



Serdecznie witamy w Restauracji Hotelu Alma & SPA!

Z wielką przyjemnością przedstawiamy propozycje dań, które zostały skomponowane specjalnie dla Państwa przez naszych kucharzy.

Wszystkie potrawy przygotowujemy z wyjątkową starannością. Świeże, najwyższej jakości oraz wyselekcjonowane składniki są podstawą oferowanych potraw.

Serwowane dania to połączenie polskich tradycji kulinarnych z nowymi smakami.

Mamy nadzieję, że zróżnicowana i sezonowo aktualizowana karta zadowoli każdego Gościa.

Smaczne dania z naturalnych produktów to główny cel naszej kuchni.

Zapraszamy!

Jeżeli jesteś alergikiem, poproś kelnera o kartę menu z informacją o alergenach.



Przystawki

- 1. Tatar z łososia** **45 zł**
Łosoś podawany z żółtkiem, cebulą, ogórkiem konserwowym oraz pieczarką marynowaną 150g/100g
 - 2. Tatar z polędwicy wołowej (siekany)** **48 zł**
Polędwica wołowa podawana z żółtkiem, cebulą, ogórkiem konserwowym i marynowanymi grzybkami 120g/100g
 - 3. Carpaccio z polędwicy wołowej** **46 zł**
Polędwica wołowa podawana z dodatkiem kaparów i parmezanu 120g/100g
 - 4. Panierowany Camembert** **28 zł**
Ser camembert smażony w panierce, podawany z sosem żurawinowym 120g/100g
- Do powyższych przystawek podajemy grzanki z masłem czosnkowym
- 5. Łosoś na placuszkach** **38 zł**
Łosoś wędzony podawany na plackach ziemniaczanych z sosem jogurtowo-śmietankowym 100g/4 szt.

Zupy

- 6. Rosół z makaronem** **16 zł**
Złocisty rosół podawany z makaronem własnego wyrobu 500 ml
- 7. Zupa pomidorowa z makaronem** **16 zł**
Klasyczna zupa pomidorowa podawana z makaronem własnego wyrobu 500 ml
- 8. Krem z pomidorów** **22 zł**
Aksamitny krem z pomidorów podawany z mozzarellą i odrobiną śmietanki 500 ml
- 9. Żurek polski** **25 zł**
Tradycyjny żurek z białą kiełbasą podawany z jajkiem gotowanym oraz pieczywem 600 ml
- 10. Zupa francuska** **25 zł**
Bulion z warzywami podawany z mięsnymi pulpecikami 500 ml
- 11. Gorący kociołek zupy gulaszowej** **45 zł**
Pożywna zupa gulaszowa z kawałkami wołowiny i warzywami, podawana w kociołku ogrzewanym płomykiem. Do zupy serwujemy porcję pieczywa 700 ml



Sałatki

Do sałatek podajemy grzanki z maselkiem czosnkowym

- 12. Sałatka w stylu greckim** **32 zł**
Świeże warzywa (pomidor, ogórek, papryka, cebula) podawane z czarnymi oliwkami oraz serem typu feta, skropione oliwą z oliwek
ok. 380 g
- 13. Sałatka z wędzonym łososiem** **42 zł**
Łosoś wędzony podawany z sałatą zieloną, jajkiem gotowanym, papryką, pomidorem i ogórkiem konserwowym 100 g/ok. 370 g
Sosy sałatkowe do wyboru: vinaigrette, jogurtowo-zielony, tysiąca wysp

Dania główne

Dania z drobiu

- 14. Filet z piersi kurczaka panierowany** **46 zł**
Pierś z kurczaka w klasycznej panierce lub z dodatkiem płatków migdałowych, podawana z frytkami oraz surówką z marchewki
200 g*/130 g/150 g
- 15. Faszerowana sakiewka drobiowa** **48 zł**
Pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą i suszonymi pomidorami, podawana z ziemniaczkami zasmażanymi z tymiankiem oraz świeżymi warzywami
200 g*/150 g/150 g

Oferowane dodatki do dań są naszą propozycją. Według życzenia klienta dodatki można dowolnie zamieniać w cenie dania.

(*podana gramatura dotyczy mięsa przed obróbką termiczną)



Dania z wieprzowiny

- 16. Placek zbójnicki** **47 zł**
Gulasz wieprzowy z warzywami podany z chrupiącym plackiem ziemniaczanym oraz dodatkiem kwaśnej śmietany 520 g
- 17. Karkówka z pieca** **62 zł**
Porcja mięsa pieczona w sosie własnym, podawana ze smażonymi częstkami ziemniaczanymi oraz warzywami duszonymi (cebula, papryka, cukinia) 170 g/160 g/100 g
- 18. Warkocz z polędwiczkami** **66 zł**
Duszona polędwiczka wieprzowa przepieczona boczkiem, podawana na sosie z wędzoną śliwką oraz z kopytkami własnej produkcji i świeżymi warzywami 170 g/15 szt./150 g
- 19. Schabowy panierowany** **48 zł**
Schab bez kości w klasycznej panierce, podawany z ziemniakami z wody i surówką z kapusty białej 200 g*/200 g/150 g
- 20. Schab w cieście** **48 zł**
Smażony schab bez kości zatopiony w chrupiącym cieście, podawany z frytkami oraz świeżymi warzywami 200 g*/130 g/150 g

Dania z wołowiny

- 21. Stek z polędwicy wołowej** **98 zł**
Smażona polędwica wołowa z sosem pieprzowym lub masłem czosnkowym, podawana z ziemniaczkami zasmażanymi z tymiankiem oraz świeżymi warzywami 200 g*/200 g/150 g

Oferowane dodatki do dań są naszą propozycją. Według życzenia klienta dodatki można dowolnie zamieniać w cenie dania.

(*podana gramatura dotyczy mięsa przed obróbką termiczną)



Dania rybne

- 23. Filet z łososia** **72 zł**
Smażony łosoś podawany z masłem czosnkowym, ryżem z dodatkiem warzyw i przypraw orientalnych oraz duszonym szpinakiem
200 g*/200 g/150 g
- 24. Filet z okonia nilowego** **65 zł**
Smażony filet z okonia nilowego, podawany na kremowym sosie cytrynowym z krokietami ziemniaczanymi oraz bukietem warzyw gotowanych
250 g*/6 szt./200 g

Makarony

- 25. Penne z brokułami i gorgonzolą** **36 zł**
Makaron penne w kremowym sosie z sera gorgonzola podawany z brokułami z wody
350 g
- 26. Spaghetti z łososiem i szpinakiem** **48 zł**
Makaron spaghetti połączony z duszonym szpinakiem, podawany w otoczeniu smażonego łososia i suszonych pomidorów
130 g*/250 g

Pierogi

- 27. Pierogi ruskie** **33 zł**
Pierogi własnego wyrobu. Do wyboru pierogi z wody lub obsmażane, okraszone masłem lub smażoną cebulką.
10 szt.
- 28. Pierogi z mięsem** **37 zł**
Pierogi własnego wyrobu. Do wyboru pierogi z wody lub obsmażane, okraszone masłem lub smażoną cebulką.
10 szt.

Oferowane dodatki do dań są naszą propozycją. Według życzenia klienta dodatki można dowolnie zamieniać w cenie dania.

(*podana gramatura dotyczy mięsa/ryby przed obróbką termiczną)



Dodatki do dań głównych

29. Ryż biały	200 g	12 zł
30. Ryż z dodatkiem warzyw i przypraw orientalnych	200 g	15 zł
31. Ziemniaki z wody	200 g	12 zł
32. Purée ziemniaczane	200 g	12 zł
33. Frytki	130 g	13 zł
34. Smażone cząstki ziemniaczane	160 g	15 zł
35. Krokiety ziemniaczane	6 szt.	15 zł
36. Kluski śląskie - własnego wyrobu	8 szt.	15 zł
37. Kopytka - własnego wyrobu	15 szt.	15 zł
38. Grzanki z maselkiem czosnkowym	4 szt.	14 zł
39. Porcja masła		
40. Porcja masła czosnkowego		
41. Porcja pieczywa		
42. Porcja dżemu / powideł / miodu		
43. Porcja ketchupu / musztardy / majonezu		
44. Sos pieczeniowy		
45. sos pieprzowy		

Dodatki warzywne

46. Bukiet warzyw gotowanych (Kalafior, mini marchewki i brokuły)	200 g	12 zł
47. Sałata zielona z dodatkiem świeżych warzyw sezonowych, skropiona sosem vinaigrette	150 g	15 zł
48. Surówka z marchewki	150 g	10 zł
49. Surówka z kapusty białej	150 g	10 zł
50. Surówka z buraczków gotowanych	150 g	10 zł



Desery

- 44. Sernik domowy** **24 zł**
Puszysty sernik własnej produkcji ok. 200 g
- 45. Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi** **28 zł**
Tradycyjne ciasto własnej produkcji z aromatycznymi jabłkami i nutą
cynamonu, podawane z lodami waniliowymi i polewą czekoladową
ok. 220 g
- 46. Lody cynamonowe z ciepłym sosem śliwkowym na
bazie brandy** **22 zł**
Specjalna receptura autorstwa szefa kuchni Restauracji Hotelu Alma,
serwowane od 1997 roku 100 g
- 47. Gałka lodów waniliowych** 1 szt. **6 zł**