RESTAURACJA PRELUDIUM

UL. WARZELNIANA 10
CIECHOCINEK

HOTEL VILLA PARK MED&SPA

Villa Park
MED & SPA
CIECHOCINEK

RESTAURACJA CZYNNA
OD GODZ. 13:00 DO GODZ. 22:00
OSTATNIE ZAMÓWIENIE
DO GODZ. 21:45

UPRZEJMIE INFORMUJEMY, ŻE W SOBOTY W GODZINACH 16:00–17:00 NIE PRZYJMUJEMY NOWYCH REZERWACJI ANI NIE OBSŁUGUJEMY NOWYCH STOLIKÓW.

PRZEPRASZAMY ZA WSZELKIE NIEDOGODNOŚCI I SERDECZNIE ZAPRASZAMY PAŃSTWA PRZED LUB PO WSKAZANEJ GODZINIE.

DLA REZERWACJI POWYŻEJ 9 OSÓB DOLICZANY JEST SERWIS KELNERSKI W WYSOKOŚCI 10% OD CAŁKOWITEJ WARTOŚCI RACHUNKU.

CHLEB NASZEGO WYPIEKU - 39 PLN
Z ZIOŁAMI I PAPRYKĄ
LUB
Z ZIOŁAMI I JALAPEÑO
OLIWA Z PRZYPRAWAMI - 39 PLN

ZAPRASZAMY DO ZAKUPU!

RESTAURACJA PRELUDIUM

- PRZYSTAWKI -

KREMOWE DYNIOWE RISOTTO Z SEREM GORGONZOLA, PANCETTĄ I GRZYBAMI
49 PLN

(ryż arborio, masło, bulion drobiowy, wino, dynia, ser gorgonzola, ser grana padano, przyprawy
(alergen: laktoza , seler w wywarze) 240g
Czas oczekiwania ok. 20 min.

Sommelier poleca: PUPILA CHARDONNAY

CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ
58 PLN

polędwica wołowa, kapary, oliwki, oliwa, czosnek, Grana Padano, rukola
(alergen: laktoza) 150 g

Sommelier poleca: PUPILLA CABERNET SAUVIGNON CENTRAL VALLE - CHILE

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ
58 PLN

polędwica wołowa, cebula, kapary, ogórek konserwowy, oliwa, żółtko jaja przepiórczego, sambal, przyprawy, grzyby shimeji
(alergen: gorczyca, jaja) 190 g

Sommelier poleca: CERRO AÑON CRIANZA RIOJA - HISZPANIA

OPALANY TUŃCZYK MARYNOWANY W PONZU Z PIKLOWANYM KOPREM WŁOSKIM
54 PLN

tuńczyk, sos sojowy, ponzu, cukier, gorczyca, ocet winny, olej sezamowy, przyprawy
(alergen: sezam, gorczyca, soja) 190 g

Sommelier poleca: GLARIMA BLANCO JOVEN SOMONTANO DO - HISZPANIA

KREWETKI KRÓLEWSKIE Z DODATKIEM BIAŁEGO WINA
69 PLN

krewetki, masło, czosnek, wino, przyprawy, natka pietruszki, grzanka czosnkowa
(alergen: gluten, laktoza, skorupiaki) 180 g

Sommelier poleca: LA SEREINE CHABLIS - FRANCJA

Villa Park MED & SPA CIECHOCINEK

RESTAURACJA PRELUDIUM

- ZUPY -

ROSÓŁ Z PERLICZKI Z SZAFRANEM Z KOŁDUNAMI CIELĘCYMI - 37 PLN MAKARONEM DOMOWYM - 30 PLN

wywar drobiowy, perliczka, marchew, pietruszka, mąka, jaja, przyprawy, kołduny (mąka, cielęcina, czosnek, majeranek, sól, pieprz)
(alergen: gluten, seler, jaja, laktoza) 300 ml

BARSZCZ Z WIŚNIAMI I PASZTECIKIEM 31 PLN

buraki, cukier, ocet winny, wiśnie, przyprawy, masło, mąka, mięso wieprzowe
(alergen: gluten, laktoza) 300ml

KREM POMIDOROWY Z MOZZARELLĄ I SOSEM PESTO 31 PLN

pomidory, cebula, masło, oliwa, bazylia, mozzarella
(alergen: laktoza) 300ml

ZUPA RYBNA 37 PLN

kawałki ryby, mule, pomidory, chilli, oliwa, czosnek, oliwki, seler naciowy, pomidory
(alergen: seler, skorupiaki) 300ml

ŻUR KUJAWSKI Z JAJKIEM 35 PLN

naturalny zakwas żytni, boczek, biała kiełbasa, czosnek, jaja, cebula, chrzan, majeranek, przyprawy
(alergen: gluten, laktoza, jaja) 300ml

Villa Park MED & SPA CIECHOCINEK

RESTAURACJA PRELUDIUM

- SAŁATKI -

SAŁATKA Z PIECZONYM ROSTBEFEM
49 PLN

mieszanka sałat, rostbef, granat, melon, oliwa pietruszkowa, biała czekolada, śmietana, chrzan, oliwa, przyprawy
(alergen: laktoza)
300 g

Sommelier poleca: BULGARINI LUGANA - WŁOCHY

SAŁATKA CEZAR
47 PLN

sałata rzymska, pomidor koktajlowy, grillowany kurczak, Grana Padano, oliwa, anchois, musztarda, czosnek, grzanki, przyprawy
(alergen: laktoza, gluten, gorczyca)
300 g

Sommelier poleca: DR LOOSEN RIESLING FEINHERB MOSEL - NIEMCY

SAŁATKA Z MARYNOWANYM BURAKIEM, SEREM KOZIM, CZĄSTKAMI POMARAŃCZY I SŁODKIM WINEGRETEM
47 PLN

sałaty, burak, ser kozi, pomarańcza, orzechy włoskie, oliwa, przyprawy, pomidor, ogórek, miód
(alergen: laktoza, gorczyca)
400 g

Sommelier poleca: STEMMARI GRILLO SYCYLIA - WŁOCHY

Villa Park MED & SPA CIECHOCINEK

RESTAURACJA PRELUDIUM

- MAKARONY -

TAGLIATELLE PASTA DI PARMA
49 PLN

makaron tagliatelle, cebula, szpinak, czosnek, gałka muszkatołowa, masło, ser fawita, przyprawy, Grana Padano
(alergen: gluten, jaja, laktoza) 350 g

Sommelier poleca: LAWSONS DRY HILLS - NOWA ZELANDIA

MAKARON PACCHERI Z WŁOSKĄ KIEŁBASĄ N`DUJA I MINI BURRATĄ BOCCONCINI
49 PLN

makaron, n`duja, natka pietruszki, burrata, śmietana, czosnek, masło, przyprawy, szynka parmeńska, Grana Padano
(alergen: gluten, jaja, laktoza) 300g (danie ostre)

Sommelier poleca: OLD VIN ZINFANDEL - USA

MAKARON TAGLIOLINI SEPIA Z KREWETKAMI I CHORIZO
59 PLN

makaron, sepia, krewetki, chorizo, natka pietruszki, czosnek, cebula, pomidorki koktajlowe, przyprawy, Grana Padano
(alergen: skorupiaki, gluten, jaja)

Sommelier poleca: DUO DES MERS SAUVIGNON-VIOGNIER LANGWEDOCJA - FRANCJA

Villa Park
MED & SPA
CIECHOCINEK

RESTAURACJA PRELUDIUM

- RYBY -

ŁOSOŚ ZAPIEKANY W ŚMIETANIE Z MIESZANKĄ SAŁAT
79 PLN

łosoś, ziemniaki, kwaśna śmietana, miód, musztarda francuska, sok z cytryny, koperek, oliwa, miód, ocet winny, mieszanka sałat, pomidor, ogórek, przyprawy, masło, koperek
(alergen: laktoza, gorczyca) 350 g

Sommelier poleca: ALBARIŃO BENITO SANTOS RIAS BAIXAS DO - HISZPANIA

FILET Z DORADY SMAŻONY NA MAŚLE Z PURÉE ZIEMNIACZANYM I SZPINAKIEM Z SOSEM KREWETKOWYM
79 PLN

filet dorady, ziemniaki, śmietana, szpinak, czosnek, cebula, masło, cytryna, krewetki, wino, przyprawy
(alergen: laktoza, gluten) 350 g

Sommelier poleca: DR. LOOSEN BLAUSCHIEFER RIESLING MOZELA - NIEMCY

PIECZONY HALIBUT Z MAŚLANYMI WARZYWAMI, PURÉE SELEROWYM I SOSEM KAPAROWYM
79 PLN

Filet z halibuta, seler, śmietana, natka pietruszki, cukinia, papryka, masło, cytryna, wino, przyprawy
(alergen: laktoza, gluten, alkohol) 350g

Sommelier poleca: LFE SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA - CHILE

Villa Park MED & SPA CIECHOCINEK

RESTAURACJA PRELUDIUM

- DANIA GŁÓWNE -

PIEROGI Z KACZKĄ W SOSIE MIĘSNYM Z GRILLOWANĄ SZYNKĄ PARMEŃSKĄ I PIKLOWANĄ RZODKIEWKĄ
49 PLN

mąka pszenna, kaczka, wieprzowina, cebula, sos mięsny, rzodkiewka piklowana, szynka parmeńska, masło
(alergen: gorczyca, gluten) 300g

Sommelier poleca: CORTE GIARA MERLOT CORVINA - WŁOCHY

KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ NA KREMOWYM PURÉE Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ I OLIWĄ KOPERKOWĄ
67 PLN

schab z kością, kapusta, ziemniaki, jaja, boczek, śmietana, masło, koper, przyprawy
(alergen: gluten, laktoza, jaja) 500 g

Sommelier poleca: MASCIARELLI MONTEPULCIANO ABRUZJA - WŁOCHY

FILET SUPREME Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO NA PUREE Z BATATÓW Z MASŁEM ORZECHOWYM, DZIKIM BROKUŁEM, MARCHEWKĄ JUNIOR I SOSEM JOGURTOWYM
69 PLN

pierś z kurczaka suprem, bataty, śmietana, masło orzechowe, jogurt, natka, oliwa, warzywa, masło, przyprawy
(alergen: laktoza) 450 g

Sommelier poleca: HÉTSZŐLŐ SÁRGA MUSKOTÁLY TOKAJ - WĘGRY

KACZKA PIECZONA W SOSIE POMARAŃCZOWYM Z ZIEMNIAKAMI PO POLSKU I KARMELIZOWANYM JABŁKIEM
79 PLN

kaczka, pomarańcze, boczek, ziemniaki, koperek, masło, jabłka, majeranek
(alergen: laktoza) 490 g

Sommelier poleca: CORTE GIARA "LA GROLETTA" AMARONE VALPOLICELLA DOCG - WŁOCHY

Villa Park MED & SPA CIECHOCINEK

RESTAURACJA PRELUDIUM

- DANIA GŁÓWNE -

GRILLOWANY STEK Z ROSTBEFU DOJRZEWAJĄCEGO Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI

DODATEK DO WYBORU: ZIEMNIAKI PIECZONE, FRYTKI BELGIJSKIE, FRYTKI Z BATATÓW

SOS DO WYBORU: CAFE DE PARIS, CHIPOTLE, PIEPRZOWY

99 PLN

rostbef, ziemniaki, papryka, cukinia, masło, kapary, cebula, szczypiorek, wędzona papryka, tymianek, natka pietruszki, anchois, czosnek, śmietana, sok z cytryny

(alergen: laktoza) 300g / 220g

Sommelier poleca: GOTES PORTAL DEL PRIORAT PRIORAT DOQ - HISZPANIA

GRILLOWANY STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ DOJRZEWAJĄCEJ Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI

DODATEK DO WYBORU: ZIEMNIAKI PIECZONE, FRYTKI BELGIJSKIE, FRYTKI Z BATATÓW

SOS DO WYBORU: CAFE DE PARIS, CHIPOTLE, PIEPRZOWY

145 PLN

polędwica wołowa, ziemniaki, papryka, cukinia, pieczarki, masło, kapary, cebula, szczypiorek, wędzona papryka, tymianek, natka pietruszki, anchois, czosnek, śmietana, sok z cytryny, wędzona papryka, majonez, czosnek

(alergen: laktoza, gorczyca, jaja, alkohol) 300g / 230g

Sommelier poleca: VINDORO NEGROAMARO IGP APULLIA - WŁOCHY

GICZ JAGNIĘCA SOUS-VIDE Z WARZYWAMI GRILLOWANYMI, KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I SOSEM TYMIANKOWYM

139 PLN

gicz jagnięca, wino czerwone, sos pieczeniowy, tymianek, ziemniaki, mąka ziemniaczana, papryka,cukinia przyprawy

(alergen: laktoza, seler) 400g

Sommelier poleca: CATENA MALBEC MENDOZA - ARGENTYNA

Villa Park MED & SPA CIECHOCINEK

RESTAURACJA PRELUDIUM

- DESERY -

SZARLOTKA DOMOWA Z LODAMI WANILIOWYMI I SOSEM OWOCOWYM
34 PLN

jabłka, mąka pszenna, masło, jaja, lody, cukier, śmietana, cukier, owoce
(alergen: jaja, laktoza, gluten) 175g

DESER BEZOWY Z MALINAMI
34 PLN

białka jajek, cukier puder, śmietana, maliny, mascarpone
(alergen: jaja, laktoza) 190g

ŚLIWKI NA GORĄCO Z WINEM CZERWONYM I LODAMI WANILIOWYMI POD KRUSZONKĄ
34 PLN

śliwki, wino, cukier, cynamon, jajka, śmietana, wanilia, masło mąka
(alergen: jaja, laktoza) 150g

CRÈME BRÛLÉE
35 PLN

jajka, śmietana, wanilia, cukier trzcinowy, likier pomarańczowy, owoce
(alergen: jaja, laktoza, alkohol) 150 g

Villa Park MED & SPA CIECHOCINEK