

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.



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 POŁĘDWICY WOŁOWEJ

58 PLN

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

Sommelier poleca: PUPILLA CABERNET SAUVIGNON CENTRAL VALLE - CHILE



TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

58 PLN

połędwica 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

59 PLN

krewetki, masło, czosnek, wino, przyprawy,
natka pietruszki, grzanka czosnkowa
(alergen: gluten, laktoza, skorupiaki) 150 g

Sommelier poleca: LA SEREINE CHABLIS - FRANCJA



Villa Park
MED & SPA
CIECHOCINEK

RESTAURACJA PRELUDIUM - ZUPY -

ROSÓŁ Z PERLICZKI Z SZAFRANEM Z KOŁDUNAMI CIEŁĘCYMI - 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 PASZTECIEM 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, sepie, 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: ALBARIÑO 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 WARZYSAMI, 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 ABRUZZA - 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: HÉTSZÖLŐ 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 WARZYSWAMI

DODATEK DO WYBORU: ZIEMNIKI 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 WARZYSWAMI

DODATEK DO WYBORU: ZIEMNIKI 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 WARZYSWAMI 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

- D E S E R Y -

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



FONDANT PISTACJOWY Z MALINAMI I SOSEM PORZECZKOWYM

35 PLN

krem pistacjowy, biała czekolada, mąka, jajka,
cukier, porzeczki maliny

(alergen: jaja, laktoza) 150g



Villa Park
MED & SPA
CIECHOCINEK