

NAPOJE GORĄCE

KAWA

Espresso / podwójne espresso	11 zł / 13 zł
Americano / Grande Americano	12 zł / 14 zł
Cappuccino	14 zł
Cafe Latte	16 zł
Kawa mrożona z lodami waniliowymi i bitą śmietaną	24 zł
Kawa po turecku	12 zł
Kawa bezkofeinowa	14 zł
Gorąca czekolada z piankami waniliowymi	19 zł
Mleko roślinne	+ 2 zł

HERBATA

Herbata Richmond	14 zł
Ceylon Gold – czarna herbata cejlońska	
Earl Grey Blue – czarna herbata z aromatem bergamotki	
White Pearl of Fujian – biała herbata	
Gunpowder Green – zielona herbata	
Peppermint Green – zielona herbata z mięętą pieprzową	
Forest Fruit – owoce leśne	
Raspberry Pear – malina z gruszką	
Peach Lemon Star – tropikalna słodycz	

NAPOJE ZIMNE

WODA

Acqua Panna	0,7 l	22 zł
Cisowianka Perlage / Classique	0,3 l / 0,7 l	8 zł / 14 zł

NAPOJE GAZOWANE

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonik	0,2 l / 0,85 l	10 zł / 16 zł
---------------------------------	----------------	---------------

SOKI

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy / grejpfruta	0,2 l	19 zł
Sok naturalny (zapytaj o smak kelnera)	0,2 l	12 zł
Soki Cappy (pomarańczowy, jabłkowy)	0,2 l	10 zł
Napój FuzeTea	0,2 l	10 zł

KOKTAJLE

Power – marchew, banan, jabłko	0,3 l	22 zł
Detox – ananas, jabłko, bazylija, sok z cytryny	0,3 l	26 zł
Fit – pomarańcza, marchew, imbir, jabłko	0,3 l	24 zł
Morning – banan, jabłko, limonka, mleko kokosowe, chia	0,3 l	26 zł
Kids – marchew, jabłko	0,3 l	22 zł



uluBIONY[®]
hotel & restaurant & event



Menu
wiosna 2024

Szanowni Państwo,

żyjemy w czasach, gdy przyrządzanie potraw staje się sztuką, dlatego...
u nas wszystkie dania powstają od początku do końca w naszej kuchni.

Dobór używanych przez nas produktów oparty jest na lokalnych dostawcach, jak i produktach sezonowych, z pierwszeństwem dla tych, które wytwarzane są w zgodzie z naturą. Nasze menu zmienia się zgodnie z porami roku, dlatego w sezonie wiosennym chcemy Państwu zaoferować potrawy lekkie i orzeźwiające, które pobudzą Państwa kubki smakowe i przygotują na nadchodzące lato.

Polecamy

Szef Kuchni Zastępca Szefa Kuchni
Witold Stachowiak Sebastian Kulecki

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej 100 g 48 zł

żółtko / musztarda francuska / pietruszka / szalotka / ogórek konserwowy / marynowane grzyby shimeji / chleb własnego wypieku / masło

Krewetki w sosie winno-maślanym (8 szt.) 45 zł

czosnek / chilli / pietruszka / grzanka

Bruschetta (2 szt.) 16 zł

pomidor / bazylija / czosnek / oliwa z oliwek

Hummus dla dwóch osób 49 zł

hummus / oliwa z oliwek / marchew / papryka / korzeń pietruszki / chleb własnego wypieku

ZUPY

Rosół z perliczki 19 zł

lane kluski / marchewka / natka pietruszki

Żurek po staropolsku na wędzonce 28 zł

jajko / ziemniaki / boczek / biała kiełbasa / chleb własnego wypieku

Krem sezonowy 26 zł

(zapytaj kelnera)

DANIA GŁÓWNE

Roladka z kurczaka ze szpinakiem w panko 48 zł

gratin ziemniaczany z czosnkiem / sałata z winegret

Polędwica z dorsza 67 zł

kruszonka z orzechów laskowych i pora / purée z zielonego groszku / sałata z winegret

Staropolski zraz wołowy 56 zł

kluski śląskie / kapusta modra / sos pieczeniowy

Pieczona kaczką (ćwierć lub połowa) 59 zł / 75 zł

pyzy 2 szt. / karmelizowane buraki / mus jabłkowy / sos

Schabowy z kością 46 zł

ziemniaki z koperkiem / kapusta zasmażana

Stek z polędwicy wołowej (200 g) 119 zł

gratin z batatów / purée z selera / demi glace

Stek z antrykotu (200 g) 85 zł

pieczone ziemniaki / sałata winegret / demi glace

Burger klasyk 46 zł

rozbratel wołowy 180 g / sos BBQ / konfitura z cebuli / sałata / pomidor / ogórek konserwowy / cheddar / boczek / bułka własnego wypieku
+ frytki z przyprawami / z batatów (150 g) 10 zł / 15 zł
+ dip bbq / jalapeño (100 ml) 10 zł

Stek z kalafiora (2 szt.) 49 zł

purée z selera / kimchi

Kotlet de volaille 45 zł

frytki / coleslaw

MAKARONY / RISOTTO

Spaghetti carbonara 39 zł

świeży makaron spaghetti / boczek / boczniki / śmietanka / żółtko / parmezan

Tagliatelle w sosie śmietanowym 38 zł

świeży makaron tagliatelle / sos śmietanowy / pomidor koktajlowy / szpinak / parmezan

+ grillowany kurczak 150 g 12 zł

Risotto z krewetkami 56 zł

krewetki 6 szt. / sos pomidorowy / czosnek / chilli / parmezan

SAŁATY

Sałata z kurczakiem 44 zł

grillowana pierś z kurczaka / sałata rzymska / pomidor koktajlowy / grzanki / boczek / parmezan / sos cezar

Sałata z krewetkami 56 zł

smażone krewetki w panko 6 szt. / mix sałat / sos mango-chili / prażone pestki migdałów / pomidor koktajlowy / zielony ogórek / marynowany imbir / owoce granatu

Sałata z grillowanym halloumi 32 zł

halloumi / pomidor koktajlowy / czerwona cebula / oliwki / sos musztardowo-miodowy

DANIA DZIECIĘCE

Rosół z perliczki z marchewką 19 zł

Nuggetsy z kurczaka z frytkami 22 zł

+ coleslaw 8 zł

+ surówka z marchewki 8 zł

Pancakes (3 szt.) z owocami i sosem czekoladowym 22 zł

DESERY

Szarlotka z bezą (na ciepło) 27 zł

lody waniliowe / mus jabłkowy / kruszonka

Sernik baskijski z lodami pistacjowymi 28 zł

Panna cotta z musem malinowym 26 zł

Tartaletka cytrynowa 34 zł

lemon curd / beza włoska / kruszonka / sorbet cytrynowy

Deser lodowy 26 zł

3 gałki lodów / owoce sezonowe / bita śmietana



Drodzy Goście,

W naszej kuchni używane są produkty zawierające alergeny pokarmowe lub powodujące nietolerancje pokarmowe, w tym produkty zawierające „śladowe ilości alergenów” lub „mogące zawierać alergeny”.

W trosce o Państwa zdrowie, o szczegółowe informacje o alergenach, gramaturach i składnikach poszczególnych dań proszę zapytać kelnera.