



RESTAURACJA NATURAL
PIJALNIA ZIOŁ

MENU



ŚNIADANIE

BREAKFAST

- MENU -

ZESTAWY ŚNIADANIOWE

breakfast sets

ŚNIADANIE WEGETARIAŃSKIE

twarożek ze szczypiorkiem - ser żółty - ser
topiony - jaja na twardo - pasta
wegetariańska - dżem - miód - świeże
warzywa - pieczywo - masło - wybór
ciepłych i zimnych napojów

*cottage cheese with chives - yellow cheese -
processed cheese - hard boiled eggs -
vegetarian spread - jam - honey - fresh veggies -
bread - butter - hot & cold drink buffet*

45zł

ŚNIADANIE MAZURSKIE

swojskie wyroby wędzone/pieczone - ser
żółty - ser topiony - twarożek ze
szczypiorkiem - pasty - świeże warzywa -
pieczywo - masło - wybór ciepłych i
zimnych napojów

*natural smoked/roasted meats - yellow
cheese - processed cheese - cottage cheese
with chives - spreads - fresh veggies - bread -
butter - hot & cold drink buffet*

45zł

DO ZESTAWU ŚNIADANIOWEGO CIEPŁE DANIE DO WYBORU

add hot meal to your breakfast set

jajecznica na maśle, szynce lub boczku
buttery scrambled eg, gs with ham or bacon

jaja sadzone na boczku
fried eggs with bacon

kielbasa biała gotowana lub smażona z cebulką
white sausage - boiled or fried with onion

kielbasa wiejska gotowana lub smażona z cebulką
country sausage - boiled or fried with onion

naleśnik z owocami, dżemem lub twarogiem
crepes with fruit, jam or cottage cheese



PRZEKĄSKI

ENTRESS

MAZURSKA RYBA MARYNOWANA

z cydrem jabłkowym i warzywami

*masurian fish in vinegar and apple cider
with marinated vegetables, served: In a jar*

33zł

CARPACCIO Z ŁOSOSIA

z kaparami, rukolą, cytryną z oliwą ziołową

*salmon carpaccio with capers, arugula,
lemon with herbal oil*

39zł

TATAR WOŁOWY

z czarnym pieprzem, oliwą, czerwoną
cebulą i marynatami

with black pepper, olive oil, red onion and pickles

39zł

ZUPY

SOUPS

ŻUR NA ZAKWASIE

z białą kielbasą i jajem

polish sour rye soup with white sausage and egg

25zł

ROSÓŁ Z MAZURSKIEJ KURY

z lubczykiem, makaronem, marchewką

*broth of masurian kura with lowage,
pasta, carrot*

21zł

ZUPA RYBNA

z pomidorami pelati, trawą cytrynową i liściem kafiru

*fish soup with herbs, pelati tomatoes, lemon grass
and kafir leaves*

33zł

KREM GRZYBOWY

borowików, na śmietanie kremową, chrustem orzechowym

porcini mushrooms, onion, cream, walnuts

28zł

SALATY

SALADS

WEGETARIAŃSKA

ze szpinakiem, serem lazur, parmezanem
prażonymi orzechami, pestkami dyni, gruszką,
pomarańczą z sosem vinegret

*vegetarian salad with lettuce, spinach, blue cheese,
parmesan, roasted nuts, pear, orange and
vinaigrette dressing*

39zł

KRUCHA SAŁATA Z KREWETKAMI

pikantne krewetki z sałatą rzymską, roszką,
pomidorem koktajlowym, czosnkiem i sosem
koperkowym, podawane z grzankami
pszennymi

*crispy salad with shrimps, cherry tomato, garlic
and dill dressing, served with croutons*

55zł

SAŁATA CEZAR

grillowany kurczak, sałata rzymska, pomidor
koktajlowy, cebula czerwona, grzanki oraz sos
z anchois

*grilled chicken, romaine lettuce, cherry
tomato, red onion, croutons and anchovy
sauce*

49zł

VEGAN

VEGAN MAIN

BOCZNIAK PO TAJSKU

w sosie sojowym z mlekiem kokosowym,
cukinią, cebulą i papryką podawany z
chipsem naleśnikowym

*oyster mushroom with zucchini, onion, bell
peppers in soy sauce with coconut milk*

39zł

TOFU Z WARZEWAMI

papryka, cukinia, bakłażan, pieczarka,
cebula czerwona, okraszone
szczypiorkiem

*pepper, zucchini, eggplant, mushroom,
red onion, garnished with chives*

39zł





MAKARONY

PASTA

MAKARON Z KREWETKAMI

tagliatelle z krewetkami królewskimi i
łososiem w śmietanowo cytrynowym
sosie

*tagliatelle pasta with shrimps and salmon
in creamy-lemon sauce*

49zł

MAKARON RYŻOWY Z WARZYWAMI

w sosie sojowym z mlekiem kokosowym,
cukinią, boczniakiem, cebulą i papryką

*rice noodles with vegetables in soy sauce with coconut
milk, zucchini, oyster mushroom, onion and pepper*

44zł

PIEROGI

DUMPLINGS

PIEROGI ZE SZPINAKIEM

ze szpinakiem i białym serem

dumplings with spinach with spinach and white cheese

33zł

PIEROGI Z MIĘSEM

z majerankiem, masłem - podawane z musem
buraczanym

*dumplings with meat with marjoram, butter - served
with beet mousse*

35zł

PIEROGI Z JAGODAMI

z musem jagodowym, podawane ze
śmietaną

*homemade dumplings with blueberries and
sour cream*

33zł

BURGERY

BURGERS

BURGER NATURAL

wołowina, czerwona cebula, pomidor,
ogórek, sos, ser cheddar, sałata

*beef, red onion, tomato, cucumber, sauce,
cheddar cheese, and lettuce*

45zł

BURGER NATURAL WEGE

kotlet wege, czerwona cebula, pomidor,
ogórek, sos, ser cheddar, sałata

*red onion, tomato, cucumber, sauce,
cheddar cheese, and lettuce*

43zł

MINI BURGER DROBIOWY

kurczak, pomidor, ogórek, sos, ser cheddar, sałata

*mini chicken burger chicken, red onion, tomato,
cucumber, sauce, cheddar cheese, and lettuce*

25zł





DLA DZIECI

KIDS MENU

ZDROWA POMIDOROWA

z domowymi kluseczkami
tomato soup with homemade noodles

19zł

PANIEROWANY FILET Z KURCZAKA

z puree ziemniaczanym i mizerią
chicken fillet served with boiled potatoes and cucumber salad

29zł

FILECIKI Z SANDACZA

z frytkami ziemniaczanymi i mini marchewką
pike-perch fillets with french fries and mini carrots

48zł

PIEROGI Z TRUSKAWKAMI

dumplings with strawberries

25zł

SMAŻALNIA RYB

FISH MENU

GRILLOWANY PSTRAĆ W CAŁOŚCI

z limonką, puree ziemniaczanym i zieloną fasolką szparagową
grilled trout whole with lime, mashed potatoes, green beans

69zł

SANDACZ W SOSIE WINNO-POROWYM

podawany z mini marchewką, gnocchi i limonką
zander fried in a leek-wine sauce with gnocchi and boiled carrot

69zł

OKONKI JEZIORNE Z MUSEM MALINOWYM

z frytkami ziemniaczanymi i sałatką vinegret
fried perches served with french fries and vinaigrette salad

62zł

SMAŻONA TUSZKA MIĘTUSA Z TYMIANKIEM

kasza pęczak z buraczką
i mini marchewką
pearl barley with beetroot and a mini carrot

65zł

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

GRILLOWANA KARKÓWKA W ZIOŁACH

z ziołowym ziemniakiem i warzywami
grillowanymi

*grilled pork neck served with herb potato
and grilled vegetables*

59zł

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

z kolorowym pieprzem, frytkami steakhouse, panierowanym
brokułem, sosem słodko-ostrym, curry oraz majonezem
ziołowym

*grilled sirloin steak served with steakhouse fries,
breaded broccoli, and 3 type of sauces*

115zł

SIEKANA WOŁOWINA

z grzybami leśnymi, czosnkiem, śmietaną i gnocchi

beef stew with mushrooms and cream, served with gnocchi

59zł

LIMONKOWA PIERŚ Z KURCZAKA

w ziołach ze szpinakiem i suszonymi pomidorami,
panierowanym kalafiejem, puree ziemniaczanym i słodką
śmietaną

*Grilled lemon chicken breast in creamy sau with sun-dried
tomatoes and spinach, served with potato puree and breaded
cauliflower*

49zł

SOCZYSTA POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z GRILLA

z serem pleśniowym, śmietaną, pieprzem ziołowym, puree
ziemniaczanym, zieloną fasolką szparagową i musztardą
francuską

*pork tenderloin in mustard and cheese sauce with mashed
potatoes and green string bean*

59zł

MEDALIONY Z JELENIA

w sosie śmietanowo - ziołowym z zielonym pieprzem
ziemniakiem pieczonym w mundurku i warzywami
grillowanymi

*in cream and herb sauce with green pepper, baked potato
and grilled vegetables*

89zł





DESEROWNIA

DESSERTS

SERNIK NATURAL

pieczony w kąpielu wodnej, podawany
z ciepłym musiem malinowym i sosem
śmietanowym

*natural cheesecake with hot raspberries
mousse, and cream sauce*

25zł

SZARLOTKA

z jabłek z okolicznego sadu posypana
orzechami na musie śmietanowym z
dodatkiem mazurskiego cydru

*Apple pie from apples from the
surrounding orchard sprinkled with nuts
on cream mousse with
addition of Masurian cider*

22zł

CHIA

wegański sernik chia z mango i
marakuja z nutą kokosowo - cytrusową

*vegan chia cheesecake with mango
and passion fruit with a hint of coconut
- citrus*

24zł

ŚWIEŻO-WYCISKANE SOKI

HEALTHY FRESH JUICE

100% MAZURSKICH JABŁEK 200ml

100% Masurian apples juice

16zł

100% ŚWIEŻA POMARAŃCZA 200ml

100% Fresh orange juice

20zł

MULTIWITAMINA

jabłko, cytryna, marchew, mięta 200ml

apple, lemon, carrot, mint juice

18zł

NAPOJE ZIMNE

SOFT DRINKS

SOKI OWOCOWE

pomarańcza - jabłko - pomidor

juices - orange - apple - tomato

8zł

NAPOJE 200ml

pepsi - peps light - 7 up - mirinda - tonik
- lipton iced tea

10zł

KWAS CHLEBOWY 330ml

kvass

11zł

WODA MINERALNA 250ml

gazowana - niegazowana

sparkling mineral water - still mineral water

7zł

WODA ALKALICZNA 500ml

14zł

1. Jest naturalnym antyoksydantem, przeciwdziała stanom zapalnym i spowalnia procesy starzenia.

2. Odkwasza organizm - dostarcza jony metali alkalicznych zapobiegających zakwaszeniu.

3. Dotlenia - krew nasycona aktywnym tlenem z wody alkalicznej skuteczniej dotlenia komórki organizmu.

4. Ma idealne napięcie powierzchniowe - dzięki temu, że jest "rzadsza" łatwiej dociera do najdalszych obszarów organizmu oczyszczając go i odżywiając.

DRINKI BEZALKOHOLOWE

ALCOHOL FREE DRINKS

BŁĘKITNA LAGUNA

sok grejpfrutowy, sok ananasowy,
bezalkoholowy blue curacao, miód, limonka

*grapefruit and pineapple jice, non-alcohol
blue curacao, honey, lime*

20zł

MOJITO FREE

limonka, mięta, syrop cukrowy, woda
gazowana

mint, lime, sugar syrup, sparkling water

20zł



NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS



HERBATY CZARNE

Richmont black tea

ceylon gold - earl grey blue - english breakfast

14zł

HERBATY ZIELONE I BIAŁE

Richmont white and green tea

grunpowder green - green jasmine - peppermint green

14zł

KOMPOZYCJE OWOCOWE

Richmont fruit tea

peach lemon star - mexican dream - forest fruits

14zł

HERBATA MROŻONA

ICED TEA

(sezonowo)

14zł

HERBATA ZIMOWA

WINTER TEA

20zł

ESPRESSO

10zł

ESPRESSO DOPPIO

15zł

AMERICANO

15zł

CAPPUCINO

15zł

LATTE MACCHIATO

15zł

KAWA MROŻONA

iced coffee

16zł

KARTA DRINKÓW

DRINK MENU

APEROL SPRITZ

prosecco, aperol, woda gazowana,
pomarańcza

prosecco, acerol, sparkling water, orange

29zł

CUBA LIBRE

bacardi, sok z cytryny, limonka, cola

bacardi, lemon juice, lime, cola,

27zł

TONIC GIN

gin, tonic, cytryna

gin, tonic, lemon

27zł

MOJITO

limonka, syrop cukrowy, mięta, biały rum,
woda gazowana

*lime, sugar syrup, mint, white rum, sparkling
water,*

29zł

TEQUILA SUNRISE

tequila, sok pomarańczowy, grenadyna,
pomarańcza

tequila, orange juice, grenadine, orange

26zł

DAIQUIRI

biały rum, syrop cukrowy, sok z
limonki, cytryna

white rum, sugar syrup, lime juice, lemon

27zł





PIWA

BEER

CARLSBERG 0,3

Keg 12zł

CARLSBERG 0,5

Keg 15zł

GRIMBERGEN BLANCHE 0,3

Keg 16zł

KRONENBURG 0,3

Keg 16zł

HEINEKEN 0,5

13zł

butelka/bottle

CARLSBERG 0,5

15zł

butelka/bottle

PIWO BEZALKOHOLOWE

13zł

butelka/bottle

alcohol free beer

BROWAR KORMORAN

REGIONAL BREWERY

WIŚNIA W PIWIE

lager z naturalnym sokiem wiśniowym

lager with natural cherry juice

18zł

ŚLIWKA W PIWIE

lager z naturalnym sokiem śliwkowym

lager with natural plum juice

18zł

WARMINSKIE REWOLUCJE

chmielowy lager

Hop lager

18zł

KRZEPKIE STRONG LAGER

mocny lager

strong lager

18zł

GIN

SEAGRAM'S	40ML	18zł
GORDONS	40ML	20zł
BEEFEATER	40ML	20zł

WÓDKA

WYBOROWA	40ML	13zł
STOCK	40ML	16zł
WÓDKA z MAZUR	40ML	16zł
CZARNA OLCHA	40ML	15zł
ABSOLUT	40ML	18zł
FINLANDIA	40ML	19zł
GREY GOOSE	40ML	35zł

WÓDKA SMAKOWA

WIŚNIOWA	40ML	14zł
PIGWOWA	40ML	14zł
CZARNA PORZECZKA	40ML	14zł
ORZECH ŁASKOWY	40ML	14zł
CYTRYNÓWKA	40ML	14zł

TEQUILA

SILVER	40ML	21zł
GOLD	40ML	23zł

RUM

BACARDI BLANCA	40ML	20zł
BACARDI ORO	40ML	23zł





WHISKY

J. W. RED LABEL	40ML	18zł
J. W. BLACK LABEL	40ML	20zł
BALLANTINES	40ML	18zł
JACK DANIELS BLACK	40ML	19zł
JIM BEAM	40ML	19zł
JAMESON	40ML	19zł
GLENFIDELICH 12YO	40ML	35zł

KONIAK

HENNESSY V.S.	40ML	35zł
---------------	------	------

BRANDY

STOCK 84	40ML	19zł
METAXA 5*	40ML	25zł

TEQUILA

SILVER	40ML	21zł
GOLD	40ML	23zł

LIKIERY

MALIBU	40ML	18zł
PASSOA PASSION FRUITS	40ML	19zł
JAGERMEISTER	40ML	20zł
CAMPARI	40ML	20zł
BAILEY'S	40ML	22zł
KAHLUA	40ML	25zł