12zł

French fries

## Ćwiartki ziemniaczane 12zł

Potato quarters

## Bukiet warzyw z masłem 12zł

Vegetables bouquet with butter A7

## Szpinak z masłem czosnkowym 15zł

Spinach with garlic butter A7

## Mini sałatka grecka 15zł

Mini Greek salad A7, A10

## Bagietka czosnkowa 12zł

Garlic baguette A1, A7



# Napoje zimne

Cold Drinks

**Woda mineralna Kropla Beskidu** 8zł  
Mineral water 330ml

**Woda źródlana Kuracjusz Beskidzki** 9zł  
Spring water 500ml

**Sok owocowy** 9zł  
Fruit juice 250ml

**Napój gazowany Coca cola, Sprite** 10zł  
Fizzy drink 250ml

**Dzbanek soku owocowego** 20zł  
A jug of orange juice 1000ml

**Dzbanek wody z cytryną** 16zł  
A jug of water with lemon 1000ml

**Lemoniada** 17zł  
Lemonade 250ml

**Sok z świeżo wyciskanych pomarańczy** 20zł  
Juice from freshly squeezed oranges 250ml

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

# Napoje gorące

Hot Drinks



**Kawa espresso** 9zł  
Espresso coffee 30ml

**Podwójne espresso** 12zł  
Espresso doppio 50ml

**Kawa czarna** 12zł  
Black coffee 200ml

**Kawa Americano** 12zł  
Americano coffee 200ml

**Kawa Cappuccino** 14zł  
Cappuccino coffee A7 200ml

**Kawa Latte Macchiato** 16zł  
Latte Macchiato coffee A7 200ml

**Herbata Czarna z cytryną** 13zł  
Black tea with lemon 250ml

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

**Herbata rozgrzewająca** 18zł  
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.