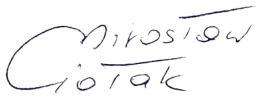
SIESTA
RESTAURACJA

W kuchni lubię łączyć klasyczną prostotę i zaskakujące dodatki,
które wzbudzają ciekawość i uznanie smakoszy.
Miłość do zawodu wyrażam na talerzu, a moją pasją
jest dostarczanie niesamowitych doznań kulinarnych
i odkrywanie smaków.



szef kuchni / chef

Restauracja otwarta od godziny 12:00 - 22:00

Wszystkie dania przygotowujemy ze świeżych produktów do wyczerpania zapasów.
Dania w karcie zawierają składniki alergenne.

SIESTA

RESTAURACJA

SZEF KUCHNI POLECA / CHEF RECOMMENDS

1. Tatar z łososia Mowi z Cytrynówką Świętokrzyską — 45 zł
   Łosoś Mowi świeży i wędzony, avocado, musztarda, kapary, koperek, ogórek konserwowy, cytrynówka świętokrzyska, pieczywo, masło (1,7,9,12,14) 150g

2. Sałata z karkówką i sosem tzatziki — 35 zł
   Karkówka marynowana podana na ciepło w przyprawie gyros, sos tzatziki, mix sałat, sos winegrette, bagietka (1,3,6,7,9,12) 250g

3. Tajska zupa z kurczakiem — 19 zł
   Filet z kurczaka, mleko kokosowe, papryka czerwona, pasta curry, makaron udon (1,3,7,9,12) 300g

4. Policzki wieprzowe w sosie własnym — 47 zł
   Policzki wieprzowe, gnocci, glazurowana marchew, sos własny (1,4,9,12) 400g

5. Okoń nilowy po azjatycku — 45 zł
   Okoń filet, warzywa azjatyckie, mix sałat, sos cytrynowy (4,7,9,12) 450g

6. Bananowe westchnienie — 20 zł
   Banan, rodzynki, cytrynówka świętokrzyska, migdały płatki, kawa espresso (5,12) 200g

PRZYSTAWKI / STARTERS

1. Tatar z łososia Mowi z Cytrynówką Świętokrzyską — 45 zł
   Łosoś Mowi świeży i wędzony, avocado, musztarda, kapary, koperek, ogórek konserwowy, cytrynówka świętokrzyska, pieczywo, masło (1,7,9,12,14) 150g

2. Śledź po polsku z sosem tatarskim — 27 zł
   Śledź filet, cebula, sos tatarski ,prażona cebula, masło, pieczywo (1,7,9,10,12) 180g

3. Tatar dymiony drewnem śliwkowym — 39 zł
   Wołowina, pikle, wędzony olej, calvados, musztarda, borowik marynowany, kapary, oliwka, pieczywo, masło (1,7,9,10,12) 120g

4. Krewetki Tygrysie — 49 zł
   Krewetki tygrysie, białe wino, papryka chilli, zielona pietruszka, papryka czerwona, cukinia, brokuły, cebula czerwona, marchew papryska, bagietka (1,2,3,10,12) 150g

SAŁATY / SALADS

1. Sałata z karkówką i sosem tzatziki — 35 zł
   Karkówka marynowana podana na ciepło w przyprawie gyros, sos tzatziki, mix sałat, sos winegrette, bagietka (1,3,6,7,9,12) 250g

2. Sałata z burakiem i kozim serem VEGETARIAN — 33 zł
   Mix sałat, buraki, ser kozi wege, słonecznik prażony, sos balsamiczny, bagietka (1,3,6,9,12) 200g

3. Sałata Cezar — 35 zł
   Sałata rzymska, filet kurczak, oliwa z oliwek, sos cezar, grzanki tostowe (1,3,4,9,12) 250g

ZUPY / SOUPS

1. Żur Świętokrzyski — 21 zł
   Żur, pulpety z białej kiełbasy, ziemniaczki z boczkiem, jajko
   (3,7,9,10,12) 380g

2. Krem Bisque z krewetkami — 24 zł
   Owoce morza, krewetki, pomidory, curry, seler naciowy
   (2,4,7,9, 10,12,14) 280g

3. Tajska zupa z kurczakiem — 19 zł
   Filet z kurczaka, mleko kokosowe, papryka czerwona, pasta curry,
   makaron udon (1,3,7,9,12) 300g

4. Rosół z makaronem — 16 zł
   Seler, pietruszka, marchew, makaron (1,3,9) 300g

5. Rosół z pielmieni — 19 zł
   Seler, pietruszka, marchew, pierożki pielmieni (1,3,9) 300g

6. Flaki Babuni — 22 zł
   Flaki wołowe, wołowina, kurczak, marchew, seler, por, pietruszka
   (1,3,7,9,12) 300g

PASTY / PASTA

1. Tagiatelle orkiszowe z grzybowym bolognese VEGETARIAN — 33 zł
   Makaron tagiatelle orkiszowy, sos bolognese grzybowy, ser parmezan (1,3,4,7,9) 350g

2. Fettuccine z łososiem — 39 zł
   Makaron fettucine, łosoś filet, papryka czerwona, cebula, białe wino, ser parmezan (1,7,8,9,12) 350g

3. Tagliatelle nero z krewetkami — 45zł
   Makaron czarny tagliolini, krewetki tygrysie, papryka chilli, czosnek, ser parmezan (1,2,7,12) 300g

4. Garganelli z kurczakiem — 36 zł
   Makaron garganelli, filet z kurczaka, szpinak, ser gorgonzola, śmietana, ser parmezan (1,2,7,12) 350g

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

1. Stek z polędwicy z rydzami — 99 zł
Polędwica wołowa wędzona, rydze na maśle, pierogi z kapustą i grzybami, sos z zielonego pieprzu (9,10,12) 360g

2. Karkówka w Ostrowieckim wydaniu — 45 zł
Karkówka sous vide, papryka, cukinia, pieczarki, ziemniaki, cebula, masło cebulowe (7,9,12) 400g

3. Policzki wołowe w czerwonym winie — 48 zł
Policzki wołowe, gołąbek z kaszą gryczaną, sos pieczeniowy z podgrzybkami (1,2,8,9,12) 400g

4. Żurawinowa Kaczka — 59 zł
Filet z kaczki sosus vide, kopytka chicche, pure z marchwi z pomarańczą, buraczki zasmażane, sos żurawinowy (7,12) 300g

5. Placek po cygańsku — 38 zł
Placek ziemniaczany, boeuf strogonow, śmietana, ketchup, marynowany burak i cebulka (1,3,7,9,12) 450g

6. Policzki wieprzowe w sosie własnym — 47 zł
Policzki wieprzowe, gnocci, glazurowana marchew, sos własny (1,4,9,12) 400g

7. Sznycel schabowy — 37 zł
Schab, ziemniaki puree, kapusta zasmażana z kminkiem (1,3,7,9,12) 400g

8. Domowe pierogi (8 szt.) — 29 zł
Pierogi do wyboru: 1. ruskie, 2. z mięsem i kapustą, 3. z kaczką, 4. z gęsią (1,3,7,9,12) 300g

9. Burger klasyczny — 33 zł
Burger wołowy, bułka piwna, ser cheddar, sałata lodowa, majonez, pomidor, ogórek konserwowy, sos musztardowy własnej produkcji, frytki (1,2,7,9,12) 300g

10. Burger pikantny — 36 zł
Burger wołowy, bułka piwna, ser cheddar, jalapeno, sałata lodowa, majonez, pomidor, ogórek konserwowy, sos bbq własnej produkcji, frytki (1,2,7,9,12) 300g

DANIA Z RYB / FISH DISHES

1. Halibut na tagiatelle orkiszowym — 49 zł
   Halibut stek, makaron tagiatelle orkiszowy, pesto z czosnku niedźwiedziego, śmietana, czarna oliwka, marchew paryska (1,2,4,7,9,12) 400g

2. Łosoś Mowi z czarną soczewicą — 49 zł
   Łosoś Mowi filet, czarna soczewica, pomidor koktajlowy, sos winny (4,7,12) 300g

3. Okoń nilowy po azjatycku — 45 zł
   Okoń filet, warzywa azjatyckie, mix sałat, sos cytrynowy (4,7,9,12) 450g

DLA DZIECI / KIDS MENU

1. Rosół z makaronem — 11 zł
   Seler, pietruszka, marchew, makaron (1,3,9) 200g

2. Pomidorowa — 11 zł
   Pomidory, seler, pietruszka, marchew, makaron (1,3,9) 200g

3. Chrupiące nuggetsy — 27 zł
   Fileciki z kurczaka, frytki, marchewka z jabłuszkiem (9) 200g

4. Paluszki rybne — 27 zł
   Panierowane paluszki rybne z okonia nilowego, frytki, ketchup (1,34,7,9) 200g

5. Drobiowy burger z frytkami — 26 zł
   Bułka pszenna, burger drobiowy, ser żółty, majonez, ketchup, frytki (1,2,7,9,12) 200g

6. Spaghetti Bolognese Junior — 25 zł
   Makaron spaghetti, sos bolognese (1,3,9) 200g

7. Naleśniki z nutellą i owocami — 18 zł
   Naleśniki z nutellą, owoce sezonowe, cukier puder, polewa czekoladowa (1,3,5,7,8) 140g

DESERY / DESSERTS

1. Brownie z fasoli ze słonym karmelem FIT — 19 zł
   Brownie z fasoli, sos słony karmel (5,7) 180g

2. Bananowe westchnienie — 20 zł
   Banan, rodzynki, cytrynówka świętokrzyska, migdały płatki,
   kawa espresso (5,12) 200g

3. Szarlotka cynamonowa — 19 zł
   ciasto kruche, jabłka prażone, lody waniliowe (1,3,7) 180 g

4. Sernik bazyliowy — 19 zł
   Sernik bazyliowy, sos waniliowy (1,3,7) 150g

5. Puchar lodowy — 19 zł
   Lody owocowe, bita śmietana, owoce sezonowe (3,7,8) 200g

ŚWIEŻE SOKI / FRESH JUICE

1. Świeżo wyciskane soki owocowo-warzywne, 300ml — 16 zł

   składniki do wyboru:
   - pomarańcza
   - grejpfrut
   - cytryna
   - jabłko
   - marchew

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

1. Herbata Ronnefeldt czarna 400ml — 10 zł
   Black tea Ronnefeldt

2. Herbata Ronnefeldt smakowa 400ml — 10 zł
   Flavored tea Ronnefeldt

3. Oryginalna chińska zielona herbata 400ml — 13 zł
   Original Chinese green tea

4. Kawa czarna — 10 zł
   Black coffee

5. Kawa z mlekiem — 12 zł
   Coffee with milk

6. Espresso — 10 zł
   Espresso

7. Cappuccino — 13 zł
   Cappuccino

8. Latte Macchiato — 15 zł
   Latte macchiato

9. Irish coffe — 18 zł
   Irish coffe

NAPOJE / BEVERAGES

1. Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic Schweppes 0,2l — 8 zł
   Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes 0,2l

2. Ice tea, Green Tea 0,2l — 8 zł
   Ice tea, Green Tea 0,2l

3. Woda mineralna Buskowianka — 6 zł
   niegazowana/ lekko gazowana/ gazowana 0,33l
   Mineral water Buskowianka still / lightly carbonated / sparkling 0,33l

4. Woda źródlana Kropla Beskidu — 6 zł
   niegazowana/ gazowana 0,33l
   Spring water Kropla Beskidu still/ sparkling 0,33l

5. Woda gruzińska wysokozmineralizowana naturalnie — 12 zł
   gazowana Borjomi 0,5l
   Georgian mineral water Borjomi 0,5l

6. Woda hiszpańska mineralna naturalnie gazowana — 14 zł
   VCH Barcelona 0,25l
   Spanish mineral water VCH Barcelona 0,25l

7. Woda włoska mineralna naturalnie gazowana — 12 zł
   San Pellegrino 0,25l
   Italian mineral water San Pellegrio 0,25l

8. Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, — 8 zł
   czarna porzeczka, pomidorowy 0,2l
   Juices: orange, grapefruit, apple, blackcurrant, tomato 0,2l

9. Świeżo wyciskany sok z pomarańczy 0,3l — 16 zł
   Freshly squeezed orange juice 0,3l

10. Red Bull 0,25l — 10 zł
    Red Bull 0,25l

ALKOHOLE / ALCOHOLS

Piwo butelkowe / Bottled beer

1. Żywiec 0,33l/0,5l — 6 zł /8 zł
2. Heineken 0,5l — 8 zł
3. Heineken bezalkoholowy 0,5l — 8 zł
   alcohol free
4. Tyskie 0,33l/0,5l — 6 zł /8 zł
5. Lech 0,5l — 8 zł
6. Pilsner Urquell 0,5l — 13 zł
7. Żywiec porter 0,5l — 9 zł
8. Paulaner 0,5l — 12 zł
9. Desperados 0,4l — 8 zł
10. Piwo gruzińskie Argo Lager/Pilsner/Dark/White 0,5l — 12 zł
    Georgian beer 0,5l
11. Piwo hiszpańskie 1906 Irish/Red/Reserva/Black 0,33l — 11 zł
    Spanish beer 0,33l
12. Piwo hiszpańskie San Miguel/Mahou/ Estrella Galicia 0,33l — 10 zł
    Spanish beer 0,33l
13. Piwo hiszpańskie Cervezas Alhambra 0,33l — 12 zł
    Spanish beer 0,33l

Wódka 40 ml / Vodka 40 ml

1. Wyborowa — 7 zł
2. Finlandia — 8 zł
3. Absolut — 8 zł
4. Belvedere — 13 zł
5. Grey Goose — 15 zł
6. Beluga Noble — 15 zł

Aperetif 40 ml

1. Aperol — 8 zł
2. Martini (Bianco, Extra Dry, Rosso, Fierro) 40/80 ml — 4 zł /8 zł

Wódka smakowa 40 ml / Flavoured vodka 40 ml

1. Żołądkowa Gorzka / Żołądkowa Gorzka z miętą — 6 zł
2. Soplica (wiśniowa, pigwowa, malinowa, cytrynowa) — 6 zł
   morelowa) Soplica (cherry, quince, raspberry, lemon, apricot)
3. Świętokrzyska cytrynówka — 10 zł

Cognak & brandy 40 ml

1. Remy Martin VSOP — 16 zł
2. Martell VS — 16 zł
3. Metaxa ***** — 10 zł
4. Hennesy — 14 zł
5. Sarajishvili *** — 9 zł

Whisky & whiskey 40 ml

1. Ballantine's — 10 zł
2. Ballantine's 12 YO — 14 zł
3. Jack Daniels — 12 zł
4. Jack Daniel's Singel Barel — 19 zł
5. Chivas Regal 12 YO — 16 zł
6. Johnnie Walker Black Label — 15 zł
7. Glenfiddich 18 YO — 32 zł

Gin 40 ml

1. Seagram's — 7 zł
2. Seagram's Lime — 8 zł
3. Bombay Sapphire — 12 zł

Rum 40 ml

1. Bacardi Carta Blanca / Black — 9 zł
2. Havana Club 3 YO — 10 zł
3. Kraken Black Spiced — 12 zł

Tequila 40 ml

1. Sierra Silver — 10 zł
2. Olmeca — 12 zł

Likier 40ml / Liqueur 40 ml

1. Bailey's Irish Cream — 9 zł
2. Jagermaister — 10 zł
3. Malibu — 8 zł

Wino musujące & szampan / Sparkling wine & Champagne

1. Prosseco 0,75l — 59 zł
2 Cava Picaire Semi Seco 0,75l — 59 zł
3. Moet & Chandon Brut 0,75l — 239 zł

Wino miniatury / Miniature wine

1. Prosecco 0,2L musujące — 29 zł
2. Paul Mas Cabernet Sauvignon 0,18l czerwone, wytrawne — 19 zł
3. Paul Mas Sauvignon Blanc 0,18l białe, wytrawne — 19 zł

Short drinks

1. Black/White Russian — 15 zł
   Wódka, Kahlua, śmietanka
   Vodka, Kahlua, cream
2. Caipirinha — 15 zł
   Cachaca, limonka, cukier brązowy
   Cachaça, lime, brown sugar
3. Margarita — 17 zł
   Cointreau, Tequila, sok z limonki
   Cointreau, Tequila, lime juice
4. Cosmopolitan — 17 zł
   Wódka, Cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy
   Vodka, Cointreau, fresh lime juice, cranberry juice
5. Aperol Spritz — 19 zł
   Aperol, wino musujące, woda gazowana
   Aperol, sparking wine, sparkling water

Long drinks

1. Mojito — 18 zł
   Biały rum, mięta, limonka, cukier trzcinowy
   White rum, fresh mint, lime, brown sugar
2. Tequila Sunrise — 18 zł
   Tequila, grenadina, sok pomarańczowy
   Tequila, Grenadine, orange juice
3. Long Island Ice Tea — 22 zł
   Wódka, Gin, Rum, Tequila, Contreau, sok pomarańczowy, sok z cytryny, Pepsi
   Vodka, Gin, Rum, Tequila, Cointreau, orange juice, lemon juice, pepsi
4. Sex on the beach — 18 zł
   Wódka, Malibu, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy
   Vodka, Malibu, peach liqueur, orange juice, cranberry juice
5. Cuba libre — 17 zł
   Rum, Pepsi, sok z limonki
   Rum, Pepsi, lime juice

Alergeny: [1]gluten, [2]skorupiaki, [3]jaja, [4]ryby, [5]orzeszki ziemne, [6]soje, [7]białka mleka i laktoza, [8]orzechy, [9]seler, [10]gorczyca, [11]ziarna sezamu, [12]dwutlenek siarki, [13]łubin, [14]mięczaki.

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne, prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.

Allergens: [1]gluten, [2] crustaceans, [3]eggs, [4]fish, 5peanuts, [6]soy, [7]milk proteins and lactose, [8]nuts, [9]celery, [10]mustard, [11]sesame seeds, [12]sulfur dioxide, [13]lupinus, [14]molluscs.

Should you have any dietary restrictions, allergies or medical recommendations, please inform of the fact the person taking your order thus our Chef can best cater to your particular needs.