



RESTAURACJA MIKOŁAJKI RESORT HOTEL & SPA

PRZYSTAWKI & SAŁATY | STARTERS & SALADS

TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA, SALSA Z OGÓRKA I AVOCADO, KAPARY  | 41 zł
SMOKED SALMON TARTARE, CUCUMBER SALSA AND AVCADO, CAPERS /190g/
A: /1/2/6/8/

ROSTBEF PO ANGIELSKU A'LA CARPACCIO, RUKOLA, SOS BALSAMICZNY, | 43 zł
OLIWA, PIKLE, PARMEZAN, GRZANKI ZIOŁOWE
ROSTBEEF A'LA CARPACCIO, ARUGULA, BALSAMIC SAUCE, OLIVE OIL, PARMESAN PICKLES,
HERBAL CROUTONS /220g/
A: /1/5/6/7/8/

KLASYCZNA SAŁATA GRECKA, OLIWKI, SOS WINEGRET, GRZANKI ZIOŁOWE  | 39 zł
POMIDORY CHERRY, OGÓREK, CZERWONA CEBULA, BAZYLIA
CLASSIC GREEK SALAD, OLIVES, VINEGRET SAUCE, HERBAL CROUTONS /200g/
A: /1/6/7/

ZUPY | SOUPS

ROSÓŁ DROBIOWY, MAKARON SPÄTZLE, WARZYWA JULIENNE  | 21 zł
CHICKEN BROTH, PASTA SPÄTZLE, JULIENNE VEGETABLES /250ml/
A: /1/5/6/11/

RYBNA Z KLOPSIKAMI Z SANDACZA, WARZYWA, POMIDORY, KOPER  | 29 zł
FISH SOUP WITH ZANDER MEATBALLS, VEGETABLES, TOMATOES, DILL /250ml/
A: /1/2/5/7/8/11/

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

FILET Z KURCZAKA NA RAVIOLI Z RICOTTĄ I SZPINAKIEM, | 59 zł
SEZONOWE WARZYWA NA CIEPŁO, SOS SEROWY

CHICKEN FILLET WITH RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI, VEGETABLES, CHEESE SAUCE /280g/

A: /1/5/6/7/8/11/

ESKALOPKI WIEPRZOWE W SOSIE GRZYBOWYM, PLACKI ZIEMNIACZANE | 61 zł
GLAZUROWANE BURAKI I MŁODA MARCHEW

PORK ESCALOPE IN MUSHROOM SAUCE POTATO PANCAKES, GLAZED BEETS AND CARROT /320g/

A: /1/5/6/7/8/9/11/

MIĘTUS Z PATELNI, FRYTKI, MIX SAŁAT SEZONOWYCH  | 63 zł

PAN FRY MINT MIX OF SEASONAL LETTUCE /320g/

A: /1/2/6/7/9/11/14/

SANDACZ PO POLSKU W AROMACIE MASŁA I ROZMARYNU,  | 65 zł
PUREE ZIEMNIACZANE, WARZYWNE TAGLIATELLE, SZPARAGI

ZANDER FRIED IN THE AROMA OF BUTTER AND ROSEMARY, MASHED POTATOES,
VEGETABLE TAGLIATELLE, ASPARAGUS /320g/

A: /1/2/5/6/7/11/

MAKARON SZPINAKOWY Z GRILLOWANYMI WARZYSWAMI, SER PARMEZAN  | 49 zł

SPINACH PASTA WITH GRILLED VEGETABLES, PARMESAN CHEESE /280g/

A: /1/5/6/7/

DESERY | DESSERTS

CIASTO DNIA ... ZAPYTAJ OBSŁUGĘ | 26 zł

CAKE OF THE DAY ... ASK THE STAFF /150g/

A: /1/5/6/7/9/

WANILIOWY PUCHAR LODOWY, OWOCE SEZONOWE, BITA ŚMIETANA  | 29 zł

VANILLA ICE CREAM DESSERT, SEASONAL FRUIT, WHIPPED CREAM /160g/

A: /6/9/

GAŁKA LODÓW WANILIOWYCH  | 9 zł

A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM

A: /6/

PIZZA & STREET FOOD & DODATKI | PIZZA & STREET FOOD & EXTRAS

KANAPKA FIRMOWA Z WIEPRZOWINĄ PULLED PORK  | 39 zł
OGÓREK KONSERWOWY, PRAŻONA CEBULA, SOS AMERYKAŃSKI, FRYTKI
COMPANY SANDWICH WITH PULLED PORK, PICKLES, AMERICAN SAUCE, FRENCH FRIES /280g/
A: /1/6/7/8/

BURGER WOŁOWY, SER MIMOLETTE, POMIDOR, SOS DO BURGERA, FRYTKI 😊 | 42 zł
BEEF BURGER, MIMOLETTE CHEESE, TOMATO, AND BURGER SAUCE, FRENCH FRIES /280g/
A: /1/6/7/8/10/

PIZZA MARGHERITHA, SOS POMIDOROWY, SER MOZZARELLA 😊  | 35 zł
PIZZA MARGHERITHA, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE /ok30cm/
A: /1/6/7/

PIZZA Z SZYNKĄ LUB SALAMI, PIECZARKI, SOS POMIDOROWY 😊 | 38 zł
SER MOZZARELLA
PIZZA WITH HAM OR SALAMI, MUSHROOMS, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE /ok30cm/
A: /1/6/7/

FRYTKI 😊 | 12 zł
FRENCH FRIES /120g/
A: /1/7/

PLACKI ZIEMNIACZANE Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ 😊 | 23 zł
POTATO PANCAKES WITH CREAM - 3 PCS. /180g/
A: /1/5/7/

KETCHUP / SOS CZOSNKOWY | 3 zł
KETCHUP / GARLIC SAUCE
A: /1/6/8/

PIECZYWO & MASŁO | 6 zł
BREAD & BUTTER
A: /1/6/7/



ZAPRASZAMY

Poniedziałek - Niedziela

13:00 – 22:00

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.

ORZECHY INNE
TREE NUTS

13.

ORZECHY ZIEMNE
PEANUTS

14.

SIARCZYNY
SULPHITES



- danie bezmięsne



- polecamy dla najmłodszych



- danie pikantne

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.

