

RESTAURACJA
MENU





Przystawki

Tatar wołowy z korniszonami i cebulką 25 zł

*Pasztet wiejski na wiśni złamanej koniakiem z sosem
śmietanowo – chrzanowym 16 zł*

Śledź pod puszystą pierzynką w śmietanie ze świeżym koprem 14 zł

Tradycyjny hummus ze świeżą bagietką, suszonymi pomidorami i oliwkami 16 zł

*Chrupiące kalmary marynowane w słodkim sosie z chilli,
na sałacie z sosem majonezowym 28 zł*

*Krewetki w białym winie z pomidorami, czosnkiem, cebulą
i porem serwowane z tostem z ciabatty 30 zł*

*Placki ziemniaczane z wędzonym łososiem, czerwonym kawiozem,
jajkiem na twardo i kwaśną śmietaną 18 zł*

Zupy

Ciemny rosół wołowy z makaronem i natką pietruszki 12 zł

*Żurek polski na naturalnym zakwasie z grzybami, jajkiem,
białą kielbasą i odrobiną czarnuszki 12 zł*

Flaki wołowe w rosole z korzennymi warzywami julienne 12 zł

*Krem z pieczonych białych warzyw, podany z oliwą o aromacie trufli
i chipsem z szynki dojrzewającej 12 zł*

Salaty

Salatka Cesar 26 zł

Salatka grecka tradycyjna 24 zł

*Salatka z polędwiczką wieprzową, z sosem z malin, ze świeżymi warzywami,
chrupiącą rzodkiewką i roszponką 24 zł*







Dania główne

Pierś z kurczaka sous-vide, faszerowana warzywami, szynką dojrzewającą, mozzarellą w sosie śmietanowym, podana z kluseczkami gnocchi, oliwą czosnkową i natką pietruszki 32 zł

Konfitowane udko z kaczki z sosem śliwkowym, serwowane ze smażonymi kluskami leniwymi i gotowaną marchewką 36 zł

Sztufada wołowa w sosie grzybowym, z kluskami gotowanymi na parze w towarzystwie zasmażanych buraczków 36 zł

*Rib Eye Steak (Polska),
z grubą frytką oraz pikantnymi warzywami z grilla 69 zł*

Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym, na puree ziemniaczanym z nutą gałki muszkatołowej oraz liśćmi jarmużu, smażonymi na maśle z czosnkiem 24 zł

*Polędwiczka wieprzowa w sosie musztardowo – pieczarkowym,
z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową 32 zł*

*Żeberka pieczone z sosem ze śliwek, kluskami śląskimi
i zasmażanymi buraczkami 30 zł*

Sznyceł wieprzowy, podany na plastrach z ziemniaków w sosie ziołowym z prażonymi pestkami dyni, w towarzystwie kapusty zasmażanej 29 zł

Tarta ze szpinakiem, pieczona z niebieskim serem pleśniowym i suszonymi pomidorami na sałatce ze świeżych warzyw i sałat mieszanych 24 zł

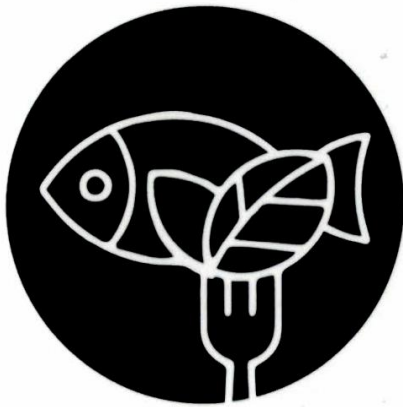
Cepeliny z mięsem na zasmażanej kapuście 24 zł

*Pierogi z podsuszaną kielbasą, owocami jałowca, kaszą gryczaną
i gorgonzolą podane na kremowym sosie 20 zł*

Policzki wieprzowe w sosie demi – glace podane na tagliatelle w towarzystwie smażonego groszku cukrowego 38 zł

czas oczekiwania na dania główne ok. 35 minut







Ryby

Łosoś różowy, marynowany w cytrusach, z oliwą i czosnkiem, podany z puree ziemniaczanym i brokułem blanszowanym 39 zł

Pstrąg tęczowy z masłem czosnkowym i świeżym koprem, z grubą frytką w towarzystwie sałatki z pomidorów 34 zł

Makarony

Penne w sosie śmietanowym, z górkim serem, boczkiem i odrobiną natki pietruszki 24 zł

Gnocchi z polędwiczką wieprzową, leśnymi grzybami, serem mascarpone, śmietaną i świeżym koprem 26 zł

*Spaghetti Aglio e olio z krewetkami
– makaron robiony według własnej receptury 28 zł*

*Tagliatelle z kurczakiem marynowanym w wermucie, kurkami i śmietaną
- makaron robiony według własnej receptury 25 zł*

Desery

Zupa a'la nic ... czyli krem chałwowy – śmietanowy z owocami leśnymi, kruszoną bezą oraz gałką lodów pistacjowych 18 zł

Szarlotka w słoiczku, z kruszonką i sosem angielskim 16 zł

Płonące naleśniki a'la Gundel, w towarzystwie orzechów włoskich, migdałów oraz gorącego kremu czekoladowego z rumem 18 zł

Spis alergenów znajduje się u obsługi Restauracji, na Państwa życzenie zostanie on udostępniony







NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Świeżo wyciskane soki (0,2l/0,4l) 10/18zł

Gazowane (0,2l): Coca Cola, Coca Cola Zero,
Sprite, Fanta, Tonic, Nestea 6zł

Cappy 0,2l: pomarańczowy, grejpfrutowy,
jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy 6zł

Woda Kropla Beskidu (0,33l) 6zł

Red Bull 12zł

NAPOJE GORĄCE

Espresso 6zł

Espresso Doppio 10zł

American Coffee 8zł

Cappuccino 10zł

Caffe Latte /syrop 10/14zł

Herbata Sir William (200ml) 6zł

Herbata Richmond (350ml) 12zł

PIWO

Miłosław Pilzner KEG (0,3l/0,5l) 7/10zł

Miłosław Marcowe KEG (0,3l/0,5l) 7/10zł

Fortuna czarne KEG 0,3l/0,5l 7/10zł

Piwo sezonowe KEG (0,3l/0,5l) 7/10zł

Fortuna ciemne miodowe (0,5) 10zł

Namysłów niepasteryzowane (0,5) 10zł

Raciborskie (0,5) 10zł

Budweiser (0,5) 10zł

Miłosław cydr (0,5) 10zł

Bawaria malt bezalkoholowe (0,33l) 10zł

Wybór piw rzemieślniczych (0,5) 12-22zł

WÓDKI 4cl/but.

Wyborowa 8/(70 cl) 120zł

Absolut 10/(70 cl) 150zł

Luksusowa 7/(50 cl) 85 zł

Gorzka Żołądkowa 8/(70 cl) 120zł

Żubrówka Bison Grass 8/(70 cl) 120zł

Cachaca Canario 10zł

TEQUILA 4cl

Olmea Blanco 14zł

Olmea Gold 14zł

GIN 4cl

Seagrams 10zł

RUM 4cl

Bacardi Carta Blanca 12zł

Bacardi Carta Negra 12zł

WHISKY /WHISKEY 4cl

Johnnie Walker Red 14zł

Johnnie Walker Black 19zł

Ballantine's 14zł

Chivas Regal 16zł

Single Malt Glenfiddich 12 YO 24zł

Jameson 14zł

Jim Beam 14zł

Jack Daniel's Tennessee Whiskey 14zł

Jack Daniel's Single Barrel Whiskey 26zł

BRANDY 4cl

Metaxa***** 16zł

COGNAC 4cl

Hennesy 22zł

LIKIERY 4cl

Malibu 10zł

Kahlua 10zł

Amaretto 10zł

Cointreau 12zł

Bailey's 14zł

Jagermeister 12

DRINKI

Mojito 17zł

Cuba libre 17zł

Caipirinha 16zł

Whisky Sour 18zł

Negroni 21zł

Long Island Ice Tea 27zł

Margarita 19zł

Daiquiri 15zł

Tequila Sunrise 18zł

Manhattan 19zł



RESTAURACJA NA ZDROWIE

ul. Zdrowie 8

94-302 Łódź

www.restauracjanazdrowie.pl



