



HOTEL
TERMALNY
UNIEJÓW



PRZYSTAWKI

Wędzony tatar wołowy – 29 zł

marynowany bocznik, anchois, ogórek uniejowski, czerwona cebula, kapary, parmezan, musztarda francuska, jajko przepiórcze, nachos

Bruschetta – 35 zł

z bagiety z mozzarellą di buffala, prosciutto, karmelizowana cebula, rukola

Bocznik – 36 zł

duszony w lnianym oleju z czosnkiem, natka pietruszki, focaccia

Salata z wędzonym łososiem - 33 zł

ZUPY

Rosół drobiowo - wołowy – 11 zł

Polska zupa rakowa – 17 zł

z warzywami, szyszkami rakowymi, masło rakowe, słodka śmietanka, focaccia





MAKARONY

PAD THAI

*makaron ryżowy, tofu, jajko, pak choy, zielona fasolka, sos rybny, ostrygowy, tamaryndowiec, szczypior, kietki z kurczakiem – 36 zł
z krewetkami – 41 zł*

Tagliatelle funghi con pollo - 36 zł

makaron tagliatelle, grzby leśne, kurczak, sos śmietanowy, świeża pietruszka, oliwa truflowa



DANIA GŁÓWNE

Burger wołowy – 39 zł

mięso wołowe w grillowanej bułce z chrupiącym boczkiem, ogórkiem solankowym, pomidorem, karmelizowaną czerwoną cebulą, ser cheddar, marynowana papryka, sosami w zestawie z frytkami i sałatką coleslaw

Pierogi z kaczką – 36 zł

rwane mięso z kaczki sous vide, karmelizowana czerwona cebula, kozi ser, rukola

Filet z kurczaka – 30 zł

marynowany w ziołach, chrupiąca panierka, domowe frytki, sałata vinegret, sos jamajski

Poliki wołowe – 37 zł

w sosie porto z wiśniami, cukinia, ziemniaki au gratin

Tradycyjny Sznycel Wiedeński – 45 zł

jajko sadzone, masło ziołowo - czosnkowe, puree ziemniaczano- buraczane, kapusta zasmażana

Dorsz – 35 zł

w chrupiącej panierce, puree ziemniaczano- szafranowe, zielony groszek



DESERY

Sernik na zimno – 17 zł

z musem jagodowym

Chrupiąca beza – 15 zł

z musem malinowym i lodami waniliowymi