

Menu

 **EVAPARK**
RESTAURACJA

Szanowni Państwo,
zainspirowani uzdrowskim klimatem Parku Zdrojowego, dbamy o to, by nasze dania były nie tylko smaczne i urozmaicone, ale także zdrowe. Nasi kucharze bazują na produktach regionalnych, pozyskanych od lokalnych dostawców. Gwarantuje to świeżość oraz wyjątkowy smak i aromat serwowanych potraw. Zachęcamy więc Państwa do poznania autorskiego menu Szefa Kuchni – Artura Andrzejewskiego.



Dear Guests,
inspired by the health resort climate of the Spa Park in Konstancin, we make sure that our food is not only tasty and varied, but also healthy. Therefore, we make extensive use of regional products, sourced from local suppliers. This guarantees the freshness of ingredients and the exceptional taste and aroma of all our dishes. Please get acquainted with our new menu, created by our Head Chef – Artur Andrzejewski.



Przystawki

Starters

Placki ziemniaczane ze śmietaną
i łososiem wędzonym / vege  **34 zł**
Potato pancakes with smoked salmon and cream / Vege


Krewetki w sosie z mango
i białą czekoladą / vege  **39 zł**
Prawns in mango sauce with white chocolate / Vege

Nóżki wieprzowe
z musem chrzanowym **25 zł**
Braised pork legs with horseradish mousse

Tatar wołowy z piklami
i majonezem lubczykowym **56 zł**
Beef tartare with pickles and lovage mayonnaise

Carpaccio z kolorowych buraków
z rukolą oraz kozim serem /
wegańską fetą / vege  **28 zł**
*Beetroot carpaccio with goat's
cheese / vegan feta and rocket / Vegan*

Sałata z rostbefem, orzechami
oraz serem pleśniowym **45 zł**
Roast beef, nuts and blue cheese salad

Sałata z kozim serem/tofu,
melonem oraz malinami / vege  **42 zł**
*Melon and raspberry salad with
goat's cheese/tofu / Vegan*

- Na życzenie klienta jesteśmy w stanie przygotować danie wegańskie.
- W przypadku braku któregoś ze składników zastrzegamy sobie prawo do jego zmiany.
- Informacje o alergenach występujących w potrawach dostępne są u obsługi.
- Podane ceny zawierają podatek VAT.

- On request, our Chef will prepare a vegan dish.
- All ingredients are subject to availability. We reserve the right to substitute.
- A full list of allergens is available upon request in the restaurant.
- All prices are inclusive of VAT.

Zupy

Soups



Aromatyczny rosół
z domowym makaronem **23 zł**
*Aromatic chicken broth
with home-made noodles*

Flaki cielęce **24 zł**
Veal tripe soup

Krem z gruszki i pietruszki
z serem pleśniowym / vege 🌱 **20 zł**
*Creamy pear and parsley soup
with blue cheese / Vege*

Flaczki z boczniaków / vege 🌱 **22 zł**
Oyster mushroom 'tripe' soup / Vegan

- Na życzenie klienta jesteśmy w stanie przygotować danie wegańskie.
- W przypadku braku któregoś ze składników zastrzegamy sobie prawo do jego zmiany.
- Informacje o alergenach występujących w potrawach dostępne są u obsługi.
- Podane ceny zawierają podatek VAT.

- On request, our Chef will prepare a vegan dish.
- All ingredients are subject to availability. We reserve the right to substitute.
- A full list of allergens is available upon request in the restaurant.
- All prices are inclusive of VAT.

Dania główne

Mains

Pierś z kaczki z musem
gruszkowo-pietruszkowym
oraz karmelizowanymi burakami **53** zł
*Duck breast with pear and parsley mousse
and caramelized beetroot*

Kurczak kukurydziany
z purée ziemniaczanym
oraz kukurydzą z chilli **43** zł
*Corn chicken with potato purée
and corn with chilli*

Burger Szefa z frytkami
oraz z surówką Colesław **49** zł
Chef's burger with fries and coleslaw

Gołąbki z cielęciny w sosie żurkowym
z purée ziemniaczanym **39** zł
*Veal stuffed cabbage rolls
in sour rye sauce with potato purée*

Polędwica z dorsza na czarnej soczewicy
z chorizo oraz kapusta pak choi / vege ☑ **61** zł
*Cod loin fillet on black lentils
with chorizo and pak choi / Vege*

Makaron gnocchetti
z owocami morza i pomidorami / vege ☑ **57** zł
Seafood and tomato gnocchetti sardi / Vege

Makaron gnocchetti z pesto / vege ☑ **31** zł
Creamy pesto gnocchetti sardi / Vege

Boczniak królewski
w sosie winnym z konfitowanymi
warzywami korzennymi / vega ☑ **35** zł
*King oyster mushroom in wine sauce
with root vegetable confit / Vegan*

- Na życzenie klienta jesteśmy w stanie przygotować danie wegańskie.
- W przypadku braku któregoś ze składników zastrzegamy sobie prawo do jego zmiany.
- Informacje o alergenach występujących w potrawach dostępne są u obsługi.
- Podane ceny zawierają podatek VAT.

- On request, our Chef will prepare a vegan dish.
- All ingredients are subject to availability. We reserve the right to substitute.
- A full list of allergens is available upon request in the restaurant.
- All prices are inclusive of VAT.

WYRÓB WŁASNY

Pierogi

Dumplings



Pierogi z mięsem i skwarkami	31 zł
<i>Dumplings with meat and pork cracklings</i>	
Pierogi „ukraińskie” z cebulą	27 zł
<i>Ukrainian-style dumplings with potatoes and onions</i>	
Pierogi z serem na słodko	25 zł
<i>Sweet cheese dumplings</i>	

- Na życzenie klienta jesteśmy w stanie przygotować danie wegańskie.
- W przypadku braku któregoś ze składników zastrzegamy sobie prawo do jego zmiany.
- Informacje o alergenach występujących w potrawach dostępne są u obsługi.
- Podane ceny zawierają podatek VAT.

- On request, our Chef will prepare a vegan dish.
- All ingredients are subject to availability. We reserve the right to substitute.
- A full list of allergens is available upon request in the restaurant.
- All prices are inclusive of VAT.

Desery

Desserts



Crumble ze śliwkami
oraz lodami śmietankowymi **22 zł**
Plum crumble with cream ice cream

Sernik z białą czekoladą
i orzechami w karmelu **23 zł**
*White chocolate cheesecake
with nuts and caramel*

Crème brûlée **22 zł**
Crème brûlée

- Na życzenie klienta jesteśmy w stanie przygotować danie wegańskie.
- W przypadku braku któregoś ze składników zastrzegamy sobie prawo do jego zmiany.
- Informacje o alergenach występujących w potrawach dostępne są u obsługi.
- Podane ceny zawierają podatek VAT.

- On request, our Chef will prepare a vegan dish.
- All ingredients are subject to availability. We reserve the right to substitute.
- A full list of allergens is available upon request in the restaurant.
- All prices are inclusive of VAT.

Napoje gorące

Hot drinks

Herbata	10 zł
Tea	
Herbata rozgrzewająca	18 zł
Warming tea	
Zimowa herbata z rumem	22 zł
Winter tea with rum	
Czekolada na gorąco	14 zł
Hot chocolate	
Americano małe	8 zł
Small Americano	
Americano duże	10 zł
Large Americano	
Cappuccino	13 zł
Cappuccino	
Cappuccino duże	15 zł
Large Cappuccino	
Espresso	8 zł
Espresso	
Espresso Doppio	10 zł
Espresso Doppio	
Latte	13 zł
Latte	
Kawa mrożona	17 zł
Ice coffee	

Napoje zimne

Cold drinks

Cisowianka 300 ml	6 zł
Cisowianka water	
Cisowianka 700 ml	10 zł
Cisowianka water	
Żywiec Zdrój 300 ml	6 zł
Żywiec Zdrój water	
Żywiec Zdrój 700 ml	10 zł
Żywiec Zdrój water	
Pepsi, Mirinda, 7UP, Tonic Schweppes, Lipton Ice Tea 200 ml	9 zł
Sok (jabłko, pomarańcza, grejpfrut, porzeczka) 300 ml	9 zł
Apple, orange, grapefruit or blackcurrant juice	
Sok świeżo wyciskany (pomarańcza, grejpfrut, mix) 300 ml	17 zł
Freshly squeezed juice (orange, grapefruit or mixed)	
Domowa lemoniada 300 ml	16 zł
Homemade lemonade	
Lemoniada (karafka)	37 zł
Lemonade (carafe)	

Alkohole

Alcoholic drinks

Piwo / Beer

Heineken keg / Heineken drought 0,5 l	16 zł
Heineken keg / Heineken drought 0,33 l	11 zł
Żywiec / Żywiec lager 0,5 l	12 zł
Żywiec pszeniczne / Żywiec wheat 0,5 l	12 zł
Żywiec limonka / Żywiec lager 0,5 l	13 zł
Żywiec / Żywiec lager 0,33 l	9 zł
Porter 0,5 l	15 zł
Żywiec Zero 0,5 l	12 zł

Aperitif / Aperitifs

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	13 zł
Aperol Aperitivo	12 zł

Rum / Rum

Bacardi Carta Blanca	15 zł
Bacardi Carta Negra	15 zł

Tequila / Tequila

Olmecca Silver	16 zł
Olmecca Gold	18 zł

Brandy / Brandy

Calvados Boulard V.S.O.P.	22 zł
Metaxa	18 zł

Cognac / Cognac

Rémy Martin V.S.O.P.	27 zł
Hennessy V.S.	28 zł
Martell V.S.	18 zł

Alkohole

Alcoholic drinks



Whisky / Whisky

Johnnie Walker Red Label	13 zł
Johnnie Walker Black Label	17 zł
Johnnie Walker Gold Reserve	35 zł
Chivas Regal	18 zł
Ballantine's	10 zł
Glenlivet 12 YO	28 zł
Glenfiddich 12 YO	33 zł
Singleton Malt Master	18 zł

Bourbon / Bourbon

Jack Daniel's	14 zł
Jim Beam	12 zł

Gin / Gin

Seagram's	9 zł
Bombay Sapphire	20 zł

Likiery / Liqueurs

Jägermeister	13 zł
Malibu	13 zł
Kahlúa	15 zł
Baileys	14 zł

Wódki / Spirits

Absolut blue	12 zł
Wyborowa	8 zł
Finlandia	12 zł
Lubuska Cytrynówka / Lubuska Lemon Vodka	6 zł
Żubrówka / Bison Grass	6 zł

Drinki Cocktails

Drinki alkoholowe / Alcoholic cocktails

Manhatan	22 zł
Cosmopolitan	22 zł
Margarita	22 zł
Aperol Spritz	22 zł
Long Island Iced Tea	32 zł
Mojito	23 zł
Cuba Libre	22 zł
Tequila Sunrise	22 zł
Whisky Sour	22 zł
Martini Fiero	23 zł

Drinki bezalkoholowe / Non-alcoholic cocktails

Mojito Virgin	15 zł
---------------------	--------------