

Restauracja Hotelu Maraton

Przystawki:

Tatar wołowy/ pikle / czosnek z mayo / morele/
olej porowy 30 zł

Brioszka maślana / smażony korbol z maślakami
/ szarpana wieprzowina / szalotka w lokalnym
winie 28 zł

Kiszone śledzie / kwaśna śmietana / czosnek
niedźwiedzi / kandyzowane igły sosny 30 zł

Deska serów i wędlin dla 2 osób 75 zł

Zupy:

Żur na domowym zakwasie z jajkiem i
ziemniakami 23 zł

Czernina z domowym makaronem i warzywami
. 23 zł

Pikantna wegańska zupa z zielonym pieprzem /
mayo z awokado 20 zł

Dopytaj o zupę dnia ☺ 20 zł

Dla dzieci:

Sos boloński z makaronem i serem
emilgrana 27 zł

Naleśniki pieczone na maśle z waniliowym
serkiem i domową konfiturą 25 zł

Dania główne:

Schabowy z kością w papierze/ tłuczone
ziemniaki z prażoną cebulką / kapusta kiszona
zasmażana na smalcu 49 zł

Klasyczny burger wołowy / bekon z cheddarem /
częstki ziemniaczane / majonez z płatkami chili
48 zł

Żebro wołowe w pikantnym sosie / polenta na
maśle / burak z kardamonem / korbol w occie /
pieczony jarmuż 48 zł

Kotlet devolay/ puree ziemniaczane/ surówka z
białej kapusty 38 zł

Orientalny makaron z wieprzowiną i chrupkami
warzywami / dopytaj o wersję wege ☺ 37 zł

Kolorowe sałaty z grillowanym boczkiem /
topinambur/ gruszka / winegret z rokitnika 34 zł

Pielmieni z wieprzowiną w demi / boczniaki /
konfitowane pomidory / jarmuż / 39 zł

Dorsz z patelni / dynia z imbirem / gratina
cytrynowa / sałatka wakame z sezamem 46 zł

Makaron z krewetkami/ białe wino z lipki/ czosnek
ze szpinakiem 49 zł

Dopytaj o danie dnia ☺

Deser:

Firmowy sernik gotowany / konfitura z truskawek / mango 23 zł

Gruszka w czerwonym winie / lody śmietankowe / kruszonka ziołowa 23 zł

Tiramisu w kieliszku / domowe ciastko / bita śmietana / „szamotulanka” 23 zł

Restauracja Hotelu Maraton

Starters:

Beef tartare / pickles / garlic mayo / apricots /
leek oil 30 PLN

Butter brioche / fried pumpkin with buttermilk /
pulled pork / shallots in local wine 28 PLN

Pickled herring / sour cream / wild garlic /
candied pine needles 30 PLN

Cheese and cold meats board for 2 people
PLN 75

Soups:

Sour rye soup with egg and potatoes 23 PLN

Blood soup with homemade pasta and
vegetables. 23 PLN

Spicy vegan soup with green pepper / guacamole
20 PLN

Ask about the soup of the day ☺for 20 PLN

Kids menu:

Spaghetti Bolognese with emilgrana cheese
27 PLN

Pancakes baked in butter with vanilla cheese
and homemade jam 25 PLN

Main Courses:

Pork chop with bone / mashed potatoes with
roasted onion / sauerkraut fried in lard 49 PLN

Classic beef burger / bacon / cheddar / potato
wedges / mayonnaise with chili flakes 48 PLN

Beef rib in spicy sauce / polenta in butter /
beetroot with cardamom / pickled pumpkin /
baked kale 48 PLN

Devolay cutlet / potato puree / white cabbage
salad 38 PLN

Oriental pasta with pork and crispy vegetables /
ask about a vegetarian version ☺ 37 PLN

Colorful lettuces with grilled bacon / Jerusalem
artichoke / pear / sea buckthorn vinaigrette
34PLN

Pelmeni with pork / oyster mushrooms / confit
tomatoes / kale 39 PLN

Pan-fried cod / pumpkin with ginger / lemon gratin
/ wakame salad with sesame 46 PLN

Pasta with tiger prawns / white local wine / garlic /
spinach 49 PLN

Ask about the dish of the day☺

Dessert:

Homemade cooked cheesecake / strawberry jam / mango 23 PLN

Pear in red wine / ice cream / herb crumble 23 PLN

Tiramisu in a glass / homemade cookie / whipped cream / "szamotulanka" 23PLN