

## PRZYSTAWKI / STARTERS

**Krokiet ziemniaczany nadziewany grzybami  
z wędzoną śmietaną i szczypiorkiem**

*Potato croquette with mushrooms with smoked cream and chives*

**20 zł**

**Ser Feta zapiekany z pomidorami,  
podany z pieczywem własnego wypieku**

*Feta cheese baked with tomatoes, served with homemade bread*

**25 zł**

**Kalafior zapiekany z salsą z pomidorów**

*Baked cauliflower with tomato salsa*

**27 zł**

**Carpaccio wołowe z rukolą, pomidorkami cherry,  
oliwkami, parmezanem, kaparami  
podane z pieczywem i masłem**

*Beef carpaccio with arugula, cherry tomatoes, olives,*

*parmesan, capparis and bread with butter*

**46 zł**

## PRZYSTAWKI / STARTER

**Krewetki z czosnkiem, pomidorkami koktajlowymi  
i pietruszką w oliwie podane z pieczywem (6 sztuk)**

*Shrimps with garlic, cherry tomatoes, parsley*

*in olive oil served with bread*

**53 zł**

**Tatar z łososia podany z ogórkiem  
awokado i marchwią**

*Salmon tatar served with cucumber,*

*avocado and carrot*

**53 zł**

**Tatar wołowy podany z grzybami marynowanymi,  
cebula, ogórkiem i pieczywem**

*Beef tatar served with pickled mushrooms,*

*onion, pickle, mustard and bread*

**55 zł**

★ ★ ★  
**AROMA**  **STONE**  
Hotel Spa Restaurant

## ZUPY/SOUPS

**Rosół z makaronem, kurczakiem, marchewką i pietruszką**

*Chicken soup with noodles, chicken, carrots and parsley*

**25 zł**

**Krem szpinakowi-pomidorowy**

*Spinach and tomato cream*

**25 zł**

**Żurek z jajkiem i kiełbasą**

*Sour rye soup with egg and sausage*

**28 zł**

**Zupa tajska z kurczakiem i mlekiem kokosowym**

**oraz czarnym makaronem**

*Thai chicken soup with black noodles and coconut milk*

**32 zł**

**Zupa rybna**

*Fish soup*

**35 zł**

## SALATKI / SALADS

**Sałatka z mango, awokado i krewetkami,**

**podawana z grzanką**

*Salad with mango, avocado and shrimp, served with toast*

**28 zł**

**Sałatka z grillowanym kozim serem, owocami i rukolą**

*Salad with grilled goat cheese, fruit and arugula*

**39 zł**

**Sałatka cezarska z wybranym dodatkiem**

**(kurczak/łosoś/krewetki)**

*Caesar salad with addition of choice*

*(chicken/salmon/shrimps)*

**40/47/53 zł**

**Salsa avocado salad podawana z grzanką**

*Salsa avocado salad served with toast*

**25 zł**

**Sałatka z pomidorów z pastą z bakłażana i sezamu,**

**Z pieczywem własnego wypieku / z wołowiną**

*Tomatoes salad with eggplant I sesame pasta served*

*with tomatoes and homemade bread / with beef*

**32 zł/42 zł**

## DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSE

**Wątróbka z królika podana z konfiturą z cebuli i puree**

*Rabbit liver served with onion jam and puree*

**39 zł**

**Kurczak zapiekany z pomidorami, mozzarellą i puree**

*Baked chicken with tomatoes, mozzarella and puree*

**45 zł**

**Burger wołowy z frytkami belgijskimi/ Burger XL**

*Beef burger with apple served with Belgian fries*

**42 zł/50 zł**

**Polędwica wieprzowa z puree, mix sałat oraz sosem 4 sery**

*Pork loin served with puree, cucumber salad and 4 cheese sauce*

**49 zł**

**Schab panierowany podawany z młodymi ziemniakami**

**i sałatą ze świeżej kapusty**

**42 zł**

**Schab grillowany z kością, podawany z opiekany ziemniakiem,**

**z ciepłą sałatą z warzyw i salsa**

*Pork on the bone with salad mix and potatoes*

**55 zł**

## DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSE

**Pierś z kaczki w sosie z czerwonego wina  
z kluskami buraczanymi nadziewanym serem gorgonzola**  
*Duck breast in red wine with dumplings with gorgonzola cheese*

65 zł

## DANIA Z WOŁOWINY/BEEF DISHES

**Stek z antrykotu z gotowanymi warzywami**  
*Entrecôte Steak with baked vegetables*

79 zł

**Medaliony z polędwicy wołowej z ziemniaczanym krokietem  
i sosem grzybowym, mix sałat**  
*Beef tenderloin medallion with potato croquette  
and mushroom sauce, salad mix*

86 zł

**Medalion z polędwicy wołowej z camembertem,  
ziemniakami opiekany i sosem grzybowym**  
*Beef tenderloin medallion served with camembert,  
roasted potatoes, boletus sauce*

86 zł

**Medaliony z warzywami, ziemniakami i tzatziki**  
*Beef tenderloin medallion served with vegetables, potatoes and tzatziki*

86 zł

## **DANIA RYBNE / FISH DISH**

**Sandacz zapiekany z cukinią i młodym szpinakiem, z sosem pesto**

*Pike perch with ravioli and mushroom sauce*

**57 zł**

**Łosoś z twarogowym krokietem na carrpacio z pomidorów**

*Pike Salmon with cottage cheese croquett on tomato carrpacio*

**65 zł**

**Stek z halibuta z sałatą i ziemniaczanym puree**

*tomato Halibut steak with lettuce and mashed potatoes*

**65 zł**

**Zapiekanka rybna pod sosem szpinakowym z warzywami**

*mashed Fish casserole with spinach sauce with vegetables*

**57 zł**

## **PIEROGI / DUMPLINGS**

**Pierogi ukraińskie z serem i ziemniakami**

*Cottage cheese and potatoes dumplings*

**34 zł**

**Pierogi z serem w sosie wiśniowym z martini**

*cheese Dumplings with cheese in cherry sauce with martini*

**34 zł**

## MAKARONY I RISOTTO / PASTA AND RISOTTO

**Tagliatelle z kurczakiem, brokułami  
i młodym szpinakiem**

*Tagliatelle with chicken, broccoli and baby spinach*

**38 zł**

**Tagliatelle z łososiem**

*Tagliatelle with salmon*

**46 zł**

**Tagliatelle z krewetkami i sosem pesto**

*Tagliatelle with shrimps and pesto sauce*

**57 zł**

**Risotto z pesto i parmezanem**

*Risotto with pesto and parmesan*

**37 zł**

**Risotto z krewetkami i pomidorkami cherry**

*Risotto with shrimps and cherry tomatoes*

**59 zł**



## DODATKI

### **Kromka chleba wypiekanego w naszym piecu**

*Slice of bread baked in our oven*

**7 zł**

### **Frytki**

*French fries*

**15 zł**

### **Puree ziemniaczane**

*Mashed potato*

**10 zł**

### **Ziemniaki gotowane z koperkiem**

*Potatoes cooked with dill*

**10 zł**

### **Ziemniaki opiekane**

*Baked potatoes*

**15 zł**

### **Mix sałat**

*Salad*

**12 zł**

## DESERY/DESSERTS

**Fondant czekoladowy z lodami i owocami**

*Chocolate fondant with ice-cream and fruits*

**28 zł**

**Panna cotta mango marakuja**

*Chocolate Panna cotta mango and passion fruit*

**28 zł**

**Sernik na ciepło z lodami i sosem owocowym**

*Warm cheesecake with ice cream and fruit sauce*

**28 zł**

**Szarlotka na ciepło sosem waniliowym i lodami**

*Apple pie with vanilla sauce and ice cream*

**32 zł**

**Lody rzemieślnicze - zapytaj kelnera o smaki**

*Apple Homemade ice cream - ask the waiter about flavors*

**25 zł**