

## PRZYSTAWKI / STARTERS

**Kalafior pieczony z sosem ze słonecznika**

*Baked cauliflower with sunflower sauce*

**20 zł**

**Julienne z grzybami i kurczakiem zapiekane  
pod parmezanem**

*Julienne with mushrooms and chicken*

**25 zł**

**Tatar wołowy podany z grzybami marynowanymi,  
cebula, ogórkiem i pieczywem**

*Beef tatar served with pickled mushrooms,  
onion, pickle, mustard and bread*

**49 zł**

**Tatar z łososia podany z ogórkiem  
awokado i marchwią**

*Salmon tatar served with cucumber,  
avocado and carrot*

**47 zł**

## PRZYSTAWKI / STARTERS

**Carpaccio wołowe/ Carpaccio z pieca z rukolą,  
pomidorkami cherry, oliwkami, parmezanem,  
kaparami podane z pieczywem i masłem**

*Beef carpaccio with arugula, cherry tomatoes, olives,  
parmesan, capparis and bread with butter*

**46 zł**

**Krewetki z czosnkiem, pomidorkami koktajlowymi  
i pietruszką w oliwie podane z pieczywem (6 sztuk)**

*Shrimps with garlic, cherry tomatoes, parsley  
in olive oil served with bread*

**45 zł**

## ZUPY/SOUPS

**Rosół z makaronem, kurczakiem, jajkiem  
przepiórczym, marchewką i pietruszką**

*Chicken soup with noodles, chicken, quail egg,  
carrots and parsley*

**20 zł**

**Żurek z jajkiem i kielbasą**

*Sour rye soup with egg and sausage*

**20 zł**

**Krem z dyni**

*Pumpkin cream*

**20 zł**

**Zupa tajska z kurczakiem i mlekiem kokosowym  
oraz czarnym makaronem**

*Thai chicken soup with black noodles  
and coconut milk*

**26 zł**

**Zupa rybna**

*Fish soup*

**30 zł**

## **SALATKI / SALADS**

**Sałatka z dynią z pieczonym burakiem,  
smażonym kozim serem i gruszką**

*Pumpkin salad with baked beetroot,  
fried goat cheese and pear*

**38 zł**

**Sałatka cezar z wybranym dodatkiem**

**(kurczak/łosoś//krewetki)**

*Caesar salad with addition of choice  
(chicken/salmon/shrimps)*

**36/45/45 zł**

**Sałatka grillowanym halloumi, pomidorkami  
koktajlowymi, ogórkiem oraz orzeszkami pinii**

*Halloumi salad with cherry tomatoes, cucumber  
and pinii nuts*

**41 zł**

## **DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSE**

**Pierś z kurczaka z puree ziemniaczanym i leczo warzywnym**

*Chicken breast with mashed potatoes and vegetables letcho*

**45 zł**

**Wątróbka z królika podana z konfiturą z cebuli**

**i puree ziemniaczane**

*Rabbit liver served with onion jam and puree*

**35 zł**

**Burger wołowy z frytkami belgijskimi**

*Beef burger with apple served with Belgian fries*

**49 zł**

**Polędwica wieprzowa podana z puree,**

**mizerią oraz sosem 4 sery**

*Pork loin served with mashed potato, cucumber*

*salad and 4 cheese sauce*

**49 zł**

**Gulasz z dzika z placuszkami ziemniaczanymi**

*Wild boar stew with potato pancakes*

**49 zł**

**Pierś z kaczki z tagliolini truflowym**

*Duck breast with truffle tagliolini*

**65 zł**

## DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSE

**Schab na kości z grilla z sałatą z sosem  
orzechowym i ziemniakami opiekаныmi**

*Pork on the bone with salad mix and potatoes*

**55 zł**

**Stek z antrykotu z pieczonymi ziemniakami i sałata  
z sosem orzechowym**

*Entrecôte Steak with baked potatoes and salad mix*

**70 zł**

**Medalion z ratatouille serwowane z ziemniakami  
opiekаныmi i mixem sałat**

*Beef tenderloin medallion served with baked potatoes and salad*

**74 zł**

**Medalion z polędwicy wołowej z camembertem,  
ziemniakami opiekаныmi i sosem borowikowym**

*Beef tenderloin medallion served with camembert,  
roasted potatoes, boletus sauce*

**74 zł**

## DANIA RYBNE / FISH DISH

**Sandacz z ravioli i sosem grzybowym**

*Pike perch with ravioli and mushroom sauce*

**54 zł**

**Łosoś z tagliolini z sosem ze świeżego pomidora**

*Salmon with tagliolini*

**67 zł**

**Pstrąg z puree ziemniaczanym i warzywami**

*Trout with potatoes and vegetables*

**67 zł**

## PIEROGI / DUMPLINGS

**Pierogi ukraińskie z serem i ziemniakami**

*Cottage cheese and potatoes dumplings*

**27 zł**

**Dziki pierogi z mięsem z dzika**

*Dumplings with wild boar meat*

**39 zł**



**AROMA  STONE**

Hotel Spa Restaurant

## MAKARONY I RISOTTO / PASTA AND RISOTTO

**Tagliatelle z warzywami w białym sosie**

*Vegetable tagliatelle*

**36 zł**

**Tagliatelle z wołowiną i grzybami**

*Tagliatelle with beef and mushrooms*

**49 zł**

**Ravioli z królikiem na puree z topinambura z marchewką**

*Ravioli with rabbit, Jerusalem artichoke puree with carrots*

**49 zł**

**Tagliatelle z krewetkami i pomidorkami cherry**

*Tagliatelle with shrimps and cherry tomatoes*

**57 zł**

**Risotto z krewetkami i pomidorkami cherry**

*Risotto with shrimps and cherry tomatoes*

**59 zł**

**Leśne risotto z grzybami i warzywami**

*Risotto with mushrooms and vegetables*

**42 zł**

**Risotto z dynią**

*Pumpkin risotto*

**36 zł**



## **DODATKI**

**Kromka chleba wypiekanego w naszym piecu**

*Slice of bread baked in our oven*

**5 zł**

**Frytki**

*French fries*

**15 zł**

**Puree ziemniaczane**

*Mashed potato*

**10 zł**

**Ziemniaki gotowane z koperkiem**

*Potatoes cooked with dill*

**10 zł**

**Ziemniaki opiekane**

*Baked potatoes*

**15 zł**

**Mix sałat**

*Salad*

**12 zł**

## DESERY/DESSERTS

**Fondant czekoladowy z lodami i owocami**

*Chocolate fondant with ice-cream and fruits*

**25 zł**

**Panna cotta orzechowa z wiśniowym musem**

*Peanut panna cotta with cherry mousse*

**25 zł**

**Sernik na ciepło z lodami i sosem owocowym**

*Warm cheesecake with ice cream and fruit sauce*

**22 zł**

**Szarlotka na ciepło sosem waniliowym i lodami**

*Apple pie with vanilla sauce and ice cream*

**22 zł**