


Menu Wegańskie

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

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

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



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

Tatar z kaszy jaglanej i suszonych pomidorów z klasycznymi dodatkami

Vegan tartare made of millet and dried tomatoes with classic additions

39,00 zł 100/100g 9, 10, 12

Paszтет z cieciorki z kminem i gruszką podany z sosem żurawinowym

Chickpea pate with cumin and pear served with cranberry sauce

40,00 zł 150g 9, 10, 12

Smalec wegański z cieciorki, jabłka i śliwki z ogórkiem kiszonym 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

Pieczony korzeń selera z owocem jałowca, cebulą i czerwoną papryką

Roasted celery root with juniper fruit, onion and red pepper

35,00 zł 200g 9, 10, 12

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

Krem z zielonego groszku z wasabi
Cream of green peas with wasabi
25,00 zł 300g 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 pieczonego buraka z pomarańczą
Cream of roasted beetroot with orange
29,00 zł 250g 12

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

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

Dania główne

Main courses

Spaghetti z marchewką i ziemniakiem
przyprószone płatkami drożdżowymi

*Spaghetti with carrot and potato
sprinkled with yeast flakes*

39,00 zł 350g 1, 9, 10, 12

Pierogi z tymiankiem, cieciorą, kapustą
kiszoną i bocznikiem gotowane w burakach

*Dumplings stuffed with chickpeas, sour cabbage,
oyster mushrooms and thyme cooked in beetroot*

39,00 zł 300g 1, 9, 10, 12

Pęczak z grzybami
ze świeżą natką pietruszki i wyspą sałat

*Pearl barley with oyster mushrooms
and parsley served with salad*

39,00 zł 200/30g 1, 12

Seleroryba z kapustą kiszoną
i chipsem ziemniaczanym

*Celery a'la fish with sour cabbage
and potato chip*

45,00 zł 300g 1, 9, 12

Gołąbki z ryżem i pieczarkami okryte
słodką kapustą z sosem pieczarkowym

*Sweet cabbage rolls with rice and mushrooms
with mushroom souse*

35,00 zł 200g 1, 6, 12

Wytrawne naleśniki z bocznikiem,
suszonymi pomidorami i liśćmi szpinaku

*Dry pancakes with oyster mushrooms,
dried tomatoes and spinach leaves*

39,00 zł 450/130g 1, 6, 9, 10, 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

Mix kolorowych sałat z serem tofu,
orzechami włoskimi
oraz wegańskim parmezanem

*Colourful lettuce mix with tofu,
walnuts and vegan parmesan*

39,00 zł 250g 1, 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

Naleśniki z bananem
i czekoladowym kremem z daktyli

*Pancakes with banana,
and date chocolate cream*

29,00 zł 150g 1, 6, 8, 12

Smażone banany marynowane w rumie
i soku z cytryny

*Fried bananas marinated in rum
and lemon juice*

25,00 zł 100g 1, 6, 11, 12

Beza z owocami i kremem kokosowym

Meringue with fruits and coconut cream

42,00 zł 150g 1, 6, 12

