

Restauracja Sosnowa

w Ośrodku

Wypoczynkowym Bursztyn



Zupy
(Soups)

Tradycyjny rosół z makaronem <i>(Chicken broth with noodles)</i>	(10zł)
Zupa rybna <i>(Fish soup)</i>	(13 zł)
Zupa dnia <i>(The soup of the day)</i>	(10 zł)

Salatki I Dania Jarskie
(Salads and Vegetarian Dishes)

Bukiet sałat i warzyw z grillowanym kurczakiem, grzankami i sosem czosnkowym **(19zł)**

(Mixed Salad and vegetables with grilled chicken – lettuce, tomato, cucumber, onion, red papper, grilled chicken, garlic sauce, crostini)

Mix sałat i ziół z serem gorgonzola w koszyczku z tortilli **(19zł)**

(Mixed Salad and herb with gorgonzola cheese in the basket of tortillas)

Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami w sosie pellati z kluseczkami gnocchi i rukolą **(24zł)**

(Stuffed cabbage with buckwheat in pellati souse with gnocchi dumplings and rocket)

Camembert panierowany w słoneczniku na grzanych warzywach oraz puree z batatów **(26 zł)**

(Breaded camembert coated in sunflower on heated vegetables and sweet potato puree)

Dania drobiowe

(Poultry Meat Dishes)

Tradycyjny De Volaille z masłem, serem i natką pietruszki podany z frytkami i sezonową surówką **(27zł)**

(Traditional De Volaille with butter, cheese and parsley, served with French fries and seasonal salad)

Roladka z indyka z pistacjami podana na sosie parmezanowym z puree dyniowym i sezonową surówką **(33zł)**

(Turkey roulade with pistachios served with parmesan souse and pumpkin puree and seasonal salad)

Pierś supreme w sosie z czerwonego wina z miodem i świeżym tymiankiem podana z brązowym ryżem i bukietem sałat **(30zł)**

(Supreme breast in red wine sauce with honey and fresh thyme served with brown rice and salad bouquet)

Dania mięsne wieprzowe

(Pork Dishes)

Kotlet schabowy z jajkiem sadzonym podany z puree ziemniaczanym oraz buraczkami na ciepło (28zł)

(Pork chop with a fried egg served with mashed potatoes and beets heat)

Golonka w marynacie z ciemnego piwa podana z opiekanyimi ziemniakami i zasmażaną kapustą (28zł)

(Pork hock marinated in dark beer served with baked potatoes and fried cabbage)

Polędwiczka wolno gotowana podana na grillowanej cukinii z sosem borowikowym i kluseczkami gnocchi (35zł)

(Slow cooked fillet served on grilled zucchini with mushrooms and gnocchi dumplings)

Pierogi
(Dumplings)

Pierogi ręcznie lepione z kapustą i grzybami (6 szt) i okrasą **(16zł)**

(6 Handmade dumplings with cabbage and mushrooms with flavoring)

Pierogi ruskie ręcznie lepione z okrasą (6szt) **(16zł)**

(6 Handmade Russian dumplings with flavoring)

Pierogi ręcznie lepione z mięsem (6 szt) podane z kapustą zasmażaną **(18 zł)**

(6 Handmade dumplings with meat served with fried cabbage)

Dania Rybne

Dorsz z patelni z frytkami oraz sezonową surówką **(30zł)**

(Fried cod with chips and seasonal salad)

Flądra na grillowanych warzywach z frytkami **(24zł)**

(Flounder on grilled vegetables with chips)

Pieczony halibut w sosie maślano cytrynowym z prażonymi migdałami podany z marchewką glazurowaną i ziołowymi ziemniakami **(38zł)**

(Baked halibut hollandaise sauce with roasted almonds served with glazed carrots and potatoes herbal)

Pieczony filet z sandacza w pergaminie z kaszą perłową i warzywami **(31zł)**

(Roasted fillet of pike-perch in parchment with pearl barley and vegetables)

Menu Dziecięce

(Childrens Menu)

Chrupiące nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki **(15zł)**

(Crispy nuggets with French fries and carrot salad)

Naleśniki z kremem czekoladowym i bananami **(16zł)**

(Pancakes with chocolate cream and bananas)

Makarony

Spaghetti bolognese **(23zł)**

(Spaghetti bolognese)

Penne all'arabbiata **(21zł)**

(Penne all'arabiata)

Tagliatelle z kurczakiem w sosie śmietanowym z aromatem bazylii **(22zł)**

(Tagliatelle with chicken in cream souse and aroma of basil)

Desery

Fondant czekoladowy z malinami **(18zł)**

(Molten chocolate with raspberries)

Szarlotka na ciepło z gałką lodową **(13zł)**

(Apple-crumbel with ice-cream)