



**DOLINA CHARLOTTY**  
**Resort & SPA**

*Zupy*

*Krem z łososia*

*15 zł*

*Rosół wołowy*

*15 zł*

*Zapiekana zupa cebulowa  
z chrupiącymi grzankami i serem bursztyn*

*15 zł*

*Krem z zielonych szparagów i groszku*

*15 zł*

*Żurek Staropolski*

*15 zł*





## *Przystawki ciepłe*

*Smażone kalmary na sałatach z dipem*

*35 zł*

*Żurawinowy camembert w pistacjowo - arachidowej panierce podany na  
świeżej rucoli z imbirowo - truskawkowym dressingiem*

*25 zł*





## *Przystawki zimne*

*Tatar z troci jeziorowej z marynowanymi rydzami*

*25 zł*

*Łosoś norweski marynowany w dzięgielówce, musztardzie miodowej z  
pomidorami malinowymi*

*25 zł*

*Śledź w kolorowym pieprzu z marynowanymi borowikami  
oraz marynowaną gruszką*

*20 zł*





## *Sałatki*

*Sałatka z wędzonego węgorza z boczkiem i ziemniakami*

*35 zł*

*Wiosenna sałatka z rucoli z wędzoną pierśią z kaczki*

*35 zł*

*Sałatka z pikantną soczystą polędwicą wołową z dodatkiem czerwonego melona i mozzarelli ułożonych na świeżym szpinaku i roszponce*

*35 zł*

*Zielona sałatka*

*30 zł*





## *Makarony*

*Makaron z boczkiem i zielonym groszkiem*

*32 zł*

*Zapiekany makaron penne z kurczakiem, kurkami  
i sosem śmietanowym*

*36 zł*





## *Ryby*

*Pieczony pstrąg z rozmarynem, czosnkiem i olejem lnianym  
z gotowanymi warzywami sezonowymi  
i mini kulkami ziemniaków*



*45 zł*

*Pieczony łosoś norweski podany na puree z kalafiora i koziego sera z  
emulsją pietruszkową z anchois i orzechów włoskich  
i mixem świeżych sałat*

*45 zł*

*Pieczony sandacz pomorski z konfiturą z pomidorów malinowych ze  
świeżą bazylią i mieszanym ryżem*

*45 zł*





## *Dania mięsne*

*Złocista pierś z kaczki podana na kuskusie w towarzystwie sosu  
żurawinowo- pomarańczowego  
i marynowanym Carpaccio z buraką*

*55 zł*

*Półdewiczka wieprzowa z kurkami zawijana w szynce prosciutto podana  
na kuskusie i zielonej fasolce*

*50 zł*

*Panierowana pierś z kurczaka z plackami ziemniaczanymi przekładanymi  
delikatnym sosem kurkowym  
i sałatką z buraków*

*45 zł*





*Duszony zając w sosie śmietanowym z ziołami i orzechówką  
z młodymi ziemniaczkami w mundurkach faszerowane twarożkiem  
ziołowym i marynowanym ratatouille*

**50 zł**

*Sezonowa polędwica wołowa w plastrach wędzonego boczku  
w ziołach, ze smażonymi grzybami i dzięgielówką,  
oraz szpinakiem baby i puree z batatów*

**60 zł**

*Schab z dziką podany z sosem leśnym oraz łyżką kwaśnej śmietany na  
kaszę gryczanej z chrustem grzybowym i fasolką szparagową*

**60 zł**

*Gicz cieleca z przysmażonym czosnkiem w łapinach, zielonym groszkiem i  
młodymi ziemniakami z patelni*

**60 zł**







## *Desery*

*Naleśniki z kremem orzechowym i świeżymi truskawkami,  
z sosem owocowym i bitą śmietaną*

*18 zł*

*Szklane tiramisu z ajerkoniakiem*

*25 zł*

*Krem brulee w dwóch smakach*

*20 zł*

*Puchar Lodów*

*20 zł*

*Tarta z owoców leśnych*

*18 zł*





*Tarta jabłkowa*  
**18 zł**

*Ciasto ze śliwkami*  
**18 zł**

