



KIDS MENU

ROSÓŁ Z KURCZAKA 19 PLN

Tradycyjny, klarowny rosół drobiowy z ciekim makaronem.

Alergeny: gluten, seler / 250 g

KREM Z POMIDORÓW 23 PLN

Delikatny krem z pomidorów i warzyw korzeniowych na bulionie drobiowym, ze śmietanką i świeżą bazylią.

Alergeny: seler, laktoza, orzechy / 250 ml

CHICKEN STICKS 35 PLN

Chrupiące kawałki kurczaka w delikatnej panierce, frytki, ketchup oraz świeże warzywa.

Alergeny: gluten / 350 g

KIDS BURGER 34 PLN

Soczysty stek wołowy smash, cheddar, ketchup, ogórek, prażona cebulka i sałata w maślanej bułce brioche. Podany z frytkami.

Alergeny: gluten, laktoza / 220 g

PENNE NEAPOLITANA Z PULPECIKAMI Z INDYKA 29 PLN

Penne w łagodnym sosie pomidorowym z delikatnymi pulpecikami z indyka, wykończone Parmigiano Reggiano.

Alergeny: gluten, laktoza, orzechy / 130 g

PANCAKES Z NUTELLĄ I OWOCAMI 29 PLN

Puszyste pancakes z kremem czekoladowym, frużeliną mango, świeżymi borówkami i truskawkami.

Alergeny: gluten, jaja, kakao, soja, orzechy, mleko / 250 g



Zachęcamy do zakupu śniadań, obiadów i kolacji w formie bufetów w Primaveraze. Każdego dnia inny bufet tematyczny.

APARTAMENTY
PLACE & SPACE
by PRIMAVĘRA HOTELE



MENU ROOM SERVICE

ZAMÓWIENIA:

tel. +48 609 189 999 w godzinach od 13:00 do 21:30

Opłata za dostawę 25 PLN

ROOM SERVICE ORDERS:

PHONE NUMBER: +48 609 189 999, 1:00 PM TO 9:30 PM

Delivery fee 25 PLN

PRZYSTAWKI

ŚLEDŹ W TRZECH ODSŁONACH 39 PLN

Trzy wariacje na temat śledzia: klasyczny z majonezem, musztardą i cebulą, w aromatycznej salsie paprykowej oraz w korzennej zalewie. Podany z chrupiącymi grzankami.

Alergeny: gluten, jaja, ryby, gorczyca, laktoza / 240 g

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 69 PLN

Polędwica wołowa z konfiturą z czerwonej cebuli, emulsją z żółtka i oliwą pietruszkową, podawana z marynowanymi grzybami, musztardą francuską oraz chrupiącymi grzankami z masłem czosnkowym.

Alergeny: gluten, jaja, gorczyca, grzyby / 190 g

KREWETKI TYGRYSIE W TEMPURZE 59 PLN

Chrupiące krewetki tygrysie w lekkiej tempurze, salsa z mango, chili, kolendrą i pomidorkami cherry. Podane z grzanką oraz młodymi sałatami z dressingiem miodowo-musztardowym.

Alergeny: gluten, jaja, owoce morza, gorczyca / 210 g

SALATKI

CAPRESE

39 PLN

Kolorowe pomidorki cherry, mini mozzarelle, rukola i młody szpinak z aromatycznym dressingiem bazyliowym. Prażone orzeszki piniowe oraz grzanka z masłem czosnkowym.

Alergeny: laktoza, gluten, gluten, orzechy / 300 g

SALATKA CEZAR

45 PLN

Chrupiąca sałata rzymska, grillowana pierś kurczaka, chipsy z boczku, ziołowe grzanki i płatki Parmigiano Reggiano, połączone klasycznym sosem Cezar.

Alergeny: gluten, jaja, ryby, gorczyca, laktoza / 350 g

ZUPY

KREM ZIEMNIACZANY Z CHRZANEM I PANCETTĄ

28 PLN

Aksamitny krem ziemniaczany z delikatną nutą chrzanu, wykończony chrupiącą pancettą.

Alergeny: seler, laktoza, gluten / 300 ml

KREM Z PORA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

31 PLN

Delikatny krem z pora na bazie białego wina, podany z wędzonym łososiem i cytrynowym żelem.

Alergeny: gluten, laktoza, ryby / 300 ml

ZUPA Z DZIKA

32 PLN

Aromatyczny bulion z mięsem dzika, jałowcem i rozmarynem, z warzywami korzeniowymi. Pełny w smaku, z głębokim leśnym charakterem.

Alergeny: gluten, laktoza, gorczyca / 300 ml



DANIA GŁÓWNE

SMASH BURGER Z FRYTKAMI STEAKOWYMI I DIPEM BELGIJSKIM

DOUBLE

54 PLN

Dwa steiki wołowe po 75 g, maślana bułka brioche, cheddar, sałata, pomidor, ogórek konserwowy, prażona cebulka, ketchup i musztarda.

Alergeny: gluten, laktoza, gorczyca / 150 g wołowiny

TRIPLE

64 PLN

Trzy steiki wołowe po 75 g, maślana bułka brioche, cheddar, sałata, pomidor, ogórek konserwowy, prażona cebulka, ketchup i musztarda.

Alergeny: gluten, laktoza, gorczyca / 225 g wołowiny

STEAK Z KALAFIORA

49 PLN

Pieczony kalafior marynowany z tymiankiem i gałką muszkatołową, panierowany w chrupiącym panko. Podany z kaszą gryczaną na mleku kokosowym, cukinią, konfitowanym burakiem i emulsją z czerwonego wina.

Alergeny: gluten, jaja, laktoza / 450 g

FETTUCCINE Z 'NDUJĄ

42 PLN

Fettuccine w kremowym sosie z 'ndują – pikantną włoską kielbasą, kolorowymi paprykami, cebulą, czosnkiem i baby szpinakiem.

Alergeny: gluten, laktoza, orzechy / 350 g

SPAGHETTI CARBONARA

42 PLN

Klasyczne spaghetti z pancettą, żółtkiem, Parmigiano Reggiano i świeżo mielonym pieprzem.

Alergeny: jaja, laktoza, gluten / 350 g

PIEROGI KRESOWE Z KASZĄ GRYCZANĄ I TWAROGIEM

39 PLN

Domowe pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem, okraszone złocistą cebulką i aromatycznym masłem z czosnkiem niedźwiedzim.

Alergeny: jaja, laktoza, gluten / 300 g

PIEROGI Z KACZKĄ I SOSEM ŻURAWINOWYM

44 PLN

Delikatne pierogi z musem z konfitowanej kaczki, podane z intensywnym sosem żurawinowym, z dodatkiem czerwonego wina.

Alergeny: jaja, laktoza, gluten / 300 g

DORADA Z GRILLA

64 PLN

Cała dorada grillowana ze świeżymi ziołami. Podana z sezonowymi pieczonymi warzywami oraz ziemniakami w maśle koperkowym.

Alergeny: jaja, ryby, laktoza / 450 g

WOŁOWINA PO BURGUNDZKU

62 PLN

Wołowina duszona w stylu burgundzkim, podana z aksamitnym purée ziemniaczano-selerowym, emulsją z palonego masła i orzecha laskowego, jarmużem, glazurowaną marchewką oraz cebulą perlową.

Alergeny: gluten, seler, gorczyca, orzechy / 510 g

PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME W SOSIE KURKOWYM

54 PLN

Pierś z kurczaka supreme przygotowana metodą sous vide, podana w kremowym sosie kurkowym z pieczoną dynią, papryką sombrero i brokułem Bimi w maśle migdałowym. Dopełnieniem jest aksamitne purée ziemniaczane z nutą miodowej musztardy.

Alergeny: orzechy, laktoza, gorczyca, grzyby / 450 g

DORSZ SMAŻONY Z FRYTKAMI Z BATATÓW

59 PLN

Filet z dorsza w lekkiej panierce z mąki, smażony na złoty kolor. Podany z frytkami z batatów, dipem tzatziki oraz ogórkiem marynowanym w curry.

Alergeny: gluten, ryby, laktoza / 420 g

SCHAB Z KOŚCIĄ PANIEROWANY

59 PLN

Schab z kością, potatki, kapusta biała zasmażana, koperek, maselko

Alergeny: gluten, jaja, laktoza / 480 g