

1. Puchar lodowy z owocami || 35,00 zł

(lody, owoce, ziemia jadalna, kawior owocowy, dip mango)

2. Ciasto własnego wypieku

(zapytaj obsługę)

Nasza Kawa pochodzi z regionalnej palarni w Zielonej Górze – **Coffe Hunter**. To mała rodzinna palarnia kawy. Surowe ziarno wpalane są powoli, tradycyjną metodą mistrzowską w piecach bębnowych. Po wypaleniu ziarno schładzane jest powietrzem, by zatrzymać w nim pełnię smaku i aromatu.

1. Kawa Espresso || 12,00 zł
2. Americano Black || 12,00 zł
3. Americano White || 15,00 zł
4. Cappuccino || 15,00 zł
5. Latte Macchiato || 18,00 zł
6. Flat White || 18,00 zł
7. Herbata || 12,00 zł

1. Pepsi, Mirinda, 7UP || 12,00 zł
2. Sok owocowy Toma 0,2l || 12,00 zł
3. Woda gazowana/niegazowana 0,2l || 12,00 zł
4. Karafka wody z owocami || 28,00 zł
5. Karafka Lemoniady || 35,00 zł
6. Red bull || 15,00 zł
7. Mojito (bezalkoholowe) || 22,00 zł
8. Koktajl owocowy (zapytaj obsługę)
9. Lemoniada cytrusowa-firmowa || 18,00 zł

1. Aperol Spritz || 32,00 zł

(Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza)

2. Cosmopolitan || 32,00 zł

(Wódka, likier Cointreau, sok żurawinowy, sok z limonki, pomarańcza)

3. Long Island Iced Tea || 35,00 zł

(White Rum, wódka, Gin, Tequila, likier Cointreau, sok z cytryny, Pepsi)

4. Blue Hawaii || 33,00 zł

(Malibu, White Rum, Blue Curacao, sok ananasowy)

5. Mojito || 35,00 zł

(White Rum, limonka, cukier trzcinowy, woda/sprite, mięta)

6. Sex on the Beach || 35,00 zł

(Wódka, Malibu, likier brzoskwiinowy, sok ananasowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy)

1. Heineken 0,5l / Heineken 0% 0,5l 12,00 zł
2. Żywiec Lany 0,5l / 0,3l 12,00 zł / 11,00 zł
3. Żywiec 0% 0,5l 14,00 zł
4. Żywiec Lany 0,3l 11,00 zł
5. Żywiec Porter 0,5l 12,00 zł
6. Desperados 0,5l 12,00 zł
(Mojito, Strawberry, Red)
7. Piwo Lubuskie 0,5l 12,00 zł
8. Piwo Łagowskie 0,5l 12,00 zł

1. Martini Bianco 120ml || 20,00 zł
2. Wódka Wyborowa 40ml || 12,00 zł
3. Wódka Absolut 40ml || 10,00 zł
4. Jack Daniels 40ml || 20,00 zł
5. Chivas Regal „12” 40ml || 20,00 zł
6. Chivas Regal „18” 40ml || 28,00 zł
7. Jameson 40ml || 20,00 zł
8. Ballantines 40ml || 20,00 zł
9. Johny Walker 40ml || 20,00 zł
10. Gin Seagrams 40ml || 18,00 zł

WINA – duży wybór / poproś o kartę win

Rozdzielenie rachunku jest tylko możliwe po zgłoszeniu przed przyjęciem zamówienia.

Wykaz alergenów w produktach żywnościowych, serwowanych w Restauracji Laura Spa

Szanowny Kliencie, zgodnie z Rozporządzeniem Parlament Europejskiego i Rady Europy Nr 1169/2011 z 25.10.2011r. oraz Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 mamy obowiązek poinformowania Państwa o alergenach, które mogą znaleźć się w naszych produktach żywnościowych. Drogi Kliencie, jeśli jesteś uczulony na produkty żywnościowe, zawierające alergeny, prosimy uprzedzić o tym Kelniera, udzieli on Państwu taką listę, możesz również sprawdzić na liście alergenów zawartej poniżej.

Lista alergenów wg Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w odniesieniu do składników obecnych w środkach żywności.

SUBSTANCJE ZAWIERAJĄCE ALERGENY:

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy lub brydowe) i produkty pochodne, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy tj. migdały (Amygdalus communis L), orzechy laskowe (Corylus avellana), orzechy włoskie (Juglans regia), nerkowce (Anacardium occidentale), orzechy pekan (Carya ilinoensis/ Wangenh/K.Koch), orzechy brazylijskie (Bertholletia exelsa), pistacje (Pistacia vera), orzechy makadamie lub orzechy Queensland (Macadamia ternifolia) i produkty pochodne, 9. Gorczyca i produkty pochodne, 10. Nasiona sezamu i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO₂, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne



Menu

Szanowni Goście

Wszystkie zamawiane dania przygotowujemy na miejscu ze świeżych produktów. Wymaga to czasu. Prosimy o okazanie cierpliwości, która zostanie nagrodzona smacznym posiłkiem

ŻYCZYMY SMACZNEGO!

1. Carpaccio z polędwicy wołowej dojrzewającej || 48,00 zł

(pesto bazyliowe, rukola, kapary, oliwki, parmezan, oliwa z oliwek smakowa, balsamico, grzanki czosnkowe) alerg. 1, 3, 8

2. Tatar wołowy z polędwicy dojrzewającej || 50,00 zł

(polędwica dojrzewająca wołowa siekana, swojski ogórek kiszony, biała cebula, żółtko, grzanki czosnkowe) alerg. 1, 3

3. Bruschetta || 25,00 zł

(2 grzanki, pomidor, mozzarella, czosnek, pesto bazyliowe, rukola)

1. Żurek po staropolsku z jajkiem || 34,00 zł alerg. 1, 3**2. Krem pomidorowo-paprykowy || 30,00 zł alerg. 10****3. Zupa dnia (zapytaj obsługę)****1. Sałatka z grillowanym kurczakiem || 42,00 zł**

(selekcja sałat, dip miodowo-musztardowy, gruszka, ogórek, pomidorki koktajlowe, cebula czerwona, papryka, prażone pestki dyni i słonecznika, grzanki czosnkowe) alerg. 1

2. Sałatka z krewetkami tygrysimi 5 szt. || 48,00 zł

(selekcja sałat, papryka, ogórek, cebula czerwona, pomidory koktajlowe, vinegret miętowy, grzanki czosnkowe) alerg. 1, 4

1. Spaghetti Bolognese || 37,00 zł alerg. 1, 7

(sos z pomidorów pelatti, wołowina, parmezan, natka pietruszki)

2. Makaron penne z kurczakiem w delikatnym sosie kremowo-parmezanowym || 35,00 zł alerg. 1, 7**4. Stripsy z kurczaka w panko i płatkach kukurydzianych z warzywami na parze || 38,00 zł**

(do wyboru frytki lub puree ziemniaczane) alerg. 1, 3, 7

5. Pierogi ruskie 6 szt. || 35,00 zł alerg. 1, 3, 7**1. Risotto parmezanowe z dodatkiem mleka kokosowego, curry i gorgonzoli. Z kurczakiem, brokułem, zielonym groszkiem i suszonymi pomidorami || 58,00 zł alerg. 1, 4****2. Łosoś na risotto szafranowo-cytrynowym z blanszowanym szpinakiem || 58,00 zł alerg. 7, 4****1. Penne z kurczakiem i szpinakiem || 49,00 zł alerg. 1****2. Tagliolini Nero z krewetkami || 58,00 zł**

(krewetki tygrysie 6 szt., czosnek, papryczka chilli, oliwa, wino białe, tymianek, masło, parmezan, natka pietruszki, pomidorki koktajlowe, szpinak) alerg. 1, 2, 14

3. Papardelle chorizo z polędwiczką wieprzową S.V. i kurkami || 56,00 zł alerg. 1, 3**4. Papardelle z łososiem || 58,00 zł**

(cebula, czosnek, kapary, młody szpinak baby, wino białe, śmietanka, parmezan, prażone orzechy włoskie) alerg. 1, 3, 4, 8

1. Gnocchi z kurczakiem, brokułem i cukinią w sosie gorgonzola || 54,00 zł alerg. 1, 3**2. Gnocchi z polędwicą wieprzową S.V. z kurkami, młodym szpinakiem i prażonym słonecznikiem. Sos szafranowy || 58,00 zł alerg. 1, 3, 10****1. Poliki wołowe || 76,00 zł**

(puree chrzanowe, marchewka baby, młody brokuł, demi-glace) alerg. 7

2. Wykwintne roladki z dzika z darem Łagowskich lasów || 95,00 zł

(puree chrzanowe, mus z zasmażanych buraków, demi-glace na czerwonym winie z rozmarynem, nadzienie grzybowo-szpinakowe, mała miska selekcji sałat) alerg. 1, 7, 10

3. Pierś z kaczki S.V. 75,00 zł

(gnocchi z batatów, sos demi żurawinowy na czerwonym winie, modra kapusta z jabłkiem na ciepło)

4. Gulasz z jelenia || 76,00 zł

(kasza orkiszowa, colesław) alerg. 1, 3

5. Polędwica z dorsza atlantyckiego owinięta cukinią || 78,00 zł

(gotowana metodą sous-vide, romanesco, marchewka baby, kawior, sos limonkowy z nutą trawy cytrynowej na bazie mleka kokosowego, ziemniaki zapiekane gratin) alerg. 4, 7

6. Burger z szarpaną wołowiną / frytki steakhouse || 52,00 zł

(bułka włoska, ser mimolette, majonez rozmarynowy, boczek grillowany, ogórek kiszony, marynowana czerwona cebula, sos barbecue) alerg. 1

7. Kotlet schabowy || 65,00 zł

(młode ziemniaki, mizeria) alerg. 1, 7, 3

8. Grillowana pierś z kurczaka z placuszkami ziemniaczanymi Rosti || 58,00 zł

(sos oliwkowy, tzatziki, grillowana cukinia, papryka) alerg. 1, 7

1. Mała miska selekcji sałat z dressingiem musztardowo miodowym || 17,00 zł**2. Frytki || 15,00 zł****3. Grzanki czosnkowe 2 szt. || 8zł****4. Śmietana || 6,00zł****5. Ketchup || 6,00zł****6. Pieczywo || 6,00zł**