


Menu Wegańskie

Miło nam gościć Państwa w restauracji hotelu Manor House SPA
mieszczącej się w zabytkowej Stajni Platara (XIX w.).

Zapraszamy do zapoznania się z szerokim wyborem dań wegańskich
przygotowanych wyłącznie z najwyższej jakości naturalnych
składników pochodzenia roślinnego.

Zachęcamy do skosztowania przyrządzonych przez Szefową Kuchni
przystawek, zup, dań głównych, sałatek i deserów w wybornych,
zdrowych i niecodziennych odśtonach.



Dania z tej karty otrzymały znak jakości 
fundacji Viva! dla wegetarian i wegan

Nasze potrawy są odpowiednie również dla osób nietolerujących
mleka i uczulonych na kurze jaja.



Jeżeli cierpią Państwo z powodu alergii prosimy
poinformować personel restauracji, który z przyjemnością
pomoże w doborze dań.



Manor House

Trzystawki

Appetizers

Carpaccio z białej rzodkwi w grejfrutowym sosie winegret

*White radish carpaccio
with grapefruit vinaigrette*

35,00 zł 200g 9, 10, 12

Tatar z siekanych świeżych i suszonych pomidorów z klasycznymi dodatkami oraz pesto z bazylii i oregano

*Tomato tartare with classic additions
and basil-oregano pesto*

39,00 zł 200g 1, 6, 9, 10, 12

Smalec wegański z ciecioriki, jabłka i śliwki z ogórkiem kiszonym podany na pieczywie

*Vegan chickpea lard with apples and plums
served with pickled cucumber and bread*

30,00 zł 150/100g 1, 9, 10, 12

Duszone warzywa korzeniowe z czosnkiem, sezamem i pieczywem

*Stewed root vegetables with garlic,
sesame seeds and bread*

35,00 zł 150/50g 1, 6, 11

Placuszki z cukinii i marchwi z czosnkowym sosem z tofu

*Zucchini and carrots fritters
with garlic sauce and tofu*

45,00 zł 110/30g 1, 6, 12



Typy Soups



Krem szpinakowy z prażonymi migdałami
Cream of spinach soup with roasted almonds
25,00 zł 210g 8, 9, 12

Krem cebulowy z sezamem
Cream of onion soup with sesame
22,00 zł 250/50g 9, 11

Ziemniaczany krem z curry
i marynowanym pomidorem
Cream
25,00 zł 300g 6, 9, 10, 12

Wegański barszcz czerwony
z podgrzybkami i ciemną kaszą gryczaną
*Vegan beetroot soup with wild mushrooms
and dark buckwheat groats*
29,00 zł 150/50g 9, 12

Krem z batatów z pieprzem cayenne
i chipsem ryżowym
*Sweet potato cream with cayenne pepper
and rice chips*
29,00 zł 300g 1, 6, 9, 10, 12

Zupa miso z wakame i tofu
Miso soup with wakame and tofu
25,00 zł 350g 6, 12

Zupa miso z boczniakiem i makaronem
*Miso soup with oyster mushrooms
and noodles*
25,00 zł 350g 6, 12

Dania główne

Main courses

Kasza jaglana z burakiem, grillowaną cukinią, słonecznikiem i sosem z białego grochu
Millet groats with beetroot, grilled zucchini, sunflower seeds and white pea sauce
59,00 zł 300g 6, 8, 9, 10, 11, 12

Pierogi z tymiankiem, cieciorką, kapustą kiszoną i boczniakiem gotowane w burakach
Dumplings stuffed with chickpeas, sour cabbage, oyster mushrooms and thyme cooked in beetroot
39,00 zł 300g 1, 9, 10, 12

Krokiety z ziemniaków truflowych z grillowaną marchwią i kremem majonezowym
Truffle potato croquettes with grilled carrots and mayonnaise cream
63,00 zł 300g 1, 6, 9, 11, 12

Bazyliowe tofu z grillowanymi topinamburem i cukinią
Basil tofu with grilled sunchoke (Jerusalem artichoke) and zucchini
55,00 zł 250g 6, 9, 12

Buraczany burger z boczniakiem i puree szpinakowym
Beetroot burger with oyster mushroom and spinach puree
59,00 zł 250g 6, 8, 9, 10, 12

Pierogi z topinamburem i tofu w sosie ze smażonymi kurkami i trawą cytrynową
Dumplings with Jerusalem artichoke and tofu in sauce with fried chanterelles and lemongrass
69,00 zł 350g 1, 6, 9, 10, 12

Kopytka z orzechem nerkowca z okrasą z korzenia pietruszki i płatkami chili
Cashew nut dumplings with a garnish of parsley root and chili flakes
55,00 zł 300g 1, 5, 8, 9, 12



Salaty

Salads



Mix sałat z orzechami włoskimi i pomidorem,
skropiony dressingiem balsamico
i okryty kielkami brokołu

*Lettuce mix with walnuts and tomato,
with balsamic dressing,
and broccoli sprouts*

39,00 zł 250g 6, 8, 12

Sałatka z rukoli, suszonych pomidorów,
tofu oraz prażonego ziarna słonecznika,
z sosem na bazie octu balsamicznego

*Arugula salad with dried tomatoes,
tofu and roasted sunflower seeds
in balsamic vinegar dressing*

39,00 zł 250g 6, 8, 12

Desery

Desserts

Jabłko pieczone z żurawiną
polane syropem z agawy
*Baked apple with cranberries
topped with agave syrup*

25,00 zł 300g 12

Racuchy z czekoladowym kremem z daktyli
Fritters with chocolate date cream

29,00 zł 250g 1, 6, 8, 12

Beza z owocami i kremem kokosowym
Meringue with fruits and coconut cream

42,00 zł 150g 1, 6, 12

Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami
Ice cream bowl with whipped cream and fruits

35,00 zł 260g 5, 6, 8, 11, 12

