



RESTAURACJA
MIKOŁAJKI RESORT HOTEL & SPA
jesień – zima

PRZYSTAWKI & SAŁATY | STARTERS & SALADS

MATJAS KORZENNY, PLASTRY ZIEMNIAKA, PIKLE, JABŁKO  | 47 zł
SOS ŚMIETANOWY

MATJES IN A SPICED MARINADE, BAKED POTATO, PICKLES, APPLE, CREAM SAUCE /180g/
A: /1/2/6/8/9/

TATAR WOŁOWY, ŻÓŁTKO, GRZYBY MARYNOWANE, PIKLE, PIECZYWO, MASŁO | 53 zł

BEEF TARTARE, EGG YOLK, MARINATED MUSHROOM, PICKLES, BREAD, BUTTER /180g/
A: /1/5/6/7/8/

KLASYCZNA SAŁATA GRECKA, OLIWKI, SOS WINEGRET, GRZANKI ZIOŁOWE  | 45 zł

CLASSIC GREEK SALAD, OLIVES, WINEGRED SAUCE, HERBAL CROUTONS /180g/
A: /1/6/7/

ZUPY | SOUPS

KREM Z DYNI   | 32 zł

PUMPKIN CREAM SOUP /300ml/
A: /1/6/7/11/

ROSÓŁ PO KRÓLEWSKU | 36 zł

CHICKEN BROTH, POWDERED DUMPLINGS, JULIENNE VEGETABLES /300ml/
A: /1/5/6/11/

ŻUR PO WIEJSKU, BIAŁA KIEŁBASA, PUREE ZIEMNIACZANE, JAJKO SADZONE | 38 zł

SOUR RYE SOUP, WHITE SAUSAGE, MASHED POTATOES, FRIED EGG /300ml/
A: /1/5/6/7/8/11/

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

FILET Z KURCZAKA SUPREME, BOCZNIKI W TERIYAKI, KAPUSTA PAK CHOY, | 65 zł
PUREE Z DYNI, PRAŻONY SEZAM

CHICKEN FILLET SUPREME, MUSHROOMS IN TERIYAKI, PAK CHOY, PUMPKIN PUREE,
ROASTED SEZAME SEEDS /300g/
A: /1/6/8/9/10/

SANDACZ NA RAVIOLI ZE SZPINAKIEM I RICOTTĄ, SOS TYMIANKOWY  | 68 zł

PAN-FRY ZANDER WITH SPINACH ON RICOTTA RAVIOLI IN THYME SAUCE /290g/
A: /1/2/5/6/7/11/14/

ZRAZ WOŁOWY, KASZOTTO Z BURAKAMI, DEMI GLAS | 72 zł

BEEF, BARLEY WITH BEETROOT, DEMI GLAS /300g/
A: /1/7/8/11/

STEK ZE SCHABU „TOMAHAWK”, | 76 zł
ZIEMNIAKI PIECZONE W ZIOŁACH, WARZYWA Z PATELNI

PORK ESCALOPE WITH BECON, BAKED POTATOES VEGETABLES PAN FRIED /450g/
A: /1/8/11/14/

PAPPARDELLE Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM I MASCARPONE  | 54 zł

PAPPARDELLE PASTA WITH SMOKED SALMON & MASCARPONE /280g/
A: /1/5/6/7/

PIZZA & STREET FOOD | PIZZA & STREET FOOD

PIZZA MARGHERITA, SOS POMIDOROWY, SER MOZZARELLA   | 38 zł

PIZZA MARGHERITA, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE /ok30cm/
A: /1/6/7/

PIZZA Z SZYNKĄ I SALAMI, PIECZARKI, SOS POMIDOROWY, SER MOZZARELLA | 46 zł

PIZZA WITH HAM AND SALAMI, MUSHROOMS, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE /ok30cm/
A: /1/6/7/8/11/

BURGER WOŁOWY, CHRUPIAĆY SER PANIEROWANY, | 59 zł
SAŁATA, POMIDOR, SOS DO BURGERA, FRYTKI

BEEF BURGER, CRISPY CHEESE, TOMATO, AND BURGER SAUCE, FRENCH FRIES /320g/
A: /1/6/7/8/10/

DODATKI | EXTRAS

- FRYTKI 😊** | 12 zł
FRENCH FRIES /120g/
A: /1/7/
- SURÓWKA ... ZAPYTAJ OBSŁUGĘ** | 10 zł
SALAD – ASK THE STAFF /100g/
A: /6/8/9/11/
- KETCHUP / SOS CZOSNKOWY / ŚMIETANA / PIECZYWO / MASŁO** | 3 zł
KETCHUP / GARLIC SAUCE / CREAM / BREAD / BUTTER
A: /1/2/6/8/
- PLACKI ZIEMNIACZANE -3SZT. 😊** | 24 zł
POTATO PANCAKES – 3 PCS. /160g/
A: /1/5/6/7/

DESERY | DESSERTS

- CIASTO DNIA ... ZAPYTAJ OBSŁUGĘ** | 26 zł
CAKE OF THE DAY ... ASK THE STAFF /140g/
A: /1/5/6/7/9/
- WANILIOWY DESER LODOWY, OWOCE SEZONOWE, BITA ŚMIETANA 😊** | 29 zł
VANILLA ICE CREAM DESSERT, SEASONAL FRUIT, WHIPPED CREAM /160g/
A: /6/9/
- CROISSANT Z KREMEM MASCARPONE, OWOCE SEZONOWE** | 32 zł
CROISSANT WITH MASCARPONE CREAM, SEASONAL FRUIT /170g/
A: /5/6/7/9/12/

COŚ DLA DZIECI | SOMETHING FOR KIDS

- ROSÓŁ DOMOWY, MAKARON, WARZYWA** | 26 zł
CHICKEN BROTH, POWDERED DUMPLINGS, JULIENNE VEGETABLES /250ml/
A: /1/5/6/11/
- RACUCHY, MUS Z OWOCÓW SEZONOWYCH, CUKIER PUDER** | 32 zł
PANCAKES -3 PCS, SEASONAL FRUIT MOUSSE, POWDERED SUGAR /160g/
A: /1/5/6/7/9/
- CHRUPIĄCE KĄSKI Z KURCZAKA, FRYTKI, SURÓWKA** | 36 zł
CHICKEN NUGGETS, FRIES, SALAD /160g/
A: /1/5/6/7/9/
- GAŁKA LODÓW WANILIOWYCH** | 9 zł
A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM
A: /6/

Dania przygotowywane i podawane w naszej restauracji zawierają następujące produkty: orzeszki ziemne, orzechy, ryby, skorupiaki, jaja, soję, mleko, gluten, łubin, sezam, owoce morza, mięczaki, seler, siarczyny.

Wszystkie potrawy przygotowywane są we wspólnym obszarze kuchni. Dodatkowo, w wyniku zmian dostawców, wprowadzania zastępczych składników do dań, nowych pozycji do menu czy metod ich przygotowania, może dochodzić do zmiany składu serwowanych potraw.

Z tych powodów nie możemy zagwarantować, że każda pozycja w naszym menu będzie całkowicie wolna od alergenów.

Dishes prepared and served in our restaurant contain the following products: peanuts, nuts, fish, crustaceans, eggs, soy, milk, gluten, lupine, sesame, seafood, molluscs, celery, sulfites.

All dishes are prepared in the common area of the kitchen. In addition, as a result of changes in suppliers, introduction of substitute ingredients to dishes, new items to the menu or methods of their preparation, there may be a change in the composition of the dishes served.

For these reasons, we cannot guarantee that every item on our menu will be completely allergen-free.

1. SOJA SOYBEAN	2. RYBY FISH	3. OWOCE MORZA SEAFOOD
4. MIĘCZAKI MOLLUSKS	5. JAJA EGGS	6. MLEKO MILK
7. GLUTEN GLUTEN	8. GORCZYCA MUSTARD SEEDS	9. ŁUBIN LUPINE
10. SEZAM SESAME	11. SELER CELERY	12. ORZECZY INNE TREE NUTS
13. ORZECZY ZIEMNE PEANUTS	14. SIARCZYNY SULPHITES	



- danie bezmięsne



- polecamy dla najmłodszych

SZANOWNI GOŚCIE !

Standardowy czas oczekiwania na dania a'la cart w naszej restauracji wynosi około 30 minut. W przypadku zwiększonej ilości zamówień czas może wydłużyć się o czym będziemy uprzejmie Państwa informować.

Dziękujemy za wyrozumiałość.
Zespół Mikołajki Resort Hotel & Spa.

Przed złożeniem zamówienia prosimy poinformować obsługę o wszelkich wymaganiach dietetycznych lub alergiach.

*The standard waiting time in the restaurant is about 30 minutes.
In the case of an increased number of orders, the time may be longer, about which we will kindly inform you.*

*Thank you for your understanding.
The team of the Mikołajki Resort & Spa Hotel.*

Before ordering, please inform the staff of any dietary requirements or allergies.

