








RESTAURACJA

MIKOŁAJKI RESORT HOTEL & SPA

PRZYSTAWKI & SAŁATY | STARTERS & SALADS

- KLASYCZNA SAŁATA WIOSENNA Z GRILLOWANYM SEREM TOFU**  | 45 zł
CLASSIC SPRING SALAD WITH GRILLED TOFU CHEESE /180g/
A: /1/7/8/9/
- GRATIN ZE SZPARAGAMI I BEKONEM** | 49 zł
GRATIN WITH ASPARAGUS AND BACON /180g/
A: /1/5/6/7/8/11/
- TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA, SALSZA Z OGÓRKA I AVOCADO**  | 55 zł
SMOKED SALMON TARTARE, CUCUMBER SALSA AND AVCADO /180g/
A: /1/2/8/

ZUPY | SOUPS

- ROSÓŁ DROBIOWY, KLUSKI LANE, WARZYWA**  | 25 zł
CHICKEN BROTH, NOODLES, VEGETABLES /250ml/
A: /1/5/6/7/11/
- KAPUŚNIAK WIOSENNY Z KALAREPĄ I KOPREM**  | 25 zł
SPRING CABBAGE SOUP WITH KOHLRABID AND DILL /250ml/
A: /1/11/
- RYBNA A'LA FLACZKI**  | 32 zł
FISH A'LA TRIPPE /250ml/
A: /1/2/6/8/11/

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

FILET Z KURCZAKA SUPREME, PUREE ZIEMNIACZANE W AROMACIE TRUFLI, SZPARAGI, SOS HOLENDERSKI | 65 zł

SUPREME CHICKEN FILLET, POTATEO PUREE WHITH TRUFFLE, HOLLANDAISE SAUCE /350g/

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

UDZIEC WOŁOWY WOLNO GOTOWANY, SOS Z PODPIWKA WARMIŃSKIEGO, WARZYWA PIECZONE Z PASTERNAKIEM, KLUSKI NA PARZE | 69 zł

SLOW COOKED BEEF LEG, BAKED VEGETABLES WITH PARSNIPES, DUMPLINGS, BEER SAUCE /380g/

A: /1/5/6/7/8/9/11/14/

CONFITOWANY W MAŚLE KURCZAK MINI, GRILLOWANA POLENTA 😊 | 72 zł

KOLBA KUKURYDZY, MARCHEW */ ilość porcji -do wyczerpania zapasów /

MINI CHICKEN CONFIT, GRILLED POLENTA, CORN ON THE COB, CARROTS /420g/

A: /1/6/7/11/

STEK ZE SCHABU „TOMAHAWK” Z PRZYROSTEM BOCZKU, ZIEMNIAKI PIECZONE W ZIOŁACH, PIECZARKI CHIMICHURRI | 75 zł

PORK ESCALOPE WITH BECON, BAKED POTATOES WITH HERBS, CHIMICHURRI MUSHROOMS /520g/

A: /1/8/14/

PSTRĄG W CAŁOŚCI Z PIECA Z MASŁEM I KOPREM,  | 68 zł
ZIEMNIAKI W ZIOŁACH, MIX SAŁAT SEZONOWYCH */ ilość porcji -do wyczerpania zapasów /

TROUT FRIED IN THE AROMA OF BUTTER AND DILL, BAKED POTATOES IN HERBS,

MIX SALATS /380g/

A: /1/2/6/11/

SANDACZ NA RAVIOLI ZE SZPINAKIEM I RICOTTĄ, SOS TYMIANKOWY  | 72 zł

PAN-FRY ZANDER WITH SPINACH ON RICOTTA RAVIOLI IN THYME SAUCE /350g/

A: /1/2/5/6/7/11/14/

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

PIZZA MARGHERITHA, SOS POMIDOROWY, SER MOZZARELLA   | 39 zł

PIZZA MARGHERITHA, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE /ok30cm/

A: /1/6/7/

PIZZA Z SZYNKĄ I SALAMI, PIECZARKI, SOS POMIDOROWY, SER MOZZARELLA  | 47 zł

PIZZA WITH HAM AND SALAMI, MUSHROOMS, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE /ok30cm/

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

BURGER WEGE, SER HALLUMI, CHUTNEY Z CZERWONEJ CEBULI,   | 55 zł
RUKOLA, SOS TZATZIKI, FRYTKI

VEGETARIAN BURGER, HALLUMI CHEESE, RED ONION CHUTNEY TOMATO /340g/

TZATZIKI SAUCE, FRENCH FRIES /280g/


A: /1/6/7/8/

BURGER WOŁOWY, CHRUPIĄCY SER PANIEROWANY,  | 59 zł

SALATA, POMIDOR, SOS DO BURGERA, FRYTKI

BEEF BURGER, MIMOLETTE CHEESE, TOMATO, AND BURGER SAUCE, FRENCH FRIES /360g/

A: /1/6/7/8/10/

RAVIOLI ZE SZPINAKIEM I RICOTTĄ W SOSIE SERA GORGONZOLA  | 53 zł

SPINACH AND RICOTTA RAVIOLI IN GORGONZOLA SAUCE /290g/

A: /1/5/6/7/8/10/11/

FRYTKI   | 12 zł

FRENCH FRIES /120g/

KETCHUP / SOS CZOSNKOWY | 3 zł

KETCHUP / GARLIC SAUCE

A: /1/6/8/

DESERY | DESSERTS

CIASTO DNIA ... ZAPYTAJ OBSŁUGĘ | 29 zł

CAKE OF THE DAY ... ASK THE STAFF /160g/

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/

GAŁKA LODÓW WANILIOWYCH  | 9 zł

A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM

A: /6/

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.

