Menu dla dzieci / *Menu for children*

Pomidorowa z makaronem /12 pln/
tomato soup with home-made pasta

Polędwiczki drobiowe /20 pln/
panierowane polędwiczki, frytki, surówka z marchewki
breaded chicken tenderloin, French fries, carrots salad

Pulpeciki cielęce z makaronem
w sosie pomidorowym /16 pln/ NO fat
veal meatballs, pasta, tomatoes sauces

Naleśniki z serem
i sosem truskawkowym /15 pln/ NO fat VEGETARIAN
crepes with cheese and strawberry sauce

Ryż z jabłkiem i cynamonem /10 pln/ NO fat VEGETARIAN
rice with apple and cinnamon

Desery / *Desserts*

Czekoladowe fondue z lodami waniliowymi /20 pln/
chocolate fondue with vanilla ice cream

Crème brûlée /20 pln/
o smaku waniliowym z karmelizowanym brązowym cukrem
Crème brûlée vanilla flavored with caramelized brown sugar

Sielankowa szarlotka /18 pln/ VEGETARIAN
na ciepło z lodami waniliowymi i sosem karmelowym
warm apple tart, vanilla ice-cream and caramel sauce

Sernik domowy z sosem truskawkowym /16 pln/ VEGETARIAN
homemade cheese cake with strawberry sauce

Racuchy z jabłkiem /16 pln/ VEGETARIAN
sos waniliowy, cukier puder
apple pancakes, vanilla sauce, powder sugar

Napoje gorące / *Hot drinks*

Herbata / *Tea* 12 zł
Herbata biała / *White tea* 21 zł
Kawa / *Coffee* 10 zł
Espresso 9 zł
Podwójne Espresso / *Double espresso* 14 zł
Cappuccino 12 zł
Caffè Latte 13 zł
Irish Coffee 21 zł

Napoje bezalkoholowe / *Soft drinks*

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley (0,25 l) 9 zł
Nestea (0,25 l) 9 zł
Woda / *Water* **(0,33 l)** 7 zł
Evian (0,33 l)/(0,75 l) 14 zł/21 zł
Badoit (0,33 l)/(0,75 l) 14 zł/21 zł
Soki owocowe (0,25 l) 9 zł
Juices
Soki wyciskane (0,33 l) 15 zł
Fresh juices / pomarańcz, grejpfrut / orange, grapefruit

Piwo beczkowe / *Draught beer*

Tyskie Klasyczne (0,3 l) 10 zł
Tyskie Klasyczne (0,5 l) 12 zł
Książęce Złote Pszeniczne (0,3 l) 13 zł
Książęce Złote Pszeniczne (0,5 l) 16 zł

Piwo butelkowe / *Bottled beer*

Pilsner Urquell (0,5 l) 19 zł
Grolsch (0,45 l) 19 zł
Książęce Czerwony Lager (0,5 l) 13 zł
Książęce Ciemne Łagodne (0,5 l) 13 zł
Lech Premium (0,5 l) 12 zł
Redd's Piwo Smakowe (0,4 l) 14 zł

Piwo bezalkoholowe / *Non-alkohollic beer*

Lech Free/Lech Free Limonka (0,33 l) 10 zł

Cydr / *Cider*

Cydr (0,275 l) 12 zł

Życzymy smacznego!

Ceny zawierają podatek VAT / Prices include VAT

Sielanka nad Pilicą
★★★★
HOTEL

Restauracja Impresja

MENU

Przekąski / *Appetizers*

Krewetki /40 pln/ gluten FREE
królewskie krewetki z masłem czosnkowym i grzanką
shrimp's with scampi butter sauces and garlic toast

Carpaccio /35 pln/ gluten FREE
delikatne płatki polędwicy wołowej, rucola,
sos z białego wina, oliwa truflowa, płatki parmezanu
thinly sliced beef tenderloin, rucola,
wine vinaigrette, truffle oil, shaped parmesan

Tatar z polędwicy wołowej /35 pln/ gluten FREE
traditional beef tartar

Duet /25 pln/ gluten FREE VEGETARIAN
pieczona papryka z serem kremowym,
pesto z rukoli, grzanka czosnkowa
roasted peppers with cream cheese,
rucola pesto and garlic toast

Antipasto wegetariańskie /25 pln/ gluten FREE VEGETARIAN
cukinia z grilla, boczniak, kozi ser, rukola,
pomidory cherry, coulis z papryki
grilled zucchini, oyster mushrooms, goat cheese, rucola,
tomato cherry and pepper coulis

Pierogi /25 pln/
domowe pierogi do wyboru: z mięsem lub ruskie
homemade Polish dumplings of your choice: meat or Russian

Sałaty / *Salads*

Jesienna /25 pln/ gluten FREE VEGAN
mix sałat, marynowane śliwki, marynowana gruszka,
pestki dyni, karmelizowane orzechy, śliwkowy winegret
mix of lettuce, marinated plums, marinated pear, pumpkin seeds,
caramelized walnuts and plum vinaigrette

Śródziemnomorska /25 pln/ gluten FREE VEGETARIAN
mix sałat, ogórek, pomidor, cebula, oliwki,
kukurydza, tuńczyk, anchois, jajko, ziołowy winegret
mix lettuce, cucumber, tomato, onion, olives, corn,
tuna, anchovies, boiled egg and herbs vinaigrette

Smaki Sielanki /25 pln/ gluten FREE VEGAN
rukola, karmelizowane jabłka z Doliny Pilicy,
ser pleśniowy, orzechy, miodowy winegrette
rucola with caramelized apples from the Valley of Pilica,
blue cheese, walnuts and honey vinaigrette

Cesarska /25 pln/ gluten FREE VEGETARIAN
sałata rzymska, chrupiące grzanki czosnkowe, sos cesarski
romaine salad, Cesar sauce, crispy garlic croutons
** z grillowaną piersią kurczaka - with grilled chicken breast* /35 pln/
** z grillowanymi krewetkami - with grilled shrimps* /40 pln/

Zupy / *Soups*

Grzybowa /20 pln/ gluten FREE VEGETARIAN
home mushroom soup

Krem z dyni /18 pln/ VEGAN
z dodatkiem mleczka kokosowego,
grzanki czosnkowe, pestki dyni
pumpkin cream soup with coconut milk,
garlic croutons and pumpkin seeds

Żurek /18 pln/
tradycyjny żurek domowy z jajkiem i białą kiełbasą
traditional Polish homemade white soup
with boiled eggs and white sausage

Rosół domowy z makaronem /16 pln/
traditional chicken broth, noodles

Makarony / *Pastas*

Penne /30 pln/
polędwiczka wieprzowa, suszone pomidory, czosnek,
ser pleśniowy, szpinak, sos śmietanowy
penne, pork tenderloin, sun dried tomatoes, garlic,
blue cheese and spinach in a light cream sauce

Ryżowy /30 pln/ gluten FREE VEGAN
chrupiące warzywa, sos sojowy, prażony sezam
crispy vegetables, soya sauce, roasted sesame seeds
** z grillowaną piersią kurczaka - grilled chicken breast* /35 pln/
** z krewetkami - shrimps* /40 pln/

Tagliatelle Alfredo /30 pln/
kurczak, rukola, pomidorki cherry, sos Alfredo
chicken, rucola, cherry tomatoes, Alfredo sauce

Spaghetti Bolognese /25 pln/

Kanapki / *Sandwiches*

Sielanka burger /33 pln/
burger wołowy zapieczony z serem, chrupiący boczek
bułka z sezamem, sos tysiąca wysp, frytki, surówka coleslaw
grilled beef burger topped with cheese, crispy bacon,
sesame buns, thousand island dressing, French fries, coleslaw

Burger z kurczakiem /30 pln/
grillowana pierś kurczaka zapieczona z serem mozzarella,
bułka z sezamem, sos tysiąca wysp, frytki, sałatka coleslaw
Grilled chicken breast topped with mozzarella cheese,
sesame buns, thousand island dressing, French fries, coleslaw

Dania główne / *Main dishes*

Stek z polędwicy wołowej /69 pln/
marynowany w ziołach i pieprzu stek z polędwicy wołowej,
warzywa z grilla, ziemniaki, sos z czerwonego wina
marinated in herbs and pepper sirloin steak, grilled vegetables,
potatoes, red wine sauce

Jagnięcina /64 pln/
marynowany w ziołach comber jagnięcy, pieczony bakłażan,
ziemniaki rosti, sos rozmarynowy
marinated in herbs lamb rack, baked aubergine,
rosti potatoes and rosemary sauce

Kaczka po polsku /54 pln/
marynowana i pieczona w miodzie kaczka,
buraczki, kopytka, żurawina
marinated and roasted in honey duck, beetroots,
potato dumplings, cranberry sauce

Żeberka BBQ /40 pln/ gluten FREE
ziemniaki rosti, sałatka coleslaw
BBQ pork ribs with rosti potatoes and coleslaw

Filet z kurczaka /35 pln/ gluten FREE
faszerowana serem ricotta pierś kurczaka, warzywa,
kasza bulgur z suszonymi pomidorami, sos z zielonego pieprzu
stuffed chicken breast with ricotta cheese, vegetables
bulgur groats with sun-draied tomatoes, and green pepper sauce

Schabowy jak u mamy /30 pln/
kapusta z grzybami leśnymi, ziemniaki z koperkiem
traditional Polish pork cutlet, cabbage
with forest mushrooms and dill potatoes

Dorsz /40 pln/ VEGETARIAN
marynowana w ziołach polędwiczka z dorsza,
mus z marchwi, kapusta pak choy
marinated in herbs fillet of cod fish, carrots mousse,
pak choy cabbage

Łosoś /40 pln/ VEGETARIAN
nasiona sezamu, młody szpinak, pomidorki cherry,
cytryna z grilla, sos mango
salmon, sesame seeds, fresh spinach leaves, cherry tomatoes,
grilled lemon and mango sauce

Ceny zawierają podatek VAT / Prices include VAT