

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

- Tatar wołowy / Beef tartare **65** zł
Jajko przepiórcze/marynowana kurka/grzanka/musztarda francuska
Quail egg/pickled chanterelle/toast/French mustard
- Krewetki torpeda / Torpedo shrimp **56** zł
Ananas/mango/granat/panko
Pineapple/mango/pomegranate/panko
- Roladki z cukinii z serkiem śmietankowym
/ Zucchini rolls with cream cheese **36** zł
Suszone pomidory/rukola/cebula czerwona
Dried tomatoes/arugula/red onion
- Sałatka z burakiem i serem feta / vege 
/ Salad with beetroot and feta cheese / vege  **39** zł
Orzechy/truskawki/granat
Nuts/strawberries/pomegranate
- Sałatka z łososiem w tempurze
/ Salad with salmon in tempura **49** zł
Wakame/mango/tofu/sos teryaki
Wakame/mango/tofu/teryaki sauce
- Placki ziemniaczane z wędzonym łososiem
/ Potato pancakes with smoked salmon **39** zł
Śmietana/szczypiorek
Sour cream/chives
- Grillowany kozi ser z sosem malinowym
/ Grilled goat cheese with raspberry sauce **45** zł
Gruszka/mango/migdały/rukola
Pear/mango/almond/arugula

• Szczegółowa lista alergenów występujących w potrawach jest na ostatniej stronie menu.
• Podane ceny zawierają podatek VAT a napiwek nie jest wliczony.

• Detailed list of allergens found in dishes is on the last page of the menu.
• Prices quoted include VAT and tip is not included.

Zupy

Soups

Krem z pieczonej papryki i pomidorów
/ Cream of baked peppers and tomatoes **32 zł**

Kozi ser/grzanka

Goat cheese/toast

Zupa rybna / Fish soup **32 zł**

Dorsz/łosoś/pomidory/papryka

Cod/salmon/tomatoes/peppers

Krem z zielonych warzyw / vega 
/ Cream of green vegetables / vege  **25 zł**

Brokuł/groszek/cukinia/mleko kokosowe/grzanka

Broccoli/peas/zucchini/coconut milk/toast

Rosół z domowym makaronem
/ Broth with homemade noodles **25 zł**

• Szczegółowa lista alergenów występujących w potrawach jest na ostatniej stronie menu.
• Podane ceny zawierają podatek VAT a napiwek nie jest wliczony.

• Detailed list of allergens found in dishes is on the last page of the menu.
• Prices quoted include VAT and tip is not included.

Dania główne

Mains

Eskalopki z indyka z warzywami **52** zł
/ Turkey escalopes with vegetables

*Kopytka truflowe/marchew/pietruszką/brukselka/sos śmietanowy
Truffle potato dumplings/carrots/parsley/brussels sprouts/cream sauce*

Sznicel wieprzowy z jajkiem sadzonym **52** zł
/ Pork schnitzel with fried egg

*Purée ziemniaczane/kapusta zasmażana
Mashed potatoes/fried cabbage*

Polędwica z dorsza w cieście piwnym **78** zł
/ Cod tenderloin in beer batter

*Purée ziemniaczane /mix sałat
Mashed potatoes/salad mix*

Tagiatelle z krewetkami/ Tagiatelle with shrimps **58** zł

*Chorizo/peperonata/wino białe
Chorizo/peperonata/white wine*

Tagiatelle z szynką parmeńską **45** zł
/ Tagiatelle with Parma ham

*Rukola/pomidorki cherry/oliwki/wino białe
Arugula/cherry tomatoes/olives/white wine*

Filet mignon ze szparagami **99** zł
/ Filet mignon with asparagus

*Purée ziemniaczane/sos śmietanowy
Mashed potatoes/cream sauce*

Boczniak królewski z warzywami / vega ☞ **40** zł
Royal oyster mushroom with vegetables / vege ☞

*Marchew/pietruszką/brukselka/dynia marynowana
Carrots/parsley/brussels sprouts/pickled pumpkin*

Burger wołowy z frytkami / Beef burger with fries **59** zł

*Jajko sadzone/ser cheddar/marynowana czerwona kapusta/boczek
Fried egg/cheddar cheese/pickled red cabbage/bacon*

• Szczegółowa lista alergenów występujących w potrawach jest na ostatniej stronie menu.
• Podane ceny zawierają podatek VAT a napiwek nie jest wliczony.

• Detailed list of allergens found in dishes is on the last page of the menu.
• Prices quoted include VAT and tip is not included.

Desery

Desserts

Czekoladowa panna cotta z jeżynami
/ Chocolate panna cotta with blackberries **28** zł

Fondant czekoladowy z sorbetem
/ Chocolate fondant with sorbet ice cream **27** zł

Ciastko z musem mango - marakuja / vega 🌿
/ Cake with mango-passion fruit mousse / vege 🌿 .. **25** zł

• Szczegółowa lista alergenów występujących w potrawach jest na ostatniej stronie menu.
• Podane ceny zawierają podatek VAT a napiwek nie jest wliczony.

• Detailed list of allergens found in dishes is on the last page of the menu.
• Prices quoted include VAT and tip is not included.

Napoje gorące

Hot drinks

Herbata Tea	10 zł
Herbata rozgrzewająca Warming Tea	19 zł
Americano małe Small Americano	10 zł
Americano duże Large Americano	12 zł
Cappuccino Cappuccino	15 zł
Cappuccino duże Large Cappuccino	17 zł
Espresso Espresso	10 zł
Espresso Doppio Espresso Doppio	12 zł
Latte Latte	15 zł
Latte x2 Espresso Latte x2 Espresso	17 zł
Flat White Flat White	20 zł

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 0,33 l / 0,5 l	12 zł / 14 zł
Żywiec pszeniczne / Żywiec wheat 0,5 l	14 zł
Porter 0,5 l	16 zł
Żywiec Zero Lemonż 0,5 l	15 zł
Żywiec Zero / Żywiec Zero 0,5 l	15 zł
Corona Extra 0,33 l	15 zł
Franziskanen 0,5 l	16 zł
Beck's 0,33 l	13 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

Whisky / Whisky

Johnnie Walker Red Label	17 zł
Johnnie Walker Black Label	22 zł
Johnnie Walker Gold Reserve	37 zł
Johnnie Walker Blonde	20 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
--------------------	--------------

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
Finlandia	16 zł
Finlandia Mango	16 zł
Finlandia Cranberry	16 zł
Finlandia Botanical Wildberry & Rose	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	
Tropikalne orzeźwienie	31 zł
Finlandia Mango, sok jabłkowy, ogórek	
Cranberry Spritz	33 zł
Finlandia Cranberry, syrop żurawinowy, syrop cytrynowy, woda gazowana, pomarańcze	

Alergeny



PRZYSTAWKI:

Tatar wołowy
gorczyca, jaja

Krewetki torpedo
skorupiaki, ziarna zbóż (gluten),
mleko i produkty pochodne

Roladki z cukinii z serem śmietankowym
mleko i produkty pochodne

Sałatka z burakiem i serem feta / vega
jaja, mleko i produkty pochodne, orzechy

Sałatka z łososiem w tempurze
ryby, sezam, ziarna zbóż (gluten), soja

Grillowany kozi ser z sosem malinowym
mleko i produkty pochodne

Placki ziemniaczane z wędzonym łososiem
jaja, ryby, mleko i produkty pochodne,
ziarna zbóż (gluten)

Roladki z cukinii z serem śmietankowym
mleko i produkty pochodne

Sałatka z burakiem / vega
jaja, mleko i produkty pochodne

ZUPY:

Zupa rybna
ryby, seler

Krem z zielonych warzyw
mleko i produkty pochodne,
ziarna zbóż (gluten)

Rosół z domowym makronem
jaja, ziarna zbóż (gluten), seler

Krem z papryki / vega
mleko i produkty pochodne,
ziarna zbóż (gluten)

DANIA GŁÓWNE:

Eskalopki z indyka z warzywami
jaja, ziarna zbóż (gluten),
mleko i produkty pochodne

Sznyceł wieprzowy
jaja, ziarna zbóż (gluten),
mleko i produkty pochodne

Dorsz w cieście piwnym
ryby, mleko i produkty pochodne,
ziarna zbóż (gluten), jaja

Tagiatelle z krewetkami
skorupiaki, mleko i produkty pochodne,
ziarna zbóż (gluten), jaja

Tagiatelle z szynką parmeńską
mleko i produkty pochodne,
ziarna zbóż (gluten), jaja

Filet mignon w sosie śmietanowym
mleko i produkty pochodne

Burger wołowy z frytkami
mleko i produkty pochodne, jaja,
ziarna zbóż (gluten)

Bocznik królewski z warzywami / vega
brak

DESERY:

Fondant czekoladowy z lodami
ziarna zbóż (gluten),
mleko i produkty pochodne, jaja

Czekoladowa panna cotta z jeżynami
mleko i produkty pochodne

Ciastko z mussem mango - marakuja
ziarna zbóż (gluten), soja