

# *Restauracja Preludium*



*Villa Park*

MED & SPA

CIECHOCINEK



**GŁĘBOCZEK**

VINE RESORT & SPA

*menu*



MPM HOTELE SPA

*Hotel Villa Park MED&SPA*  
*ul. Warzelniana 10, 87-720 Ciechocinek*  
*tel.: 54 416 41 00*  
*e-mail: [repcja@villapark.pl](mailto:repcja@villapark.pl)*

*[www.villapark.pl](http://www.villapark.pl)*



*Szef Kuchni  
Robert Kotakowski*

*Robert przeszedł wszystkie szczeble zawodowej kariery w gastronomii. Od 2014 roku pełni funkcję Szefa Kuchni Hotelu Villa Park MEDE&SPA. Najważniejsza jest dla Niego jakość. Każdego dnia dokłada wszelkich starań, by przygotowywane dania były na najwyższym poziomie. Jest wielbicielem kuchni regionalnej w nowoczesnym wydaniu.*

*Jego motto „poznaj świat przez kuchnię”*

-  *laktoza, lactose*
-  *ryby, fish*
-  *jaja, eggs*
-  *gorczyca, mustard*
-  *skorupiak, shellfish*
-  *gluten, gluten*
-  *seler, celery*
-  *orzechy, nuts*
-  *sezam, sesame*
-  *danie wegetariańskie, vegetarian dish*
-  *kuchnia regionalna, regional cuisine*



*Zastępca Szefa Kuchni  
Ewa Rymarkiewicz*

*Gotowanie dla Ewy jest prawdziwą pasją. Uwielbia odkrywać nowe smaki i przygotowywać potrawy dostosowane do indywidualnych oczekiwań Gości. Fascynuje ją kuchnia śródziemnomorska, charakteryzująca się różnorodnością i bogactwem składników. Ewa potrafi zaskakiwać własnymi interpretacjami potraw śródziemnomorskich.*

*W 100% zgadza się ze stwierdzeniem Tissy Capponi-Borawskiej*

*„Każdy posiłek to podróż w krainę smaku...”*

## Menu wellness

Wellness menu

### Sałatka z rukoli i suszonych pomidorów - 212 kcal

rukola, suszone pomidory, oliwki, oliwa

22zł

### Salad with arugula and dried tomatoes

arugula, sun-dried tomatoes, olives, olive oil

### Zapiekana cukinia faszerowana warzywami - 125 kcal

cukinia, pomidory, cebula, bakłażan, papryka, przyprawy, czosnek

23zł

Baked zucchini stuffed with vegetables

zucchini, tomatoes, onions, eggplant, peppers, spices, garlic

### Ciecierzycza z warzywami - 252 kcal

Ciecierzycza, cukinia, papryka, cebula, czosnek, mleko kokosowe, natka pietruszki, przyprawy

28zł

### Chickpeas with vegetables

chickpeas, zucchini, peppers, onions, garlic, coconut milk, parsley, spices

### Carpaccio z tuńczyka - 291 kcal

Tuńczyk, oliwa, czosnek, oregano, kapary

37zł

### Tuna carpaccio

Tuna, olive oil, garlic, oregano, capers



### Łosoś na parze z grillowanymi warzywami - 372 kcal

łosoś, cukinia, papryka, bakłażan, przyprawy

47zł

### Steamed salmon with grilled vegetables

salmon, zucchini, peppers, eggplant, spices



## Przystawki zimne i ciepłe

Cold and hot starters

### Śledź w trzech odstępach

filety śledziowe, śmietana, buraki, ogórki konserwowe, jabłko, cebula, przyprawy

21zł

### Herring in three scenes

herring, sour cream, beets, cucumbers, apple, onion, spices



### Żołądki gęsie w sosie chrzanowym z grzybami

żołądki gęsie, chrzan, śmietana, grzyby

25zł

### Goose giblets with horseradish sauce with mushrooms

goose giblets, horseradish, sour cream, mushrooms



### Wybór wędlin i serów

ser lazur, Grana Padano, ser kozi, chorizo, wędliny wieprzowe

35zł

### Selection of meats and cheeses

blue cheese, Grana Padano cheese, goat cheese, chorizo, cured pork



### Tatar z poledwicy wołowej / Tatar z łososia

poledwica wołowa, cebula, kapary, ogórek konserwowy, oliwa, żółtko łosoś, czerwona cebula, borowiki marynowane, oliwki czarne, sambal, oliwa, przyprawy

37zł

### Beef tartare / Salmon Tatar

beef, onion, capers, cucumber, olive oil, egg yolk

salmon, red onion, pickled boletus, black olives, sambal, olive oil, spices



### Carpaccio z poledwicy wołowej

poledwica wołowa, kapary, oliwki, oliwa, czosnek, ser Grana Padano

37zł

### Beef carpaccio

Beef tenderloin, capers, olives, olive oil, garlic, Grana Padano cheese



### Krewetki królewskie z dodatkiem białego wina

krewetki, masło czosnek, wino, przyprawy, natka pietruszki, grzanka czosnkowa

40zł

### King prawns with white wine

prawns, garlic butter, wine, spices, parsley, garlic toast



## Sałaty

### Salads

#### Sałatka z serem pleśniowym i gruszką

sałata rzymska, ser lazur, gruszką, maliny, orzechy nerkowca, oliwa, ocet winny malinowy, przyprawy

32zł

#### Salad with blue cheese and pear

romaine lettuce, blue cheese, pear, raspberry, cashew nuts, olive oil, raspberry vinegar, spices



#### Sałatka Cezar

sałata rzymska, pomidor koktajlowy, grillowany kurczak, Grana Padano, oliwa, anchois, musztarda, czosnek, grzanki, przyprawy

32zł

#### Caesar salad

romaine lettuce, tomato cocktail, grilled chicken, Grana Padano cheese, olive oil, anchovies, mustard, garlic, croutons, spices



#### Sałata z pieczonym łososiem

sałaty, pomidor, ogórek, łosoś, oliwa, czosnek, musztarda, miód, ocet winny, przyprawy

32zł

#### Salad with baked salmon

lettuce, tomato, cucumber, salmon, olive oil, garlic, mustard, honey, vinegar, spices



#### Sałatka z półguską

sałaty, pomidor, ogórek, półguska, oliwa, ocet winny, miód, przyprawy

32zł

#### Salad with smoked goose breast

lettuce, tomato, cucumbers, smoked goose breast, olive oil, wine vinegar, honey, spices



## Desery

### Desserts

#### Szarlotka domowa z owocami i lodami waniliowymi

jablka, mąka pszenna, masło, jaja, lody

18zł

#### Homemade apple pie with vanilla ice cream

apples, wheat flour, butter, eggs, ice cream



#### Sernik z bitą śmietaną i sosem z mango

twaróg, mąka, jajka, śmietana, mango

18zł

#### Cheesecake with whipped cream and mango sauce

cottage cheese, flour, eggs, cream, mango



#### Deser bezowy

białka jajek, cukier puder, śmietana, maliny, ser mascarpone

18zł

#### Meringue cake

egg whites, powdered sugar, cream, raspberries, mascarpone cheese



#### Mus kajmakowy z kruszonką piernikową

kajmak, śmietana, pierniki

18zł

#### Butterscotch mousse with crushed gingerbread

butterscotch, cream, gingerbread



#### Crème brûlée

jajka, śmietana, wanilia, cukier trzcinowy

18zł

#### Crème brûlée

eggs, cream, vanilla, sugar cane



## Dania główne

Main course

### Kurczak kukurydziany na zielonym groszku z talarkami ziemniaczanymi

kurczak kukurydziany, zielony groszek, masło, ziemniaki, pomidor koktajlowy, przyprawy

37zł

### Corn chicken on green peas with potato slices

corn chicken, green peas, butter, potatoes, cherry tomatoes, spices



### Kotlet schabowy z kostką, kapustą, zasmażaną i ziemniakami z koperkiem

schab z kością, kapusta, ziemniaki, koper, przyprawy

35zł

### Pork chop with a bone served with cabbage and potatoes with dill

pork chop with a bone, cabbage, potatoes, dill, spices



### Filet z sandacza z polentą w sosie kardynalskim i szyszkami rakowymi

sandacz, kasza kukurydziana, szyszki rakowe, masło rakowe, likier Pernod, śmietana, przyprawy

49zł

### Zander with polenta in cardinal sauce and crayfish necks

beetroot, corn groats, crayfish neck, crayfish butter, Pernod liqueur, cream, spices



### Łosoś zapiekany w śmietanie z puree z batatów i fasolką szparagową

łosoś, miód, musztarda, sok z cytryny, koperek, bataty, fasolka szparagowa, czosnek, przyprawy

49zł

### Salmon roasted in cream with sweet potato puree and green beans

salmon, honey, mustard lemon juice, dill, sweet potato, green beans, garlic, spices



## Zupy

Soups

### Rosół z gesi

wywar z gesi, marchew, pietruszka, kluski lane, przyprawy

17zł

### Goose broth

goose broth, carrots, parsley, noodles, spices



### Barszcz z wiśniami i diablotką

buraki, cukier, ocet winny, wiśnie, przyprawy

17zł

### Beetroot borscht with cherries and diablotin

beets, sugar, vinegar, cherries, spices



### Zupa cebulowa z grzanką serowa

wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, cebula, białe wino, grzanka, ser, przyprawy

17zł

### Onion soup with cheese toast

parmesan, carrot, parsley, celery, onion, white wine, toast, spices



### Krem pomidorowy z kozim serem i sosem Pesto

pomidory, cebula, masło, oliwa, bazylija, ser kozii, orzechy piniowe

19zł

### Cream of tomato with goat cheese and Pesto

tomatoes, onion, butter, olive oil, basil, goat cheese, pine nuts



### Zupa rybna

pomidory, kawałki ryby, chilli, oliwa, czosnek, oliwki, seler naciowy, mule

19zł

### Fish soup

tomatoes, pieces of fish, chilli, olive oil, garlic, olives, celery, mussels



### Żur Kujawski

naturalny zakwas żytni, boczek, biała kiełbasa, czosnek, cebula, chrzan, majeranek, przyprawy

19zł

### Traditional rye soup „Żurek”

natural sourdough rye bread, bacon, white sausage, garlic, onion, horseradish, marjoram, spices



## Makarony i pierogi

Pasta and dumplings

Pierogi z kaszą gryczaną i pieczarkami  
w sosie grzybowym

wheat flour, buckwheat, mushrooms, sour cream

Dumplings with buckwheat and mushrooms  
in a mushroom sauce

wheat flour, buckwheat, mushrooms, sour cream



28zł

Pierogi z gęsiną i okrasą

wheat flour, goose, bacon, onion

Dumplings with goose

wheat flour, goose, bacon, onion



32zł

Makaron gryczany ze szpinakiem

w sosisie truflowym

makaron gryczany, śmietana, Grana Padano, szpinak,  
pasta truflowa, wino

Buckwheat noodles with spinach and truffle sauce

buckwheat noodles, cream, Grana Padano cheese, spinach, truffle paste, wine



32zł

Tagliatelle z borowikami i łososiem

makaron tagliatelle, śmietana, Grana Padano,  
borowiki, łosoś, czosnek, cebula, masło

Tagliatelle with mushrooms and salmon

tagliatelle pasta, sour cream, Grana Padano cheese,  
mushrooms, salmon, garlic, onion, butter



35zł

Czarny makaron z krewetkami

makaron tagliatelle barwiony sepią, krewetki, Grana Padano, śmietana,  
chorizo, parmezan, czosnek, natka pietruszki, oliwa, Sambal oelek

Black pasta with prawns

sepia stained tagliatelle, prawns, cream, Grana Padano cheese,  
chorizo, parmesan, garlic, parsley, olive oil, Sambal oelek



42zł

Makaron Pad Thai z kurczakiem/krewetkami

smażony makaron ryżowy z kiełkami, tofu, orzeszkami ziemnymi  
i kurczakiem/krewetkami

Pad Thai noodles with chicken/prawns

fried rice noodles with sprouts, tofu, peanuts and chicken/prawns



41zł

44zł

## Dania główne

Main course

Udo z gesi confit, peczak z grzybami z cząstkami buraków  
w miodzie z sosem z czarnej porzeczki

udo z gesi, kasza peczak, grzyby, cebula, czosnek, oliwa, buraki,  
miód, czarna porzeczka, wino, przyprawy

Goose leg confit, perl barley with mushrooms and beetroot  
in honey with blackcurrant sauce

thigh of goose, pearl barley, mushrooms, onion, garlic, olive oil, beetroot, honey,  
blackcurrant, wine, spices



48zł

Kaczka pieczona w sosie pomarańczowym z kluskami  
ślaskimi i karmelizowanymi jabłkami

kaczka, pomarańcze, jabłka, ziemniaki, mąka, masło

Roast duck in orange sauce with dumplings  
and caramelized apples

duck, oranges, apples, potatoes, flour, butter



54zł

Pieczony stek z poledwicy z pieczonymi ziemniakami,  
grillowanymi warzywami i sosem pieprzowym

poledwica wołowa, ziemniaki, warzywa, śmietana, pieprz zielony, wino

Roasted sirloin steak with baked potatoes,  
grilled vegetables and pepper sauce

beef tenderloin, potatoes, vegetables, cream, green pepper, wine



74zł