



RESTAURACJA

MIKOŁAJKI RESORT HOTEL & SPA

jesień – zima

PRZYSTAWKI & SAŁATY | STARTERS & SALADS

ŁOSOŚ WĘDZONY NA BLINACH ZIEMNIACZANYCH Z OMASTĄ  | 45 zł

SMOKED SALMON ON POTATO BLINDS WHIT FAT /180g/

A: /1/2/6/7/8/

TATAR WOŁOWY, ŻÓŁTKO, GRZYBY MARYNOWANE, PIKLE, PIECZYWO, MASŁO | 49 zł

BEEF TARTARE, EGG YOLK, MARINATED MUSHROOM, PICKLES, BREAD, BUTTER /180g/

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

SAŁATKA Z GRUSZKĄ I SEREM PLEŚNIOWYM Z ORZECHAMI WŁOSKIMI  | 42 zł

SOS WINEGRET, GRZANKI ZIOŁOWE

PEAR AND BLUE CHEESE SALAD WITH WALNUTS /180g/

VINAIGRETTE SAUCE, HERB CROUTONS

A: /1/6/7/

ZUPY | SOUPS

ROSÓŁ DOMOWY, MAKARON, WARZYWA JULIENNE 😊 | 25 zł

CHICKEN BROTH, PASTA, JULIENNE VEGETABLES /250ml/

A: /1/5/6/11/

ŻUR PO WIEJSKU, PIECZONA BIAŁA KIEŁBASA, PUREE ZIEMNIACZANE
JAJKO SADZONE, CHRUPIAĆCY BEKON | 36 zł

SOUR RYE SOUP, WHITE SAUSAGE, MASHED POTATOES, FRIED EGG, CRISPY BACON /300ml/

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

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

FILET Z KURCZAKA SUPREME Z SOSEM TYMIANKOWYM | 58 zł
NA RISSOTTO Z ZIELONYM GROSZKIEM I PARMEZANEM

CHICKEN FILLET SUPREME WITH THYME SAUCE ON RISSOTTO WITH GREEN PEAS /280g/
A: /1/6/14/

PIECZONE ŻEBRO WOŁOWE WOLNO GOTOWANE NA ZIEMNIACZANYM | 68 zł
PUREE Z GLAZUROWANYMI WARZYWAMI I SOSEM PIECZENIOWYM

ROASTED BEEF RIB SLOW COOKED ON POTATOES PUREE WITH GLAZED
VEGETABLES AND GRAVY /320g/
A: /1/5/6/7/8/9/11/

SANDACZ Z PATELNI, FRYTKI, MIX SAŁAT SEZONOWYCH  | 67 zł

PAN-FRY ZANDER, FRIS, MIX OF SEASONAL LETTUCE /320g/
A: /1/2/6/7/9/11/14/

MIĘTUS PO POLSKU W AROMACIE MASŁA I ROZMARYNU  | 69 zł
Z GRATIN ZIEMNIACZANYM NA WARZYWNYM TAGLIATELLE

POLISH-STYLE BURNT IN A BUTTER AND ROSEMARY FLAVOR WITH POTATO GRATIN,
VEGETABLE TAGLIATELLE /320g/
A: /1/2/5/6/7/11/

PIEROGI WŁASNEGO WYROBU Z ZAPYTAJ OBSŁUGĘ | 42 zł

HOMEMADE DUMPLINGS WITH ASK THE STAFF /320g/
A: /1/5/6/7/8/

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/

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

BURGER WOŁOWY, SER MIMOLETTE, POMIDOR, SOS DO BURGERA, FRYTKI 😊 | 49 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 I SALAMI, PIECZARKI, SOS POMIDOROWY, SER MOZZARELLA 😊 | 39 zł
PIZZA WITH HAM AND 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 /3szt./ 😊 | 29 zł
POTATO PANCAKES WITH CREAM - 3 PCS. /180g/
A: /1/5/6/7/

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

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



ZAPRASZAMY

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

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.

