

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

- Pieczony kozi ser / Baked Goat's Cheese 43 zł**
Mus z pieczonych jabłek/brioche/chips z pietruszki/konfitura
Baked apple mousse/brioche/parsley chips/confit
- Tatar wołowy / Beef (Steak) Tartare 65 zł**
Polędwica wołowa/jajko przepiórcze/marynowana kurka
/szalotka/musztarda francuska
Beef tenderloin/quail's egg/pickled chanterelles
/shallots/Dijon mustard
- Krewetki w sosie maślanym/ Butter Prawns 56 zł**
Wino/masło/pietruszka/szalotka/bagietka
Wine/butter/parsley/shallots/baguette
- Śledź po kaszubsku / Kashubian-Style Herring 29 zł**
Cebula czerwona/śliwki suszone/rodzynki/pomidory/chleb
Red onions/prunes/raisins/tomatoes/bread
- Sałatka z łososiem w tempurze / Tempura Salmon Salad 49 zł**
Mieszane sałaty/wakame/mango/tofu/sos teryaki
Mix of salads/wakame seaweed/mango/tofu/teriyaki sauce
- Sałatka z pieczonym batatem / vega 🌱
Roasted Sweet Potato Salad / vege 🌱 39 zł**
Rukola/granat/orzechy/awokado
Rocket (arugula)/pomegranate/nuts/avocado

• 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



- Żurek Szefa / Chef's Polish Sour Rye Soup 31 zł**
Boczek sous vide/grzyby/jajko przepiórcze
Sous vide bacon/mushroom/quail's egg
- Zupa cebulowa / Onion Soup 25 zł**
Bulion/cebula/tymianek/grzanka z parmezanem
Bouillon broth/onion/thyme/parmesan toast
- Krem z kiszonej kapusty / Creamy Sauerkraut Soup 25 zł**
Chrust z boczku/szczypiorek/oliwa zielona
Crispy bacon/chives/green olive oil
- Krem z grillowanych warzyw / vega 🌱 / Creamy Roasted Vegetable Soup / vege 🌱 25 zł**
Cebula/papryka/cukinia/pomidory/rozmaryn
Onion/sweet peppers/courgettes/tomatoes/rosemary

• 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

Golonka sous vide / Sous Vide Pork Knuckle	51 zł
<i>Kapusta zasmażana/purée/sos pieczeniowy Fried sauerkraut/potato purée/dark sauce</i>	
Pierś z kurczaka w pomarańczach / Chicken Breast with Orange	49 zł
<i>Sos pomarańczowy/purée z batata/marchew/pietruszką/figa Orange sauce/sweet potato purée/carrots/parsleys/figs</i>	
Filet mignon w sosie musztardowym / Filet mignon with mustard sauce	95 zł
<i>Polędwica wołowa/purée ziemniaczane/fasolka szparagowa Beef tenderloin/potato purée/mustard sauce/yellow beans</i>	
Polędwica z morskczuka z czarną soczewicą / Hake Fillet with Black Lentils	76 zł
<i>Groszek cukrowy/pomidory/sos porowy Sugar beans/tomatoes/leek sauce</i>	
Burger wołowy / Beef burger	59 zł
<i>Bułka/wołowina/ketchup dyniowy/camembert/frytki Roll/beef/pumpkin ketchup/camembert/chips (fries)</i>	
Makaron z łososiem / Creamy Salmon Pasta	55 zł
<i>Szpinak/szalotka/śmietana Spinach/shallots/cream</i>	
Makaron z pesto i parmezanem / Pasta with pesto and parmesan	39 zł
<i>Bazylija/orzechy pini/śmietana/pomidorki cherry Basil/pine nuts/cream/cherry tomatoes</i>	
Risotto dyniowe / vega 🌱 / Pumpkin Risotto / vega 🌱	37 zł
<i>Pieczona dynia/mleko kokosowe/rukola/migdały Roast pumpkin/coconut milk/rocket (arugula)/almonds</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

Mus cytrynowy z bezą
/ Lemon Mousse Meringue **25 zł**

Cytryna/migdały/czekolada

Lemon/almonds/chocolate

Fondant czekoladowy / Chocolate fondant **27 zł**

Czekolada/liofilizowana truskawka/lody

Chocolate/freeze-dried strawberries/ice cream

Gruszka w winie / Red Wine Poached Pear **25 zł**

Wino czerwone/kruszonka/sos waniliowy

Red wine/crumble/vanilla sauce

- 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	
Americano małe	10 zł
Small Americano	
Americano duże	12 zł
Large Americano	
Cappuccino	15 zł
Cappuccino	
Cappuccino duże	17 zł
Large Cappuccino	
Espresso	10 zł
Espresso	
Espresso Doppio	12 zł
Espresso Doppio	
Latte	15 zł
Latte	
Latte x2 Espresso	17 zł
Latte x2 Espresso	
Flat White	20 zł
Flat White	

Napoje zimne

Cold drinks

Cisowianka 300 ml	7 zł
Cisowianka water	
Cisowianka 700 ml	11 zł
Cisowianka water	
Cisowianka Perlage 300 ml	8 zł
Cisowianka Perlage water	
Cisowianka Perlage 700 ml	13 zł
Cisowianka Perlage 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	20 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 0,33 l / 0,5 l	15 zł / 18 zł
Żywiec keg 0,33 l / 0,5 l	10 zł / 15 zł
Żywiec / Żywiec lager 0,5 l	14 zł
Żywiec pszeniczne / Żywiec wheat 0,5 l	14 zł
Żywiec / Żywiec lager 0,33 l	12 zł
Porter 0,5 l	16 zł
Żywiec Zero Lemonż, Tropikaż 0,5 l	15 zł
Żywiec Zero / Żywiec Zero 0,5 l	15 zł

Aperitif / Aperitifs

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	15 zł
Aperol Aperitivo	15 zł
Campari	15 zł

Rum / Rum

Bacardi Carta Blanca	18 zł
Bacardi Carta Negra	18 zł

Tequila / Tequila

Olmecca Silver	19 zł
Olmecca Gold	21 zł

Brandy / Brandy

Calvados Boulard V.S.O.P.	24 zł
Metaxa 5*	21 zł

Cognac / Cognac

Rémy Martin V.S.O.P.	29 zł
Hennessy V.S.	30 zł
Martell V.S.	21 zł

Alkohole

Alcoholic drinks

Whisky / Whisky

Johnnie Walker Red Label	17 zł
Johnnie Walker Black Label	22 zł
Johnnie Walker Gold Reserve	37 zł
Chivas Regal	22 zł
Ballantine's	14 zł
Glenlivet 12 YO	29 zł
Glenfiddich 12 YO	34 zł
Singleton Malt Master	21 zł

Bourbon / Bourbon

Jack Daniel's	19 zł
Jim Beam	17 zł

Gin / Gin

Seagram's	13 zł
Bombay Sapphire	23 zł

Likiery / Liqueurs

Jägermeister	18 zł
Kahlúa	18 zł
Baileys	18 zł

Wódki / Spirits

Absolut blue	16 zł
Wyborowa	13 zł
Finlandia	16 zł
Lubuska Cytrynówka / Lubuska Lemon Vodka	11 zł
Żubrówka / Bison Grass	11 zł

Drinki

Cocktails

Drinki alkoholowe / Alcoholic cocktails

Cosmopolitan	24 zł
Wódka cytrynowka, Triple sec, sok z limonki, sok żurawinowy	
Margarita	26 zł
Tequila, Triple sec, sok z limonki, cytryna	
Aperol Spritz	36 zł
Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcze	
Long Island Iced Tea	38 zł
Wódka, Tequila, Biały rum, Gin, Triple Sec, Sour sweet, pepsi, cytryna	
Mojito	25 zł
Biały rum, limonka, mięta, woda gazowana, cukier brązowy	
Cuba Libre	24 zł
Biały rum, pepsi, limonka	
Tequila Sunrise	22 zł
Tequila, grenadina, sok pomarańczowy, cytryna	
Whisky Sour	22 zł
Whisky, Sour Sweet, Angostura bitter	
Martini Fiero	24 zł
Martini Fiero, Tonic, pomarańcze	
Rose Spritz	30 zł
Finlandia różana, syrop cytrynowy, woda gazowana	
Blue lagoon	22 zł
Wódka Wyborowa, Blue Curacao, 7Up, cytryna	