

Hotel Sarmata

Wiosenna Karta Menu – Czerwiec 2021

Przystawki

Śledź w oleju z cebulką i kaparami (90g) (*).....	12 zł
Wątróbka drobiowa z jabłkiem, cebulą i żurawiną (150g) (*).....	13 zł
Carpaccio z jelenia z oliwą truflową, rukolą i serem (90g) (*).....	22 zł
Krewetki Scampi (5 szt.) (*)	30 zł
Klasyczny tatar wołowy (100g) (*)	32 zł

Sałatki

Sałatka grecka (350g) (*)	24 zł
Sałatka z grillowanym kurczakiem, jajkiem i grzankami czosnkowymi (350g)	30 zł

Pierogi i danie wegetariańskie

Ruskie z wody z cebulką i śmietaną (10 szt.)	18 zł
Pierogi z kapustą z grzybami i duszoną cebulką (10 szt.)	19 zł
Mięsne z sosem pieczeniowym i szpinakiem (10 szt.)	21 zł
Pomidory nadziewane warzywami na sosie z czerwonej cebuli (300g) (*)	18 zł
Risotto na grillowanej cukinii podane z sosem Alfredo (300g) (*)	20 zł
Gołąbki z kaszą gryczaną na sosie borowikowym z ziemniaczkami i surówką (2 szt.) (*).....	26 zł

Zupy

Rosół z makaronem / uszkami (350g)	10 zł
Domowa pomidorowa z makaronem (350g)	10 zł
Flaki wołowe (350g)	13 zł
Chłodnik z pomidorów (350g) (*)	13 zł
Chrzanowa z jajkiem poche i chipsami z boczku (350g)	15 zł
Zupa z czarnej fasoli, pomidorów i wołowiny po sandomiersku (350g) (*).....	16 zł

Dania główne

Dorsz w otulinie z cukinii na sosie kurkowym z warzywami i ziemniakami (170g)	35 zł
Halibut z pieca z ziemniakami i sałatką Primavera (170g) (*)	38 zł
Łosoś na szpinaku z makaronem tagliatelle (150g) (*).....	42 zł
Panierowany filet z kurczaka z frytkami i surówkami (170g).....	30 zł
Grillowany filet z risotto i warzywami (170g) (*)	32 zł
Filet z kurczaka podany z makaronem tagliatelle w kremowym sosie z kurek okraszany bekonem i parmezanem (150g)	33 zł

Klasyczny kotlet schabowy z mizerią i opiekаныmi ziemniaczkami (150g)	28 zł
Polędwiczka w sosie żubrowym z warzywami i opiekаныmi ziemniakami (180g) (*)	39 zł
Befszyk wołowy z masłem czosnkowym z brokułami z wody i ziemniaczkami (180g) (*)	55 zł

Desery

Naleśniki z serem i owocami (2szt.).....	12 zł
Szarlotka z gałką lodów (150g)	13 zł
Sernik z gałką lodów (150g)	15 zł
Puchar lodów (150g)	15 zł

Napoje i alkohole (wybrane)

Sok ze świeżo wyciskanych cytrusów (250 ml).....	10 zł
Woda mineralna niegazowana / gazowana „Kropla Beskidu” 330 ml	5 zł
Woda mineralna niegazowana / gazowana „Kropla Beskidu” 750 ml	10 zł
Sok owocowy Cappy 250 ml	6 zł
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Kinley Tonic, Fanta 250 ml	6 zł
Coca Cola, Sprite, Fanta 500 ml	8 zł
Dzbanek wody mineralnej z cytryną i kostkami lodu 1l	10 zł
Dzbanek soku owocowego 1l	14 zł
Kawa z ekspresu 150 ml	7 zł
Kawa biała 150 ml	8 zł
Kawa cappucino 200 ml	9 zł
Kawa latte 200 ml	9 zł
Herbata Richmond dzbanek 0,5l	10 zł
Piwo Okocim 0,0%, Radler – butelka 0,5l	7 zł
Piwo Carlsberg, Tyskie, Żywiec, Lech – butelka 0,5l	8 zł
Piwo Grimberger (Blanche, Blonde, Double Amber) – butelka 0,33l	13 zł
Piwo regionalne Browar Tarnobrzeg – butelka 0,5l	14 zł
Piwo regionalne Browar Tarnobrzeg (CBD) – butelka 0,5l.....	18 zł
Wino bankietowe, Vin de Tradition Bordeaux, Francja (B/Cz) 150 ml.....	9 zł
Wino bankietowe, Vin de Tradition Bordeaux, Francja (B/Cz) 750 ml	45 zł
Wino regionalne, Winnica Sandomierska 150 ml (B /R/Cz).....	19 zł
Wino regionalne, Winnica Sandomierska 750 ml (B/R/Cz)	95 zł
Wino regionalne, Winnica Płochockich 150 ml (B/R/Cz)	19 zł
Wino regionalne, Winnica Płochockich 750 ml (B/R/Cz)	95 zł
Wódka Miodowa Sandomierska 40 ml	7 zł
Wódka Pigwówka 40 ml	7 zł
Cuba Libre, Whisky & Soda (Sprite/Cola), Aperol Spritz	16 zł
Mojito, Malibu Sunrise, Jack Daniel’s & Cola, Jagerbomb	20 zł

Pełna oferta napoi i alkoholi dostępna u kelnera.

Wykaz alergenów w potrawach dostępny jest w Barze Restauracji oraz udostępniany jest na życzenie Gościa.

** Dania bezglutenowe*