



GŁĘBOCZEK

VINE RESORT & SPA

STARTERY

Zupy i przystawki

Żurek w chlebie 29 zł

biała kiełbasa, puree ziemniaczane, jajko

Chłodnik z botwiny 24 zł

szyjki rakowe, rzodkiewka, jajko, emulsja koperkowa

Policzki wołowe 40 zł

kapusta, puree ziemniaczane, demi glace, emulsja koperkowa

Rillettes z krewetkami i rakami 42 zł

szparagi, pomidor, sos sojowy, olej krewetkowy

SAŁATY I RYBY

Lekkie dania

Zielona sałatka 36 zł

quinoa, awokado, brokuł, groszek, ogórek, pestki dyni, orzechy pinii, olej rzepakowy tłoczony na miejscu

Grillowany ser kozi Malinowy Chruśniak 36 zł

mieszanka sałat, owoce, pianka z octu bzu czarnego

Sałatka Cezar 45 zł / 65 zł

pierś z kurczaka zagrodowego, chorizo/ krewetki

Łosoś 65 zł

sałaty, quinoa, warzywa, olej rzepakowy tłoczony własny, pistacje, majonez z sepią

Jesiotr z Sugajna 74 zł

polenta, gruszka, gorgonzola, zielone warzywa

DANIA GŁÓWNE

Kuchnia Pojezierza w interpretacji naszego Szefa Kuchni

Ziemniak z rozmarynem 35 zł 

szparagi, groszek, emulsja koperkowa

Tagliatelle orkiszowe 42 zł 

szparagi, szpinak, pomidor, chilli, pietruszka, tarty seler

Pierogi z wędzonym serem i ziemniakami 38 zł

grzyby, boczek, emulsja koperkowa

Pierś z perliczki 65 zł

ziemniaki gratin, warzywa, sos tymiankowy, emulsja koperkowa

Policzki z dzika 70 zł

puree ziemniaczane, chrzan, warzywa, ogórek

Polędwica wołowa / Rostbef Argentyński z grilla 110 zł / 90 zł

ziemniak pieczony, warzywa, borowiki, demi glace

DESERY

Słodkie przyjemności

Szarlotka 25 zł

lody orzechowe, mus jabłkowy, owoce

Mus z białej czekolady z malinami 25 zł

sorbet z malin, owoce, beza

Sernik waniliowo - czekoladowy 26 zł

lody czarny kokos, owoce, beza

 Dania wegańskie
