Karta Menu

akacja
medical resort

Przystawki

Tatar wołowy | 180 g — 47 zł

Klasyczny tatar wołowy, podawany z kremowym żółtkiem, cebulką, tradycyjnym ogórkiem kiszonym, musztardą i aromatycznym lubczykiem. Podawane z pieczywem.

Śledź w kwaśnej śmietanie | 170 g — 39 zł

Delikatny śledź w gęstej, kwaśnej śmietanie z cebulą, słodko-kwaśnym jabłkiem, palonym ziemniakiem i grzybami shimeji.

Krewetki w maślanym sosie | 160 g — 45 zł

Soczyste krewetki (5 szt.) smażone na maśle z czosnkiem, pietruszką, chili. Podawane z pieczywem.

Sałatki

Sałatka Cezar z kurczakiem kukurydzianym | 280 g — 55 zł

Pierś z kurczaka kukurydzianego, chrupiąca sałata rzymska baby, aksamitny sos majonezowy, płatki sera Grana i chrupiące chipsy z włoskiego salami.

Sałatka z marynowanym bakłażanem (wege) | 210 g — 42 zł

Sałata rzymska baby z plastrami marynowanego bakłażana, soczystymi pomidorkami i chrupiącą kalarepą, zwieńczona lekkim sosem winegret.

Zupy

Tradycyjny rosół | 250 ml — 26 zł

Esencjonalny, domowy rosół drobiowo-wołowy, podawany z lanymi kluskami.

Aksamitny krem z dyni (wege) | 250 ml — 27 zł

Gęsty krem z pieczonej dyni z nutą pikantnego chili, posypany chrupiącymi, prażonymi pestkami dyni i serkiem wiejskim.

Staropolski żurek | 250 ml — 29 zł

Tradycyjny żurek na zakwasie, przygotowywany według regionalnej receptury z białą kiełbasą na wędzonce.

Brak paragonu? Płaci obsługa.
Faktura VAT – zgłoś przed wystawieniem paragonu.
Lista alergenów dostępna u kelnera.

Karta Menu

akacja
medical resort

Dania główne

Kotlet schabowy z kością | 250 g — 52 zł

Wyjątkowo kruchy i soczysty schab, podawany z puszystym purée ziemniaczanym oraz kapustą zasmażaną.

Pieczona dorada | 500 g — 69 zł

Cała dorada pieczona w ziołach, ziemniaki (patatki) i kalafior na maśle z koperkiem.

Pieczony łosoś | 280 g — 65 zł

Soczysty filet z pieczonego łososia, podawany na purée z dyni, chrupki kalafior na maśle.

Suprême de volaille | 320 g — 65 zł

Chrupiąca pierś z kurczaka z kostką z płynnym masłem w środku, serwowany z puszystym purée ziemniaczanym i mizerią z kalarepy.

Tradycyjna golonka pieczona | 500 g — 69 zł

Aromatyczna golonka, podawana na ciepłej kapuście zasmażanej w towarzystwie słodkiej pieczonej dyni.

Tagliatelle z krewetkami | 270 g — 59 zł

Makaron tagliatelle w aksamitnym sosie z soczystymi krewetkami (5 szt.), wyrazistymi kaparami, oliwkami i aromatycznymi suszonymi pomidorami.

Pierogi z kapustą i grzybami | 7 szt. / 260 g — 39 zł

Tradycyjne pierogi z gęstą, kwaśną śmietaną oraz chrupiącą, złocistą prażoną cebulką.

Ossobuco wołowe | 410 g — 89 zł

Długo duszone, niezwykle kruche mięso wołowe, podawane na delikatnych gnocchi w aksamitnym sosie serowo-szpinakowym.

Desery

Domowa szarlotka na ciepło | 180 g — 29 zł

Kruche ciasto z soczystymi, cynamonowymi jabłkami, podawane z gałką lodów.

Ciasto marchewkowe | 180 g — 28 zł

Delikatne, korzennie ciasto z tartą marchewką, orzechami włoskimi i nutą cynamonu, przełożone aksamitnym kremem z serka śmietankowego .

Sernik z musem czekoladowym | 180 g — 32 zł

Kremowy, tradycyjny sernik z aksamitnym musem z ciemnej czekolady, soczystą wiśnią i kruszonką maślaną.

Racuchy z jabłkiem | 3 szt. — 27 zł

Złociste racuchy z jabłkiem, podawane na ciepło z cukrem pudrem, sezonowymi owocami i kwaśną śmietaną

Brak paragonu? Płaci obsługa.
Faktura VAT – zgłoś przed wystawieniem paragonu.
Lista alergenów dostępna u kelnera.

Karta Napojów

akacja
medical resort

Napoje ciepłe

Americano | 120 ml 16 zł

Espresso | 40 ml 14 zł

Espresso doppio | 80 ml 16 zł

Flat white 16 zł
Espresso doppio | mleko

Cappuccino 17 zł
Espresso | spienione mleko

Cappuccino smakowe 19 zł
Espresso | spienione mleko | syrop karmelowy lub waniliowy

Latte 17 zł
Espresso | kremowe mleko

Latte smakowe 20 zł
Espresso | spienione mleko | syrop karmelowy lub waniliowy

Irish coffee 27 zł
Whiskey Bushmills 40 ml | espresso doppio | bita śmietana

Herbata Richmont | 300 ml 15 zł
Różne smaki

Napoje zimne

Karafka wody | 0,7 l 15 zł
Gazowana / niegazowana

Sok pomidorowy | 0,3 l 15 zł

Lemoniada | 0,3 l 19 zł

Lemoniada | 1 l 35 zł

Kompot | 0,3 l 11 zł

Kompot | 1 l 21 zł

Pepsi Zero, Pepsi, Mirinda, 7UP | 0,2 l 15 zł

Schweppes | 0,2 l 15 zł

Lipton | 0,2 l 15 zł
Brzoskwinia | cytryna

Sok Toma | 0,2 l 15 zł
Pomarańczowy | jabłkowy | czarna porzeczka

Aqua Carpatica | 0,33 l 17 zł
Woda mineralna gazowana | niegazowana

Kawa mrożona frappé 19 zł
Americano | kostki lodu

Kawa mrożona z dodatkami 27 zł
Espresso doppio | lody waniliowe | bita śmietana | sos czekoladowy

Brak paragonu? Płaci obsługa.
Faktura VAT – zgłoś przed wystawieniem paragonu.
Lista alergenów dostępna u kelnera.

Piwo i Whisky

akacja
medical resort

Piwo z nalewaka

Kozel jasny | 0,3 l · 4,6%	15 zł
Kozel jasny | 0,5 l · 4,6%	17 zł

Piwo butelkowe

Tyskie | 0,5 l · 5,2%	15 zł
Kozel jasny | 0,5 l · 4,6%	17 zł
Kozel ciemny | 0,5 l · 3,8%	17 zł
Pilsner Urquell | 0,5 l · 4,4%	20 zł
Książęce | 0,5 l Złote Pszeniczne 4,9% Wiedeński Lager 4,9% Ciemne Łagodne 4,1%	17 zł

Piwo bezalkoholowe

Kozel | 0,5 l	17 zł
Książęce Pszeniczne | 0,5 l	17 zł
Lech | 0,33 l	15 zł
Sok do piwa Malinowy	2 zł

Whisky, brandy i koniak

Jack Daniel's | 40 ml · 40%	21 zł
Bushmills Original | 40 ml · 40%	18 zł
Bushmills 10YO Single Malt | 40 ml · 40%	23 zł
Chivas Regal 12YO | 40 ml · 40%	25 zł
Hennessy VS | 40 ml · 40%	25 zł
Martell VS | 40 ml · 40%	27 zł
Metaxa 5* | 40 ml · 38%	19 zł
Metaxa 7* | 40 ml · 40%	25 zł

Brak paragonu? Płaci obsługa.
Faktura VAT – zgłoś przed wystawieniem paragonu.
Lista alergenów dostępna u kelnera.

Karta Koktajli

akacja
medical resort

Koktajle

Akacja — drink autorski 32 zł
Prosecco 150 ml | sok pomarańczowy | purée malinowe | syrop hibiskusowy | sok z cytryny

Aperol Spritz 29 zł
Prosecco 150 ml | Aperol 60 ml | woda gazowana

Campari Orange 26 zł
Campari 50 ml | sok pomarańczowy

Mojito Akacja 29 zł
Rum Carta Blanca 50 ml | limonka | mięta | cukier brązowy | woda gazowana

Mojito malinowe 32 zł
Rum Carta Blanca 50 ml | purée malinowe | limonka | mięta | cukier brązowy | woda gazowana

Mojito marakuja 32 zł
Rum Carta Blanca 50 ml | purée marakuja | limonka | mięta | cukier brązowy | woda gazowana

Whisky Sour 36 zł
Jack Daniel's 50 ml | sok z cytryny | syrop cukrowy | białko | Angostura

Wściekły pies
1 szt. 18 zł · 4 szt. 54 zł
Wyborowa 40 ml | syrop malinowy | Tabasco

Koktajle

Pornstar Martini 37 zł
Wyborowa 50 ml | prosecco 50 ml | purée marakuja | sok z limonki | syrop waniliowy

Hugo Spritz 34 zł
Prosecco 150 ml | syrop z kwiatu bzu | limonka | mięta

Gruszkowy Gin & Tonic 35 zł
Beefeater 50 ml | sok z cytryny | syrop gruszkowy | Schweppes

Mimosa 27 zł
Prosecco 150 ml | sok pomarańczowy

Bez alkoholu

Mojito 24 zł
7UP | limonka | mięta

Mojito malinowe 26 zł
Limonka | mięta | purée malinowe | woda gazowana

Mojito marakuja 26 zł
Limonka | mięta | purée marakuja | woda gazowana

Aperol Spritz Free 28 zł
Syrop spritz | prosecco 0% | woda gazowana

Pornstar Martini 0% 31 zł
Prosecco 0% | purée marakuja | sok z limonki | syrop waniliowy

Akacja — drink autorski 0% 32 zł
Prosecco 0% | sok pomarańczowy | purée malinowe | syrop hibiskusowy | sok z cytryny

Brak paragonu? Płaci obsługa.
Faktura VAT – zgłoś przed wystawieniem paragonu.
Lista alergenów dostępna u kelnera.

Karta Alkoholi

akacja
medical resort

Wódki i tequila

Wyborowa | 40 ml · 40%	15 zł
Ciechocińska IZI | 40 ml · 40%	17 zł
Ostoya | 40 ml · 40%	15 zł
Ostoya Czarna | 40 ml · 40%	22 zł
Żubrówka Czarna | 40 ml · 40%	21 zł
Belvedere | 40 ml · 40%	28 zł
Tequila Silver | 40 ml · 35%	17 zł
Tequila Gold | 40 ml · 38%	21 zł

Rum, gin i wermut

Bacardi Carta Blanca | 40 ml · 37,5%	15 zł
Zacapa 23 Gran Reserva | 40 ml · 40%	26 zł
Gin Lubuski | 40 ml · 37,5%	15 zł
Beefeater | 40 ml · 37,5%	18 zł
Martini | 100 ml Fiero | Bianco | Extra Dry	19 zł

Aperitif i likiery

Jägermeister | 40 ml · 35%	15 zł
Campari | 40 ml · 25%	14 zł
Śmietanówka | 40 ml · 15%	13 zł
Amaretto | 40 ml · 21%	16 zł

Butelki

Ciechocińska IZI | 0,5 l · 40%	130 zł
Wyborowa | 0,5 l · 40%	90 zł
Ostoya | 0,5 l · 40%	130 zł
Ostoya Czarna | 0,7 l · 40%	190 zł
Żubrówka Czarna | 0,5 l · 40%	150 zł
Jack Daniel's | 0,7 l · 40%	250 zł
Bushmills Original | 0,7 l · 40%	220 zł
Bushmills 10YO Single Malt | 0,7 l · 40%	270 zł

Brak paragonu? Płaci obsługa.
Faktura VAT – zgłoś przed wystawieniem paragonu.
Lista alergenów dostępna u kelnera.

Karta Win

akacja
medical resort

Wina musujące

Prosecco Villa Bellucci
150 ml · 21 zł | 750 ml · 89 zł
Kraj pochodzenia: Włochy
Wytrawne, jasno-słomkowe wino z jabłkową nutą. Aromatyczne i harmonijne, idealne jako aperitif.

Prosecco 0% Villa Bellucci
150 ml · 21 zł | 750 ml · 89 zł
Kraj pochodzenia: Włochy
Bezalkoholowe, delikatne i owocowe, o świeżym aromacie oraz lekkim, harmonijnym smaku.

Wina wytrawne

Parthenium Grillo
150 ml · 19 zł | 750 ml · 79 zł
Kraj pochodzenia: Włochy
Białe, wytrawne wino o jasnożółtej barwie i świeżym, owocowym aromacie. Lekkie, orzeźwiające i harmonijne. Idealne na letnie spotkania.

Sendas del Rey La Tierra de Castilla
150 ml · 19 zł | 750 ml · 79 zł
Kraj pochodzenia: Hiszpania
Czerwone, o głębokim rubinowym kolorze. Aksamitne i bogate w smaku. Do czerwonych mięs, past i serów.

Wina półwytrawne

Santa Carolina
150 ml · 19 zł | 750 ml · 79 zł
Kraj pochodzenia: Chile
Białe, półwytrawne wino o aromacie ananasa i banana. Delikatne, owocowe i harmonijne, z subtelną kwasowością. Doskonale pasuje do przekąsek i sałatek.

Wina półsłodkie

Via Rosale Chardonnay
150 ml · 19 zł | 750 ml · 79 zł
Kraj pochodzenia: Włochy
Słomkowa barwa i wyraźne nuty gruszki. Średnio intensywne, przyjemne, w owocowym stylu.

El Jugon Tempranillo
150 ml · 19 zł | 750 ml · 79 zł
Kraj pochodzenia: Hiszpania
Rubinowa barwa i wyczuwalne owoce jeżyny. Polecane do ciast lub do samodzielnej degustacji.

Wina na butelki

Ventisquero Reserva | czerwone wytrawne
750 ml · 119 zł
Kraj pochodzenia: Chile
Głęboka rubinowa barwa, aromat czarnych owoców, śliwek i przypraw. Do mięs, serów i dań z grilla.

Grifone Primitivo | czerwone półwytrawne
750 ml · 99 zł
Kraj pochodzenia: Włochy
Aromaty dojrzałych jagód i śliwek z nutą przypraw. Miękkie i harmonijne. Do serów, makaronów i włoskich przekąsek.

Brak paragonu? Płaci obsługa.
Faktura VAT – zgłoś przed wystawieniem paragonu.
Lista alergenów dostępna u kelnera.