

# MENU A'LA CARTE

Szanowni Goście,  
Dziękujemy za wybór Restauracji Hotelu Dębowa Góra.  
Przedstawiamy Państwu nasze Menu, którego opracowanie zawdzięczamy Szefowi Kuchni z wieloletnim doświadczeniem. Pod jego okiem Zespół profesjonalnych Kucharzy przygotowuje dla Państwa prawdziwą ucztę dla podniebienia.  
Pragniemy zaznaczyć, iż wszystkie produkty pochodzą od lokalnych dostawców, starannie wyselekcjonowanych, dzięki czemu zapewniamy świeżość i najwyższą jakość.  
Nasz Personel pracując zachowuje wszelkie, maksymalne środki ostrożności i higieny osobistej, niezwykle ważne w obecnie panującej sytuacji.

Życzymy smacznego !

## PRZYSTAWKI

---

Polędwiczka na rukoli, pesto bazyliowe, konfitura żurawinowa na winie, miodzie i tymianku z czarnuszką

**18 zł**

WINO: Nos Racines-Merlot - Francja 150 ml- 10 zł, 0,7l- 35 zł

Trzy śledziki na grzankach, sos z marynowanego buraka

**17 zł**

WINO: Tormaresca Chardonnay- Włochy 150 ml- 16 zł, 0,7l- 49 zł

## ZUPY

---

Krem z podgrzybków, prażone orzechy włoskie, ziołowe grzanki

**15 zł**

Rosół z domowym makaronem

**13 zł**

Krem z dyni, chrupiący makaron, kwaśna śmietana

**14 zł**

## DANIA GŁÓWNE

---

**Polędwiczka wieprzowa sous vide, sos z zielonym pieprzem, rozmaryn, pęczak z pomidorkami, słony ser, marchewka blanszowana na maselku z sezamem**

**29 zł**

WINO: Nos Racines-Merlot - Francja 150 ml- 10 zł, 0,7l- 35 zł

**Kurczak kukurydziany sous vide, puree z groszku, dynia karmelizowana na winie i miodzie**

**31 zł**

WINO: Vintisquero Sauvignon blanc- Chile 150 ml- 12 zł, 0,7l- 40 zł

**Pstrąg pieczony, ziemniaki opiekane, salsa warzywna z gorczycą**

**35 zł**

WINO: Tormaresca Chardonnay- Włochy 150 ml- 16 zł, 0,7l- 49 zł

## PIEROGI

---

**Pierogi z mięsem okraszone boczkiem**

**19 zł**

WINO: Rioja Bordon Crianza 0,7l 69 zł

**Pierogi ruskie, prażona cebulka**

**19 zł**

WINO: Rioja Bordon Crianza 0,7l 69 zł

**Pierogi z twarogiem i owocami sezonowymi, słodka śmietana**

**21 zł**

WINO: Rioja Bordon Crianza 0,7l 69 zł

## SALATKI

---

**Salatka z grillowanym kurczakiem, mix sałat, pomidorki cherry, cukinia, prażone ziarna słonecznika, granat, sos dijon, grzanki czosnkowe**

**22 zł**

WINO: Mountain Viev White- RPA 150 ml- 12 zł, 0,7l- 39 zł

**Salatka z grillowanym serem halloumi, mix sałat, cukinia, pomidorki cherry, żurawina, suszona śliwka, prażone pestki dyni, sos ogrodowy, zielone tramezzini**

**22 zł**

WINO: Mountain Viev White- RPA 150 ml- 12 zł, 0,7l- 39 zł

## DESERY

---

**Pieczone jabłko faszerowane bakaliami, lody waniliowe, mus z owoców jesiennych**

**14 zł**

WINO:Kendermans Riesling Spatlese- Niemcy 0,7l- 55 zł

**Czekoladowe brownie, sorbet malinowy**

**15 zł**

WINO:Kendermans Riesling Spatlese- Niemcy 0,7l- 55 zł

**Deser lodowy, owoce sezonowe, krem śmietanowy**

**15 zł**

WINO:Kendermans Riesling Spatlese- Niemcy 0,7l- 55 zł



---

# KIDS MENU

## ZUPY

Rosółek, domowy makaron

**9 zł**

Pomidorowa, domowy makaron

**10 zł**

## DANIA GŁÓWNE

Chrupiące nuggetsy, frytki, surówka z marchewki

**17 zł**

Kotleciki drobiowo- warzywne, ziemniaczki z wody, surówka z marchewki

**17 zł**

## DESERY

Pucharek lodów, polewa toffi, krem śmietankowy

**13 zł**

Naleśnik z serkiem waniliowym, polewa czekoladowa i toffi, krem śmietankowy

**14 zł**