



CHŁEB KARMİ MOJE CIAŁO...
KOŃ KARMİ MOJĄ DUSZĘ

Menu Salio Browar & Restauracja





RESTAURACJA z lokalnym Browarem

Restauracja znajduje się w samym sercu Salio Equisport Resort.

Niezwykłe, a zarazem ciepłe wnętrze restauracji sprawi, że nasi Goście poczują się jak w domu, ugoszczeni pyszną, domową kuchnią i otoczeni rodzinną atmosferą podgrzewaną ciepłem kominka oraz sportowymi emocjami zawodów jeździeckich, które można obserwować przez okna siedząc przy stoliku lub w wygodnych fotelach.

Restauracja Salio to doskonałe miejsce na wypad z rodziną lub z przyjaciółmi, to również idealna przestrzeń dla spotkań biznesowych.





SALIO Browar rzemieślniczy

Salio to nie tylko restauracja – to również browar rzemieślniczy, produkujący piwo pod własną marką. To miejsce, w którym ważni są ludzie i ich doświadczenia, dlatego korzystamy z ich wiedzy i najlepszych surowców, poczynając od wody z własnego głębinowego ujęcia, przez słody z najlepszych polskich i niemieckich słodowni, kończąc na chmielach ze światowych plantacji oraz drożdżach odpowiednio dobranych do stylu piwa. W naszym browarze nie szczędzimy czasu na prawidłowy proces produkcji piwa, a nasz piwowar wszystko to łączy w jedną całość i robi to doskonale!

Efektom jego pracy jest znakomite piwo warzone na miejscu, wytwarzane w procesie naturalnej fermentacji i leżakowania, niefiltrowane i niepasteryzowane, stanowiące, tak jak Salio, unikatowy produkt w regionie.

Browar & Restauracja Salio to miejsce, w którym z powodzeniem łączymy tradycję z nowoczesnością.



danie wegetariańskie
vegetarian dish



szeef kuchni poleca
chef recommends



bez glutenu
gluten free

DZIK, FUKS* Przystawki / Starters

RĄCZY KARY* 36 zł 200g

panierowane krewetki, kalmary i dorsz z sosem mango i chili
breaded shrimps, calamari and cod with mango and chili sauce

POLECAMY!



TATAR SPOD SIODŁA* 29 zł 90g/80g

udziec wołowy siekany, podany wg receptury Szefa kuchni z cebulą, żółtkiem, pieczarkami marynowanymi, ogórkiem konserwowym i oliwą z dodatkiem pieczywa i masła
chopped haunch of beef served according to the Chef's recipe with onion, yolk, marinated mushrooms, pickled cucumber and olive oil with bread and butter

PUŚĆ WODZE FANTAZJI 29 zł 100g/150g

miks sałat z wędzonym pstrągiem, jajkiem, pomidorami koktajlowymi, ogórkiem, kaparami i cebulą balsamico
salad mix with smoked trout, egg, cherry tomato, cucumber, capers and balsamico onion



DZIKI MUSTANG* 34 zł 100g/150g

miks sałat z marynowaną w jałowcu polędwicą z dzika, twarogiem wędzonym, kurkami marynowanymi i rzodkiewką
salad mix with wild boar sirloin marinated in juniper, smoked cottage cheese, marinated chanterelles and radish

- * dzik, fuks – zupełnie nie liczony koń, który może sprawić niespodziankę
- * kary – maść konia, czarna sierść, ogon i grzywa
- * tatar spod siodła – tatarzy jakoby pierwsi



- * tatar spod siodła – tatarzy jakoby pierwsi spożywali befsztyk tatarski, polędwicę (niestety koninę) trzymali podczas jazdy pod siodłem, dzięki czemu mięso miękło i ulegało rozdrobnieniu
- * mustang – rasa dziczących koni wywodzących się od koni przywiezionych do Ameryki Północnej z Hiszpanii

JECHAŁ NA BANKU*

Zupy / Soups

BABA Z WOZU KONIOM ŁŻEJ 15 zł 350ml

rosół na wywarze z gęsiną z makaronem domowym, marchewką i natką pietruszki
chicken soup with noodles, carrots and parsley



LONŻOWANIE POMIDORA* 16 zł 350ml

krem pomidorowy z bazyliowym pesto
tomato cream soup with basil pesto

UŁAŃSKA FANTAZJA 17 zł 350ml

żurek wg przepisu Dyrektora zawodów Pana Darka z białą kiełbasą, jajkiem i pieczywem
sour soup with white sausage, egg and bread

POLECAMY!



NIECH KOŃ BĘDZIE Z TOBĄ 19 zł 350ml

gulaszowa zupa z kawałkami wołowiny i kiełbasy chorizo z dodatkiem czarnej soczewicy
i mozzarelli doprawiona ciemnym piwem Mocny Kary na ostro sprawiona
*spicy goulash soup with beef, chorizo sausage, black lentils,
mozzarella and dark beer Mocny Kary*

- * jechał na banku – o jeźdźcu, który był pewny wygranej
- * lonżowanie – trening konia z użyciem lonży (5-8 metrowej liny)



TRZYMA DYSTANS*

Makarony, dania mączne i wegetariańskie

/ Pasta, flour and vegetarian dishes

POLECAMY!



BŁĘKITNA WSTĘGA* 27 zł 160g/80g

makaron tagliatelle z grzybami leśnymi, cukinią, szpinakiem i pomidorami
koktajlowymi na sosie śmietanowym

tagliatelle with mushrooms, zucchini, spinach and cherry tomatoes with cream sauce



JEŹDŹĘ WIĘC JESTEM 31 zł 350g

czarna soczewica i komosa ryżowa z bocznikami, bakłażanem, szpinakiem i cukinią
black lentils and quinoa with oyster mushrooms, eggplant, spinach and zucchini

PIEROGI PO BANDZIE* 27 zł 9 sztuk

pierogi z gęsiną w powiewach majeranku z okrasą z cebuli i łożką dyniowego musu
dumplings with goose and marjoram, served with fried onion and pumpkin mousse



MASZTALERZ O MLECZNYM PYSKU* 22 zł 9 sztuk

pierogi ruskie Pani Tereski z okrasą z cebuli
russian style dumplings (with cottage cheese), served with fried onion

KOŃ BY SIĘ UŚMIAŁ 21 zł 9 sztuk

domowe pierogi z serem, śmietaną i owocami
sweet cottage cheese filled dumplings served with cream and fruits

* błękitna wstęga – nagroda dla zwycięzcy Derby,
jednego z najważniejszych biegów w sezonie
* masztalerz – osoba zajmująca się końmi
w stadninie, starszy stajenny



* mleczny pysk – określenie odmiany konia
o białym pysku (wargi do nozdrzy)
* banda – osłona przeciw uderzeniom kopytami

WYGRAŁ JAK CHCIAŁ*

Dania główne / Main courses

POTĘGA SKOKU* 46 zł 160g/160g

filet z łososia z holenderskim sosem, czarną soczewicą, brokułami i puree z marchwi
salmon fillet with hollandaise sauce, black lentils, broccoli and carrot puree

POLECAMY! KASZTANKA MARSZAŁKA 51 zł ½ kaczki/ 220g

kaczka pieczona z pomarańczami i śliwką wędzoną serwowana z saliowymi kopytkami
(wzbogacone soczewicą) i buraczkami zasmażanymi
*roast duck with oranges and smoked plums, served with salio dumplings
(with added lentils) and fried beetroot*

BUCEFAŁA CIEŃ* 48 zł 200g/250g

pieczone udo z gęsi z sosem żurawinowo-jabłkowym, kluskami śląskimi i modrą kapustą
baked goose leg with cranberry and apple sauce, silesian dumplings and red cabbage

BRYCZESY* DŻOKEJA 41 zł 550g/250g

golonka przednia z kąpieli piwnej z ziemniakami i kapustą zasmażaną
pork knuckle in beer with potatoes and fried cabbage

- * wygrał jak chciał – potoczne określenie zwycięstwa odniesionego wyjątkowo łatwo
- * potęga skoku – konkurs skoku wzwyż dla par, najważniejszą przeszkodą jest pionowy mur, rekordowy skok wyniósł 2,20cm
- * Bucefał – ulubiony koń Aleksandra Wielkiego, który bał się własnego cienia



- * kasztanka marszałka – ulubiona klacz bojowa marszałka Józefa Piłsudskiego
- * bryczesy – spodnie do jazdy konnej

WYGRAŁ JAK CHCIAŁ

Dania główne / Main courses

KOŃ NA PLACU, A ZAD W STAJNI* 38 zł 230g/350g

panierowany kotlet schabowy z kością, puree i miksem surówek

breaded pork chop with bone, puree and a mix of salads

POPRĘG* RYMARZA 40 zł 400g/250g

żebra wieprzowe marynowane w ciemnym piwie Mocny Kary z sosem bbq,

talarkami ziemniaczanymi i surówką colesław

pork ribs marinated in dark beer Mocny Kary with bbq sauce, potato slices and coleslaw

BOMBA W GÓRĘ* 34 zł 200g/250g

burger wołowy w maślanej bułce z serem cheddar, sosem relisz

i sosem salio, P.K.S., frytkami i surówką

beef burger in a butter bun with cheddar cheese, relise and salio sauces,

tomato, gherkin, lettuce, fries and salad

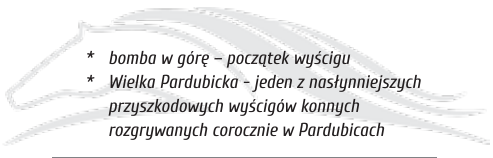
POLECAMY!



WIELKA PARDUBICKA* 60 zł 220g/250g

stek z polskiej wołowiny z masłem czosnkowym, wiejskimi frytkami i mixem sałat

steak made from polish beef with garlic butter, country fries and lettuce mix

- 
- * bomba w górę - początek wyścigu
 - * Wielka Pardubicka - jeden z najsłynniejszych przyszkolonych wyścigów konnych rozgrywanych corocznie w Pardubicach



- * koń na placu a zad w stajni - potocznie o koniu znudzonym jazdą
- * popręg - element rzędu końskiego, jego głównym zadaniem jest utrzymanie siodła na właściwym położeniu na grzbiecie konia.

KOŃCEM STANAŁ* **Desery / Desserts**

DOBRY KOŃ SKRACA MILE* 17 zł 70g/80g

beza Pani Mileny z mascarpone, kremową śmietaną i sezonowymi owocami

meringue with mascarpone, cream and seasonal fruits

OKO PAŃSKIE KONIA TUCZY 17 zł 150g

tiramisu

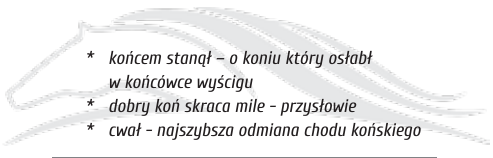
POLECAMY!



DZIKIEGO KONIA CWAŁ* 18 zł 150g

ława czekoladowa z gałką lodów i wiśniami

chocolate lava cake with ice cream and cherries

- 
- * końcem stanął – o koniu który osłabł w końcówce wyścigu
 - * dobry koń skraca mile – przysłowie
 - * cwał – najszybsza odmiana chodu końskiego
-



PONY GAMES*

Dla najmłodszych / For kids

POMIDOROWA KARUZELA* 9 zł 250ml

pomidorowa na drobiowym wywarze zabelona śmietaną z makaronem domowym

tomato soup with cream, served with noodles

PRZYSMAK KUCA 9 zł 250ml

rosół z makaronem domowym

chicken soup with noodles

TĘTENT KOPYT 14 zł 200g

kopytka okraszone masłem i bułką tartą

potato dumplings with butter and breadcrumbs

NASZA SZKAPA* 18 zł 120g/140g

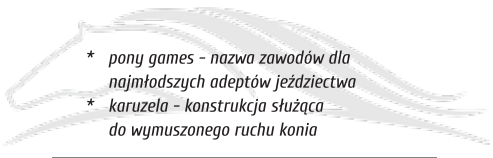
panierowany filet z kurczaka (lub z grilla) z frytkami, surówką z białej kapusty i marchwi

breaded or grilled chicken fillet with fries and salad

CUGLE* W SOSIE 17 zł 120g/120g

makaron spaghetti z sosem bolognese i tartym parmezanem

spaghetti with bolognese sauce and grated parmesan cheese

- 
- * pony games - nazwa zawodów dla najmłodszych adeptów jeździectwa
 - * karuzela - konstrukcja służąca do wymuszonego ruchu konia
-



- * Nasza szkapa - nowela Marii Konopnickiej
 - * cugle - pasy rzemienne połączone z wędzidłem służące do kierowania koniem
-

Alergeny

	gluten gluten	soja soja	orzechy nuts	orzeszki ziemne peanuts	sezam sesame	mleko milk	jaja egg	ryby fish	skorupiaki crustaceans	seler celery	gorczyca mustard seed	mięczaki molluscs	łubin lupin
Panierowane krewetki, kalmary i dorsz	+					+	+	+	+				
Siekany udziec wołowy	+	+					+				+		
Miks sałat z pstrągiem, jajkiem	+						+	+					
Miks sałat z polędwicą z dzika						+							
Rosół z makaronem	+												
Krem pomidorowy		+											
Żurek z białą kiełbasą i jajkiem	+						+				+		
Piwna zupa gulaszowa z chorizo	+	+				+							
Tagliatelle z grzybami	+					+							
Soczewica z komosą ryżową	+	+				+							
Pierogi z gęsina	+	+				+							
Pierogi ruskie	+					+							
Pierogi z serem	+					+							
Filet z łososia z soczewicą i puree z marchwi	+	+				+	+	+					
Kaczka pieczona z kopytkami i buraczkami	+					+	+						
Pieczone udo z gęsi z kluskami śląskimi i burakami	+					+	+						
Golonka z ziemniakami i kapustą	+	+				+					+		
Panierowany schab z puree i surówką	+					+	+						
Żebra wieprzowe z talarkami ziemniaczanymi i surówką	+	+					+				+		
Burger wołowy z frytkami i surówką	+	+				+	+				+		
Steak wołowy z frytkami i surówką						+							
Beza z mascarpone						+	+						
Tiramisu	+					+	+						
Lawa czekoladowa z lodami	+		+			+	+						
Rosół z makaronem	+						+						
Pomidorowa z makaronem	+					+	+						
Filet z kurczaka z frytkami i surówką	+						+				+		
Spaghetti bolognese	+					+	+						





Salio Browar & Restauracja

telefon +48 727 537 537 wew. 2 lub 3
e-mail marketing@salio.eu

Salio Equisport Resort,
Besiekierz Rudny 50,
95-001 Besiekierz Rudny,
powiat zgierski, woj. łódzkie

www.salio.eu