



ME NU



*"Menu inspirowane kuchnią staropolską i otaczającym
nas lasem.
Doświadczenie oraz wskazówki przekazywane z pokolenia
na pokolenie pozwoliły stworzyć to regionalne menu.
Życzę przyjemnej degustacji"
SzeF Kuchni Krzysztof Chłopek*



PRZYSTAWKI/APPETIZERS

CENA PRICE

Tatar wołowy, żółtko, kiszony makaron, nori, młoda marchewka, marynata azjatycka, krem mascarpone śliwkowy, proziak, lody koperkowe, grzyby shimeji

49 PLN

Beef tartare, egg yolk, pickled noodles, nori, young carrots, Asian marinade, plum mascarpone cream, soda bread, dill ice cream, shimeji mushrooms

Szparagi z kremem z kiełków rzodkiewki, galaretka z truskawki, pieczony oscypek, dip z agrestu

 38 PLN

Asparagus with radish sprout cream, strawberry jelly, roasted "oscypek", gooseberry dip

Deska wędlin i serów dla dwojga:

65 PLN

Prosciutto Crudo, Coppa, Nduja, Salami, Camembert, Rocquefort, Grana Padano, Bursztyn, piklowane winogrono, dressing miodowo-musztardowy

Cold cuts and cheese board for two:

Prosciutto Crudo, Coppa, Nduja, Salami, Camembert, Rocquefort, Grana Padano, "Bursztyn", pickled grape, honey-mustard dressing

SALATKI/SALADS

Sałatka tataki wołowe, buraki, brukiew, marchewka, pomidorki cherry, winegret truskawkowy

38 PLN

Beef tataki salad, beetroot, rutabaga, carrot, cherry tomatoes, strawberry vinaigrette

Rukola, panierowany ser brie, grillowana śliwka, piklowane czereśnie, winegret żurawinowy z cynamonem

 34 PLN

Rucola, breaded brie cheese, grilled plum, pickled cherries, cranberries and cinnamon vinaigrette

Marynowana rzodkiew, plastry łososia wędzonego na zimno, glony wakame, prażony sezam, żelka z zielonego jabłka, dressing wiśniowy

 38 PLN

Marinated radish, cold-smoked salmon slices, wakame algae, roasted sesame, green apple jelly, cherry dressing

ZUPY/SOUPS

Flaki wołowe ze spianatą i cydrem, sianko z pora, pangrattato z czosnkiem i serem bursztyn

34 PLN

Beef tripe stew soup with spianata and cider, leek, pangrattato with garlic and "Bursztyn" cheese

Zupa krem z młodej cebuli, jajko sous-vide 63*, grzanka tymiankowa ze świeżym pomidorem

 29 PLN

Cream of young onion soup, sous-vide egg 63, thyme toast with fresh tomato*

Kwaśnica z wędzonym żeberkiem z purée ziemniaczanym w panku

25 PLN

"Kwaśnica" soup with smoked ribs and mashed potatoes in panku

MAKARONY/PASTA

Zielone risotto z krewetkami, cukinia, brokuł, białe wino

 45 PLN

Green risotto with shrimps, zucchini, broccoli, white wine

Tagliarini neri, groszek zielony, burrata, chips z parmezanu i pistacji, nduja

40 PLN

Tagliarini neri, green peas, burrata, parmesan and pistachio chips, nduja

 **Danie wegetariańskie/ Vegetarian dish**

STEKI/ STEAKS		CENA PRICE
Stek z polędwicy wołowej <i>Beef tenderloin steak</i>		129 PLN
Stek T-bone z antrykotu sezonowanego <i>T-bone steak from seasoned ribeye</i>		139 PLN
Stek tomahawk z cielęciny <i>Veal tomahawk steak</i>		129 PLN
Dodatki skrobiowe: purée z pieczonego czosnku, purée ziemniaczane, gratin ziemniaczane z truflą, frytki stekowe <i>Starch side dishes: roasted garlic purée, mashed potatoes, potato gratin with truffle, steak fries</i>		
Warzywa: warzywa grillowane, miks sałat z warzywami sezonowymi, szparagi grillowane <i>Vegetables: grilled vegetables, mix of salads with seasonal vegetables, grilled asparagus</i>		
Sosy: roquefort, porto, foie-gras, dijon <i>Sauces: roquefort, porto, foie-gras, dijon</i>		

DANIA GŁÓWNE/ MAIN DISHES		
Filet drobiowy faszerowany bryndzą i szałwią, purée z batatów, zielony groszek, sos serowy z suszonymi pomidorami <i>Poultry fillet stuffed with “bryndza” and sage, sweet potato purée, green peas, cheese sauce with dried tomatoes</i>		44 PLN
Gołąbki z kaszą bulgur i tofu, hummus z bobu, sos pomarańczowy z imbirem, piklowany rabarbar 		47 PLN
Medalion z kalafiora, ajwar, tapenada z czarnej oliwki, budyń z fioletowego ziemniaka, beszamel 		42 PLN
Pieczona flądra, domowe frytki truflowe, sałatka z fenkułem i pomarańczą, sos z kiszonej cytryny, masło cytrynowe <i>Baked flounder, home-made truffle fries, fennel salad with orange, pickled lemon sauce, lemon butter</i>		56 PLN
Kotlet schabowy z kością, jajko sadzone, purée ziemniaczane, mizeria <i>Pork chop with bone, fried egg, mashed potatoes, cucumber salad</i>		38 PLN
Stek z tuńczyka w czarnuszce, purée z topinamburu, galaretka z grejpfruta, sałatka z glonów i marchewki, marynata azjatycka <i>Tuna steak in black cumin, sunroot purée, grapefruit jelly, algae and carrot salad, Asian marinade</i>		70 PLN
Placki ziemniaczane z gulaszem z żołądków gęsich, ricotta, korniszon, sałatka z buraka <i>Potato pancakes with goose stomach goulash, ricotta, pickled cucumber, beetroot salad</i>		38 PLN
Burger wołowy angus, chałka, szaszłyk krewetkowy, guacamole, majonez z suszonych pomidorów i pieczonego czosnku, konfitura z białej cebuli, sos z bryndzy, chrust ziemniaczany <i>Angus beef burger, challah, shrimp shashlik, guacamole, dried tomato and roasted garlic mayonnaise, white onion jam, sheep cheese sauce, potato brushwood</i>		47 PLN
Swojski chleb żurawinowy, ser raclette, sezonowana karkówka, boczek, pikle, konfitura żurawinowa <i>Homemade cranberry bread, raclette cheese, seasoned pork neck, bacon, pickles, cranberry jam</i>		55 PLN

DESERY/ DESSERT		
Fondant czekoladowy z lodami wiśniowymi i ciastkiem orzechowym, kruszonka migdałowa <i>Molten chocolate cake with cherry ice cream and walnut cake, almond crumble</i>		30 PLN
Beza pavlova z kremem cytrynowym i frużeliną truskawkową <i>Pavlova with lemon cream and strawberry jam</i>		32 PLN
Jabłka zapiekane ze śliwkami pod kruszonką, lody fiołkowe <i>Apples baked with plums under crumble, violet ice cream</i>		28 PLN



NAPOJE ZIMNE/COLD DRINKS

CENA PRICE

Pepsi/ Pepsi Max 200 ml	10 PLN
Mirinda/ 7up/ Schweppes 200 ml	10 PLN
Lipton 200 ml	10 PLN
Woda Lubaszka II	10 PLN
<i>Sparkling/ still water</i>	
Sok Toma 330 ml pomarańczowy/ jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki	9 PLN
<i>Orange/ apple juice, blackcurrant nectar</i>	
Sok ze świeżych owoców 400 ml	19 PLN
<i>Freshly squeezed juice</i>	
Rockstar/ Redbull 250 ml	17 PLN

KAWA & HERBATA/COFFEE&TEA

Kawa biała	14 PLN
<i>White coffee</i>	
Kawa czarna	12 PLN
<i>Black coffee</i>	
Espresso	12 PLN
Espresso Doppio	15 PLN
Cappuccino	15 PLN
Caffe latte	16 PLN
Herbaty selekcjonowane	14 PLN
<i>Selected teas</i>	
Mleko roślinne	3 PLN
<i>Plant milk</i>	



PIWA/BEERS

CENA PRICE

Łańcut 500 ml(Lager, Pszegan, Stout, Mityng) 15 PLN

Staropramen 500 ml (Niefiltrowane, Lager) 15 PLN

Cornelius Hazy Grejpfrut 500 ml 14 PLN

Cornelius Hazy Grapefruit

Cornelius Banan 500 ml 14 PLN

Cornelius Banana

Estrella Galicia 330 ml 12 PLN

Estrella Galicia 0% 330 ml 12 PLN

Staropramen 0% 330 ml 12 PLN

LANE/DRAUGHT BEER

Staropramen 500 ml 15 PLN

Staropramen 330 ml 12 PLN



LIKIERY/WERMUTY 40 ML
LIQUEURS/VERMOUTHS

	CENA PRICE
Jagermeister	18 PLN
Cointreau	16 PLN
Bailey's	16 PLN
Campari Bitter	15 PLN
Kahlua	15 PLN
Martini Extra Dry/ Bianco/ Rosso	14 PLN
Amaretto	15 PLN
Aperol	15 PLN

KONIAKI/BRANDY 40 ML
COGNAC/BRANDY

Metaxa Grande Fine	40 PLN
Hennessy Fine de Cognac	37 PLN
Hennessy Very Special	20 PLN
Martell Medalion VSOP	37 PLN
Metaxa	27 PLN
Calvados VSOP	27 PLN
Deau Cognac VS	28 PLN

WÓDKI CZYSTE/GATUNKOWE 40 ML
PURE/QUALITY VODKAS

Prime Superior	14 PLN
Belvedere	27 PLN
Ostoya	17 PLN
Baczewski	17 PLN
Wyborowa	14 PLN
Stock	14 PLN
Żółdkowa Gorzka	12 PLN
Soplica Wiśniowa	12 PLN
Maraska Sljivovica	20 PLN

GIN/TEQUILA/RUM 40 ML

CENA PRICE

Genetic Dry Gin	20 PLN
Lady Ann Dry Gin	18 PLN
Hendrick's Gin	28 PLN
Bombay Sapphire Dry Gin	22 PLN
Seagram's Gin	20 PLN
Olmecca Gold/Silver	28 PLN
Malibu	16 PLN
Bacardi Black/ Superior	20 PLN
Passionne Rhum de Guadeloupe	18 PLN
Canoubier Rum	20 PLN

WHISKY/WHISKEY/BOURBON 40 ML

Chivas Regal Ultis Scotch Whisky	152 PLN
Glenmorangie Signet Scotch Whisky	132 PLN
Chivas Regal 25 YO Scotch Whisky	112 PLN
Chivas Regal 18 YO Scotch Whisky	42 PLN
Jack Daniel's Gentleman Whiskey	32 PLN
Jim Beam Black Kentucky Bourbon	27 PLN
Chivas Regal 12 YO Scotch Whisky	27 PLN
Jim Beam Kentucky Bourbon	22 PLN
Jameson Irish Whisky	20 PLN
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	20 PLN
Tullamore D.E.W. Ireland Whiskey	20 PLN
Ballantine's Scotch Whisky	18 PLN



Godziny otwarcia:
Codziennie 13:00-22:00

Opening hours:
Every day 13:00-22:00

Śniadania:
Poniedziałek- piątek 6:30-10:30
Sobota- niedziela 8:00-11:00

Breakfasts:
Monday-Friday 6:30-10:30
Saturday-Sunday 8:00-11:00

Zachęcamy do telefonicznej rezerwacji stolików:

17 773 73 61
We encourage you to book tables by phone:
17 773 73 61

Rado Resort
Wola Chorzewska 56b, 39-333 Sarnów
+48 17 773 73 73



Rado Resort



radoresort