RESTAURACJA

Na Zdrowie

Menü

Sehr geehrte Gäste!
Herzlich Willkommen im Restaurant Na Zdrowie. Alle in unserer Karte vorgestellten Gerichte werden von uns vor Ort aus hochwertigen Produkten zubereitet. Die Wartezeit auf die Gerichte, die wir hier zubereiten, ist zwar etwas länger, aber wir möchten Ihnen nur das Feinste vom Feinsten anbieten. Jedes Gericht wird speziell für Sie zubereitet und wir hoffen, dass jeder Besuch bei uns Ihnen, sehr geehrter Gast, ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis bietet.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

RESTAURACJA
Na Zdrowie

Vorspeisen

- Tatar vom Rind mit Gewürzgurken und Zwiebel - **25 PLN**
- Tatar vom Hering mit Apfel und Trockenpflaume, serviert auf einer Vollkornscheibe - **20 PLN**
- Tatar vom Lachs mit Dijon-Senf und gehacktem Dill - **25 PLN**
- Gemüsekuchen, serviert auf Pfannkuchen mit Käsesoße - **22 PLN**
- Pfannkuchen mit Spinat und Sahne, gerösteten Mandeln, Knoblauch und einem Spritzer Wein - **17 PLN**

Suppen kleiner Teller 0,2l/**9 PLN** großer Teller 0,5l/**14 PLN**

- Traditionelle Brühe mit Nudeln, Karotten und Petersilie
- Polnische Sauerteigsuppe aus natürlichen Zutaten mit Pilzen, Ei, Weißwurst und ein bisschen Schwarzkümmel
- Cremesuppe aus Bratkartoffeln, serviert mit Weißwurst und Schnittlauch
- Sauerkrautsuppe mit geräucherter Rippe, serviert mit Kartoffelknödeln mit geröstetem Mehl und Speckgrieben
- Rote-Bete-Suppe mit Kroketten, gefüllt mit Sauerkraut und Pilzen

Hauptgerichte

- Kräuter Hühnerbrust Sous Vide mit auf einer Frischkäse-Sauce blanchiertem Gemüse mit Kartoffelknödeln – **32 PLN**
- Kohlrouladen in Tomatensauce, serviert mit Kartoffelpüree und Sauergurkensalat – **26 PLN**
- Schweinefilet in Senf-Pilz-Sauce, serviert mit Kartoffelpüree und grünen Schnittbohnen – **34 PLN**
- Ungarischer Gulasch mit in Schmalz gerösteten Paprikaschoten, serviert auf Kartoffelpuffer begleitet von gebratenen Roten Beeten – **29 PLN**
- Rinderroulade in Pilzsauce mit schlesischen Klößen und gebratenen Roten Beeten – **36 PLN**
- Großer Schweineschnitzel, gebraten in Schmalz, serviert mit gekochten Kartoffeln und Gurkensalat – **29 PLN**
- Entenbrust Sous Vide auf karamellisierten Äpfeln mit Preiselbeerfrüchten, serviert auf gebratenen Quarkklößen – **38 PLN**
- Rumpsteak mit Zwiebeln und Majoran, serviert mit Kartoffelpüree, Karotten und Erbsen – **29 PLN**
- Bigos nach altpolnischer Art (Krauteintopf) mit Wildfleisch, serviert mit Brot und Butter – **26 PLN**

*Zu jedem Gericht bieten wir auf Wunsch einen Salatteller an – **5 PLN**

Mehlgerichte

- Kartoffelklöße mit Fleisch auf gebratenem Kohl - **26 PLN**
- Gekochte oder gebratene Teigtaschen – zur Wahl:
  mit Kartoffelfüllung/Fleisch/Sauerkraut und Pilzen/süßen Quark/
  Spinat und Knoblauch – 7 Stück/**24 PLN**
  *Auf Wunsch serviert mit Speck, Sahne oder Knoblauchsauce
- Knödel mit Pflaumen, serviert mit Sahne und gerösteten Kokosnussflocken
  5 Stück/**24 PLN**

Fisch und Meeresfrüchte

- In Mandelflocken gebratene Forelle, serviert mit dicken Pommes Frites und Sauerkrautsalat - **38 PLN**

- In Lauch-Dill-Sauce gebratener Lachs mit Kapern, serviert mit blanchiertem Gemüse und Bratkartoffeln - **39 PLN**

- Garnelen in Weißwein mit Tomaten, Knoblauch und Lauch, serviert mit gegrillten Brot - **32 PLN**

Salate

- Grüner Buttersalat - **24 PLN**
  Grüner Salat, pochiertes Ei, Cocktailtomate, Sauergurke, grüne Gurke, Sprossen, Zwiebeln, Vinaigrette.
  *auf Wunsch mit gegrilltem Hähnchen - **4 PLN**

- Salat mit Zupfbraten vom Rind - **26 PLN**
  Salatmischung mit Senf-Honig-Mayonnaise-Dressing, Zupfbraten vom Rind, Äpfeln, Mandarinen, Walnüssen, Sauergurken.

Nudelgerichte

Alle unsere Nudeln werden nach unserem Hausrezept vor Ort zubereitet

- Tagliatelle mit Lachs und jungem Spinat - **27 PLN**

- Papardelle mit Schweinefilet, Waldpilzen, Mascarpone, Sauerrahm und frischem Dill - **28 PLN**

- Spaghetti aglio e olio mit Garnelen 31/40 - **30 PLN**

- Spaghetti mit Rucola-Pesto, schwarzen Oliven und Parmesan - **25 PLN**

Desserts

- Betrunkene Pflaumen unter Schlagsahne mit Vanilleeis und Butterstreusel - **16 PLN**

- Schokoladenfondant mit gebratenen Erdbeeren und Schlagsahne - **18 PLN**

- Baisertorte mit weißer Schokoladencreme und Mascarpone mit Himbeermarmelade und Früchten - **20 PLN**

- Die Wartezeit für Hauptgerichte beträgt ca. 35 Minuten
- *Für Gruppen ab 8 Personen wird ein Kellnerservice in Höhe von 10% des Rechnungsbetrags hinzugerechnet*
- *Bei Verzicht auf eine der Zutaten wird der Preis des Gerichts nicht reduziert*
- *Die Allergenliste kann auf Wunsch vom Personal unseres Restaurants angefordert werden*

Alkoholfreie Getränke

- Frisch gepresste Säfte (Orange, Grapefruit, Mix) 0,2l/0,5l - **10 PLN/18 PLN**
- Kohlensäurehaltige Getränke Fl. 0,25l - **6 PLN:**
  Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley, Fuze Tea
- Getränke Cappy Flache 0,25l - **6 PLN:**
  Orange/Greppruit/Apfel/Schwarze Johannisbeere/Tomate
- Mineralwasser Kropla Beskidu ohne Kohlensäure Fl. 0,33l - **6 PLN**
- Mineralwasser Kropla Delice mit Kohlensäure Fl. 0,33l - **6 PLN**
- Energydrink Burn - **12 PLN**

Klassischer Kaffee

- Espresso (kleiner, sehr starker schwarzer Kaffee) - **6 PLN**
- Espresso Doppio (doppelter Espresso) - **10 PLN**
- Espresso Affogato (mit einer Kugel Vanilleeis) - **10 PLN**
- Espresso Con Panna (Espresso mit Schlagsahne) - **PLN 8**
- Americano (klassischer schwarzer Kaffee) - **8 PLN**
- Flat White (starker Espresso mit feinem Milchschaum) - **10 PLN**
- Cappuccino (Espresso mit viel Milchschaum) - **10 PLN**
- Caffe Latte (Espresso, der geschäumte Milch von Sahneschaum trennt) - **10 PLN**

Tee

- Sir Williams 200ml (Ceylon, Earl Grey, Grüner Tee, Früchtetee) - **6 PLN**
- Richmont 400 ml (serviert in einer Kanne, Geschmackssorten zur Auswahl) - **12 PLN**

Tea (0,4 l)

Wir brauen die Essenz aus einer echten orientalischen Kräutermischung oder getrockneten Früchten der sudanesischen Malve

- Stark aufwärmender Himbeertee (Teeaufguss, Himbeere mit Ingwer, Orange, Nelken) - **PLN 15**

- Herbstlicher Tee (Teeaufguss mit Maracuja, Honig, Zitrone, Rosmarin und Quitte) - **15 PLN**

- Tee mit Rum (Teeaufguss, Ananas, Ananassaft, Rum) - **18 PLN**

Bier

- Miłosław Pilzner Keg (0,3 l/0,5 l) - **7 PLN/10 PLN**
- Miłosław Märzenbier Keg (0,3l/0,5l) - **7 PLN/10 PLN**
- Fortuna Dunkles Bier Keg (0,3l/0,5l) - **7 PLN/10 PLN**
- Fortuna Dunkles Honigbier Fl. (0,5l) - **10 PLN**
- Namysłów nicht pasteurisiert Fl. (0,5l) - **10 PLN**
- Raciborskie Fl. (0,5l) - **10 PLN**
- Miłosław Zider Fl. (0,5l) - **10 PLN**
- Bavaria Orginal/Weizenbier alkoholfrei Fl. (0,33l) - **10 PLN**

*Nach dem aktuellen Angebot an Craft-Bieren fragen Sie bitte bei der Bedienung

Wodkas

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

Rum

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

Whisky

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

Gin

- Seagrams 4cl/**10 PLN**

Tequila

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

Brandy

- Metaxa ***** 4cl/**16 PLN**

Cognac

- Hennesy 4cl/**PLN 22**

Likör

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

Cocktails

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

RESTAURACJA

Na Zdrowie

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