RESTAURACJA

Na Zdrowie

MENU

menu

wee-

ken-

dowe

Szanowni Goście!

Witamy serdecznie w Restauracji Na Zdrowie. Wszystkie przedstawione dania w naszej karcie wykonujemy na miejscu, używając produktów wysokiej jakości. Z tego względu czas oczekiwania może być nieco dłuższy ale chcemy podawać tylko to co najlepsze i to w najlepszym wydaniu. Każde danie jest przygotowywane specjalnie dla Ciebie i mamy nadzieję, że każda wizyta u nas dostarczy Ci, miły Gościu wyjątkowych wrażeń.

Życzymy smacznego.

RESTAURACJA
Na Zdrowie

Przystawki

- Tatar wołowy z korniszonami i cebulką - **25zł**
- Tatar ze śledzia z jabłkiem i śliwką suszoną podany na kromce razowca - **20zł**
- Tatar z łososia z musztardą dijon i z koprem siekanym - **25zł**
- Torcik warzywny na naleśnikach z sosem serowym - **22zł**
- Naleśnik ze szpinakiem i śmietaną, z migdałami prażonymi, czosnkiem i odrobiną białego wina - **17 zł**

Zupy porcja mała 0,2l/**9zł** duża 0,5l/**14zł**

- Rosół tradycyjny z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Żurek polski na naturalnym zakwasie, z grzybami, jajkiem, białą kiełbasą i odrobiną czarnuszki
- Krem z pieczonych ziemniaków podany z omastą z białej parzonej kiełbasy i szczypiorku
- Kwaśnica z żebrem podana z prażokami ze skwarkami
- Barszczyk czerwony podany z krokiecikiem nadziewanym kapustą i grzybami

Dania główne

- Ziołowa pierś z kurczaka sous-vide z bukietem warzyw blanszowanych na sosie śmietanowo-serowym z kluseczkami ziemniaczanymi - **32zł**
- Gołąbki w sosie z pomidorów, z puree ziemniaczanym i sałatką z ogórka kiszonego - **26zł**
- Polędwiczka wieprzowa w sosie musztardowo-pieczarkowym z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową - **34zł**
- Gulasz węgierski z papryką paloną na smalcu podany na plackach ziemniaczanych w towarzystwie buraczków zasmażanych - **29zł**
- Zraz wołowy w sosie grzybowym z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi - **36zł**
- Sznycel wieprzowy na całą patelnię, smażony na smalcu podany z ziemniakami z wody i mizerią - **29zł**
- Pierś z kaczki sous-vide na jabłkach karmelizowanych z owocami żurawiny, na smażonych kluseczkach leniwych - **42zł**
- Rumsztyk wołowy z omastą z cebuli i majeranku na puree ziemniaczanym, w towarzystwie oprószanej marchewki z groszkiem - **29zł**
- Bigos staropolski z dodatkiem dziczyzny, z pieczywem i masełkiem - **26zł**

*na życzenie do każdego zestawu bukiet surówek - **5zł**

Potrawy mączne

- Cepeliny z mięsem na zasmażanej kapuście - **26zł**
- Pierogi z wody lub obsmażane - do wyboru:
  ruskie/z mięsem/z kapustą i grzybami/
  na słodko z serem/ze szpinakiem i czosnkiem - **7szt/24zł**
  *na życzenie z omastą z boczku, śmietaną lub sosem czosnkowym
- Knedle ze śliwkami, ze śmietaną i prażonymi wiórkami kokosowymi - **5szt/24zł**

Ryby i owoce morza

- Pstrąg smażony w płatkach migdałów z grubymi frytkami i surówką z kapusty kiszonej - **38zł**
- Łosoś smażony na sosie koperkowo-porowym z kaparami, z warzywami blanszowanymi i ziemniakami opiekanymi - **39zł**
- Krewetki w białym winie z pomidorami, czosnkiem i porem, z grillowanym pieczywem - **32zł**

Sałaty

- Zielona sałatka maślana - **24zł**
  Zielone sałaty, jajko w koszulce, pomidor koktajlowy, ogórek kiszony, ogórek zielony, kiełki, cebula, winegret
  *na życzenie z kurczakiem grillowanym - **4zł**

- Sałatka z wołowiną - **26zł**
  Mix sałat z dressingiem musztardowo-miodowo-majonezowym, wołowina, jabłka, mandarynka, orzechy włoskie, ogórek kiszony

Makarony

Wszystkie nasze makarony robione są na miejscu wg. własnej receptury

- Tagliatelle z łososiem i młodym szpinakiem - **27zł**

- Papardelle z polędwiczką wieprzową, leśnymi grzybami, mascarpone, śmietaną i świeżym koprem - **28zł**

- Spaghetti aglio e olio z krewetkami 31/40 - **30zł**

- Spaghetti z pesto z rukoli, czarnymi oliwkami i parmezanem - **25zł**

Desery

- Pijane smażone śliwki pod bita śmietaną z gałką lodów waniliowych i maślaną kruszonką - **16zł**

- Fondant czekoladowy ze smażonymi truskawkami i bitą śmietaną - **18zł**

- Ciastko bezowe z kremem z białej czekolady i mascarpone z konfiturą malinową i owocami - **20zł**

- *czas oczekiwania na dania główne wynosi ok. 35 minut*

- *do grupy od 8 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% kwoty rachunku*

- *rezygnacja ze składnika zestawu nie redukuje jego ceny*

- *tabela alergenów znajduje się u obsługi Restauracji, na Państwa życzenie zostanie ona udostępniona*

Napoje bezalkoholowe

- Świeżo wyciskane soki (pomarańczowy, grejpfrutowy, mix) 0,2l/0,5l - **10zł/18zł**
- Napoje gazowane but. 0,25l - **6zł**:
  Coca Cola, Cola Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley, Fuze Tea
- Napoje niegazowane Cappy but. 0,25l - **6zł**:
  pomarańczowy/grejpfrutowy/jabłkowy/czarna porzeczka/pomidorowy
- Woda Kropla Beskidu niegaz. but. 0,33l - **6zł**
- Woda Kropla Delice gaz. but. 0,33l - **6zł**
- Napój energetyczny Burn - **12zł**

Kawy klasyczne

- Espresso (mała, bardzo mocna czarna kawa) - **6zł**
- Espresso doppio (podwójne) - **10zł**
- Espresso affogato (z gałką lodów waniliowych) - **10zł**
- Espresso Con Panna (espresso z bitą śmietaną) - **8zł**
- Americano (klasyczna czarna kawa) - **8zł**
- Flat White (mocne espresso z dobrze spienionym mlekiem) - **10zł**
- Cappuccino (espresso z duża ilością spienionego mleka) - **10zł**
- Caffe latte (espresso oddzielające spienione mleko od kremowej pianki) - **10zł**

Herbaty

- Sir Williams 200 ml (Ceylon, Earl Grey, Zielona, Owocowa) - **6zł**
- Richmont 400 ml (podawana w dzbanku, smaki do wyboru) - **12zł**

Herbaty (0,4 l)

Esencję herbacianą parzymy z prawdziwej orientalnej mieszanki ziołowej lub z suszonych owoców malwy sudańskiej

- Mocno rozgrzewająca malinowa (napar herbaciany, malina z imbirem, pomarańcza, goździki) - **15zł**
- Jesienna (napar herbaciany z marakują, miodem, cytryną, rozmarynem i pigwą) - **15zł**
- Herbata z rumem (napar herbaciany, ananas, sok ananasowy, rum) - **18zł**

Piwo

- Miłosław Pilzner Keg (0,3l/0,5l) - **7zł/10zł**
- Miłosław Marcowe Keg (0,3l/0,5l) - **7zł/10zł**
- Fortuna czarne Keg (0,3l/0,5l) - **7zł/10zł**
- Fortuna ciemne miodowe but. (0,5l) - **10zł**
- Namysłów niepasteryzowane but. (0,5l) - **10zł**
- Raciborskie but. (0,5l) - **10zł**
- Miłosław Cydr but. (0,5l) - **10zł**
- Bavaria Orginal/Pszeniczna bezalkoholowe but. (0,33l) - **10zł**

*o aktualny wybór piw rzemieślniczych - proszę pytać u obsługi

Wódki

- Luksusowa 4cl/**7zł** 50cl/**85zł**
- Wyborowa 4cl/**8zł** 70cl/**120zł**
- Absolut 4cl/**10zł** 70cl/**150zł**
- Gorzka Żołądkowa 4cl/**8zł** 70cl/**120zł**
- Żubrówka Bison Grass 4cl/**8zł** 70cl/**120zł**
- Cachaca 4cl/**10zł**

Tequila

- Olmeca Blanco 4cl/**14zł**
- Olmeca Gold 4cl/**14zł**

Gin

- Seagrams 4cl/**10zł**

Rum

- Bacardi Carta Blanca 4cl/**12zł**
- Bacardi Carta Negra 4cl/**12zł**

Whisky

- Johnie Walker Red 4cl/**14zł**
- Johnie Walker Black 4cl/**19zł**
- Ballantine's 4cl/**14zł**
- Chivas Regal 4cl/**16zł**
- Singel Malt Glenfiddich 12 YO 4cl/**24zł**
- Jamson 4cl/**14zł**
- Jim Beam 4cl/**14zł**
- Jack Daniel's Tennessee Whiskey 4cl/**14zł**
- Jack Daniel's Singel Barrel Whiskey 4cl/**14zł**

Brandy

- Metaxa ***** 4cl/**16zł**

Cognac

- Hennesy 4cl/**22zł**

Likiery

- Malibu 4cl/**10zł**
- Kahuila 4cl/**10zł**
- Amaretto 4cl/**10zł**
- Cointreau 4cl/**12zł**
- Bailey's 4cl/**14zł**
- Jagermeister 4cl/**12zł**

Drinki

- Mojito - **17zł**
- Cuba Libre - **17zł**
- Caipirinha - **16zł**
- Whisky Sour - **18zł**
- Negroni - **21zł**
- Long Island Ice Tea - **27zł**
- Margarita - **19zł**
- Daiquiri - **15zł**
- Tequila Sunrise - **18zł**
- Manhattan - **19zł**
- Aperol Spritz - **18zł**

RESTAURACJA

Na Zdrowie

ul. Zdrowie 8
94-302 Łódź
www.restauracjanazdrowie.pl