



RADO RESORT

przystawki

Tatar z polędwicy wołowej z pikłami, gorczycą, żółtkiem i pieczywem własnego wyrobu z masłem	26 zł
Wołowina po Burgundzku z ziołową grzanką	32 zł
Pajda chleba z domowym smalcem i pieczonymi warzywami	13 zł

SAŁATKI

Sałata rzymska z kurczakiem, parmezanem grzankami i sosem anchois	24 zł
Kompozycja sałat z rostbefem, owocami i dresingiem cytrynowym	29 zł
Selekcja sałat z awokado, zielonymi warzywami, owocami i sosem winegret	22 zł

ZUPY

Krem z zielonych warzyw z prażonymi ziarnami, grzanką i pianą miętową	15 zł
Consomme z kaczki z makaronem i warzywami julienne	18 zł
Żur na zakwasie z grzybami, jakiem (63°C) i pieczywem	14 zł

MAKARONY / PIEROGI

Tagiatelle z polędwiczką wieprzową, bocznikami w sosie śmietanowym	27 zł
Tortellini ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i czosnkiem niedźwiedzim	23 zł
Pierogi z bryndzą i oliwą koperkową	14 zł

DANIA GŁÓWNE

Kurczak kukurydziany z warzywami, marynowanym burakiem, sosem tymiankowym i brownie z soczewicy	29 zł
Polędwiczka wieprzowa sous vide z tartą z buraka, karmelizowanym jabłkiem i sosem rozmarynowym	32 zł
Stek z polędwicy wołowej z ziemniakami confit, karmelizowaną czerwoną cebulą i dipem chrzanowym	69 zł
Schab z kością z puree ziemniaczanym i zasmażaną kapustą	22 zł
Kacze udko confit z karmelizowanym burakiem, sosem brzoskwiniowym i kopytkami	36 zł
Polędwica z dorsza z kalafiorem romanesco, sosem borowikowym i puree z selera	32 zł
Zapiekane bataty z pesto, fetą i granatem	20 zł

•desery•

Suflet z białej czekolady z orzechową kruszonką i lodami z maślanki	15 zł
Tarta z sezonowych owoców z solonym karmelem i coulis z malin	18 zł
Śmietankowa panna cotta z pudrem owocowym i lodami z pokrzywy	18 zł



RADO RESORT

appetizers

Beef tartare with pickles, mustard, egg yolk and homemade bread with butter	26 zł
Boeuf Bourguignon with herb toast	32 zł
Thick slice bread with homemade lard and roasted vegetables	13 zł

SALADS

Romaine lettuce with chicken, parmesan cheese, toasts and anchovy sauce	24 zł
Salad selection with roast beef, fruit and lemon sauce	29 zł
Salad selection with avocado, green vegetables, fruit and vinaigrette	22 zł

SOUPS

Cream of green vegetable soup with roasted grains, toast and mint foam	15 zł
Duck consommé with noodle and julienne vegetables	18 zł
Sour flour-based soup with mushrooms, egg (63°C) and bread	14 zł

PASTAS / DUMPLINGS

Tagliatelle pasta with pork tenderloin, oyster mushroom and cream sauce	27 zł
Tortellini pasta with spinach, dried tomatoes and wild garlic	23 zł
Scheep's cheese dumplings with dill flavored oil	14 zł

MAIN COURSES

Chicken corn with vegetables, marinated beetroot, thyme sauce and lentil brownie	29 zł
Sous-vide pork tenderloin with beetroot tart, caramelized apple and rosemary sauce	32 zł
Beef loin steak with potatoes confit, caramelized red onion and horseradish sauce	69 zł
Pork chop with bone with potato puree and fried cabbage	22 zł
Confit Duck leg with caramelized beetroot, peach sauce and dumplings made of mashed potatoes	36 zł
Cod loin with romanesco broccoli, porcini mushrooms and celery puree	32 zł
Baked sweet potatoes with pesto, feta cheese and pomegranate	20 zł

•desserts•

White chocolate souffle with nut crumble and buttermilk ice-cream	15 zł
Seasonal fruit tart with salty caramel and raspberry sauce	18 zł
Creamy panna cotta with fruit powder and nettle ice-cream	18 zł