

SELEKCJA TATARÓW

SELECTION OF TARTARS

Tatar z tuńczyka z granatem, szczypiorkiem, czerwoną cebulką, sezamem, sosem teriyaki oraz sałatką z wakame	49,-
<small>Tuna tartare with pomegranate, chives, red onion, sesame, teriyaki sauce and wakame salad</small>	
Tatar z wołowiny z gorczycą, szalotką, pikantnym ogórkiem i majonezem grzybowym oraz chipsami z topinambura	49,-
<small>Beef tartare with mustard, shallots, spicy cucumber, and mushroom mayonnaise and topinambur chips</small>	
Tatar z sarny z piklowaną cebulą, gorczycą, zielonym pomidorem, wędzonym żółtkiem i jadalnym mchem	56,-
<small>Capreolus tartare with pickled onion, mustard, green tomato, smoked egg yolk and edible moss</small>	
Tatar z pieczonego i piklowanego buraka z sosem z wędzonych śliwek, pieczonym topinamburem, migdałami i mussem chrzanowym z kozim serem	39,-
<small>Roasted and pickled beet tartare with smoked plum sauce, roasted topinambur, almonds and horseradish mousse with goat cheese</small>	

PRZYSTAWKI NA ZIMNO

COLD APPETIZERS

Marynowany filet z oryginalnego matiasa holenderskiego z sałatką z polskich jabłek i kopru włoskiego, kwaśną śmietaną z chrzanem i chipsem chlebowym	39,-
<small>Marinated fillet of original Dutch matias with salad of Polish apples and fennel, sour cream with horseradish and bread chips</small>	
Selekcja sałat z grillowanym serem korycińskim, prażonymi nasionami, dressingiem śliwkowym i polskim serem Bursztyn	39,-
<small>Salad selection with grilled Korycin cheese, roasted seeds, plum dressing and Polish Bursztyn cheese</small>	
Carpaccio z jelenia z autorskim sosem z trawą żubrową i miodem sosnowym, prażonymi kaparami, rukolą i polskim serem Bursztyn	59,-
<small>Carpaccio of deer with authorial sauce with bison grass and pine honey, roasted capers, arugula and Polish Bursztyn cheese</small>	
Rillettes z kaczki z truflą na grillowanej chałce z pigwowcem i marynowaną cebulką	43,-
<small>Duck rillettes with truffle on grilled challah with quince and pickled onion</small>	

PRZYSTAWKI NA CIEPŁO

HOT APPETIZERS

Smażone krewetki z mulami, kałamarnicą, nduja i sosem a'la tom yam	69,-
<small>Fried shrimps with mussels, squid, nduja and sauce a'la tom yam</small>	
Gulasz z gęsich podrobów w sosie maderowym zapiekany w cieście francuskim	52,-
<small>Goose giblet stew with madeira sauce baked under puff pastry</small>	

DANIA NA KAMIENIACH LAWOWYCH

LAVA STONE COURSES

Polędwica wołowa podana z sosem pieprzowym, masłem ziołowym i majonezem grzybowym	109,-
<small>Beef tenderloin served with pepper sauce, herb butter and mushroom mayonnaise</small>	
Polędwica z tuńczyka podana z miodem chili, oliwą cytrynową i sałatką z wakame	109,-
<small>Tuna tenderloin served with chilli honey, lemon oil and wakame salad</small>	

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Kulbin pieczony z duszoną czarną soczewicą, warzywami stir fry i sosem ze skorupiaków	89,-
<small>Baked meagre with braised black lentils, stir fry vegetables and shellfish sauce</small>	
Sum w ziołowej panierce panko z purée ziemniaczanym i warzywami w tempurze z teriyaki i miodem chili	79,-
<small>Catfish in herbal panko breadcrumbs with potato purée and vegetables in tempura with teriyaki and chilli honey</small>	
Półwka pieczonej kaczki z pampuchem, sosem naturalnym z czekoladą i ciemnym piwem, karmelizowanymi burakami z dynią	78,-
<small>Half of a roast duck with steamed dumplings, natural sauce with chocolate and dark beer, caramelized beets with pumpkin</small>	
Stek Tomahawk ze schabu z domowymi kopytkami w sosie z suszonych grzybów oraz zasmażaną kiszoną kapustą	73,-
<small>Tomahawk steak of pork loin with homemade potato dumplings in dried mushroom sauce and fried sauerkraut</small>	
Policzki z dziczyzny duszone z warzywami korzeniowymi z purée ziemniaczanym, sosem naturalnym oraz spring rollem z czerwoną kapustą	82,-
<small>Venison cheeks braised with root vegetables with potato purée, game sauce and spring roll with red cabbage</small>	
Linguine z krewetkami, mulami oraz kałamarnicą w sosie z pieczonych pomidorów i czarnych oliwek	68,-
<small>Linguine with shrimps, mussels and squid in roasted tomato and black olive sauce</small>	
Cannelloni z pora z szarpanym jackfruitem, wędzonym tofu i sosem paprykowym zapiekane pod wegańskim beszamelem	64,-
<small>Leek cannelloni with pulled jackfruit, smoked tofu and bell pepper sauce baked under vegan béchamel</small>	

ZUPY

SOUPS

Homarowa z krokietami z krewetek, sambalem, selerem naciowym i oliwą koperkową	43,-
<small>Lobster soup with shrimp croquettes, sambal, celery and dill oil</small>	
Rosół królewski z uszkami z pieczoną kaczką oraz grzybami	32,-
<small>Royal broth with ravioli with roast duck and mushrooms</small>	
Zupa krem z dyni na mleku kokosowym z chili i imbirem z pestkami słonecznika i oliwą cytrynową	29,-
<small>Pumpkin cream soup cooked in coconut milk with chilli and ginger with sunflower seeds and lemon oil</small>	

DODATKI

EXTRAS

13,-

Warzywa w tempurze	Purée ziemniaczane
<small>Vegetables in tempura</small>	<small>Potato purée</small>
Sezonowe warzywa stir fry	Kopytka
<small>Seasonal stir fry vegetables</small>	<small>Potato dumplings</small>
Buraki karmelizowane z dynią	Frytki
<small>Caramelized beets with pumpkin</small>	<small>French fries</small>

DESERY

DESSERTS

Tartaletka ze śliwkami w czerwonym winie podana na ciepło z lodami waniliowymi	29,-
<small>Tartlet with plums in red wine served warm with vanilla ice cream</small>	
Sernik z dodatkiem koziego sera z marmoladą z polskiej czeremchy	29,-
<small>Cheesecake with goat cheese with Polish bird cherry marmalade</small>	
Beza z owocami i sosem malinowym	29,-
<small>Meringue with fruit and raspberry sauce</small>	
Bursztynowy ze słonym karmelem, wanilią, szafranem i sosem mango-marakuja	34,-
<small>Amber with salted caramel, vanilla, saffron and mango-passion fruit sauce</small>	

NAPOJE ZIMNE

Acqua Panna 0,25 l 0,7 l	14,- 21,-
San Pellegrino 0,25 l 0,7 l	14,- 21,-
Cisowianka Perlage gaz. 0,3 l 0,7 l	12,- 19,-
Cisowianka Classique n/gaz. 0,3 l 0,7 l	12,- 19,-
Sok wyciskany: Pomarańczowy / Grejfrutowy / Mix 250 ml	18,-
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sprite / Fanta 250 ml	10,-
Pepsi / Pepsi Max 200 ml	10,-
Sok pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka 250 ml	12,-
Thomas Henry Tonic: Spice Ginger / Ginger Ale / Water Tonic / Cherry Blossom / Mystic Mango / Pink Grapefruit / Bitter Lemon	14,-

NAPOJE GORĄCE

Espresso	9,-	Americano	12,-
Espresso doppio	12,-	Flat white	16,-
Espresso macchiato	12,-	Cappuccino	16,-
Espresso affogato	14,-	Caffè Latte	18,-

HERBATY

Golden Monkey	16,-	White Yuzu	19,-
Silver Earl Grey	16,-	Milky Oolong	16,-
Lung Ching	16,-	Chamomile Blues	16,-
Dragon Peral Jasmin	19,-	Funky Guy	19,-
C'est Si Bon, Si Bon	16,-		

PIZZA

Vege Sos pomidorowy / mozzarella / pieczona dynia / cukinia / pestki dyni / brokuł / tymianek Tomato sauce / mozzarella / roasted pumpkin / zucchini / pumpkin seeds / thyme	44,-
Nduja Sos pomidorowy / mozzarella / nduja hiszpańska / mascarpone / miód Tomato sauce / mozzarella / Spanish nduja / mascarpone / honey	45,-
Quattro Formaggi Sos pomidorowy / mozzarella / grana padano / rolada kozia / mascarpone / miód z chili / oliwa trufflewa Tomato sauce / mozzarella / grana padano / goat cheese roll / mascarpone / honey with chilli / truffle oil	48,-
Pepperoni Sos pomidorowy / mozzarella / spianata piccante / miód z chili Tomato sauce / mozzarella / spianata piccante / honey with chilli	46,-

MENU DZIECIĘCE KIDS MENU

Rosół z domowymi kluseczkami i marchewką Chicken broth with homemade noodles and carrot	19,-
Krem z pomidorów z grzanką serową Tomato cream soup with cheese toast	19,-
Paluszki rybne w panko z purée ziemniaczanym z marchewką i groszkiem Panko fish sticks with mashed potatoes and peas & carrot	29,-
Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym z purée ziemniaczanym Chicken meatballs with tomato sauce and mashed potatoes	29,-
Chrupiące kalafiorki z sosem tysiąca wysp i surówką Crispy cauliflower bites with a Thousand Island sauce and salad	29,-
Penne z warzywami w sosie śmietanowym zapiekane z serem Vegetables penne in cream sauce and baked with cheese	29,-
Naleśniki z sosem karmelowym, bitą śmietaną i świeżymi owocami Crêpes with Caramel sauce, whipped cream and seasonal fruit	26,-

Do każdego zamówienia doliczamy 10% usługi serwisowej.
We add a 10% service charge to each order.

WINA MUSUJĄCE

SPARKLING WINES

Prosecco Treviso DOC brut 150ml | 750 ml 19,- | 89,-

WINA BIAŁE

WHITE WINES

Ventisquero Reserva Chardonnay Casablanca Valley 2022 150ml | 750 ml 20,- | 90,-

Marlborough Sun Sauvignon Blanc Marlborough 2021 150ml | 750 ml 22,- | 100,-

RK Riesling (Off Dry) Qmp Mosel-Saar-Ruwer 2020 150ml | 750 ml 28,- | 129,-

Kaltern Pinot Grigio Doc Alto Adige - Südtirol 2022 150ml | 750 ml 30,- | 139,-

WINA CZERWONE

RED WINES

Woodhaven Cabernet Sauvignon California 2019 150ml | 750 ml 20,- | 92,-

Finca el Origen Gran Reserva Malbec Uco Valley / Mendoza 2019 150ml | 750 ml 22,- | 99,-

Primitivo Tormaresca Neprica IGT Puglia 2021 150ml | 750 ml 25,- | 119,-

Peppoli DOCG Chianti Classico 2021 150ml | 750 ml 30,- | 145,-

PIWO

Jasne pełne Pale lager 500 ml 16,- Grimbergen double 330 ml 21,-

Jasne pełne z melonem 500 ml 16,- Grimbergen blanche 330 ml 21,-

Hefeweizen pszeniczne z kolendrą 500 ml 16,- Grimbergen blonde 330 ml 21,-

Corona 330 ml 16,- Bezalkoholowe India Pale Ale 500 ml 16,-

Sztormowa

RESTAURACJA

ul. Brzozowa 6, 82-103 Stegna
tel. 797-600-617

WWW.SZTORMOWASTEGBA.PL

OCEŃ NAS:



Sztormowa
RESTAURACJA

MENU



BURSZTYNOWE
RESORT & SPA
STEGNA