



MENU



DWÓR SPALICE
SPA RESIDENCE & RESTAURANT

Dwór Spalice

Kameralna atmosfera, komfort na miarę 4-gwiazdkowych hoteli, strefa spa z sauną, jacuzzi i bogatym menu zabiegów oraz wykwintna kuchnia inspirowana smakami różnych stron świata – to tylko niektóre z atrakcji Dworu Spalice. A wszystko to zaledwie 30 km od Centrum Wrocławia.

Dwór Spalice oferuje swoim Gościom 12 komfortowych pokoi. Każdy z nich wyposażony jest w klimatyzację i bezpłatny dostęp do Internetu. W cenę pokoju wliczone jest śniadanie z szerokim wyborem regionalnych wędlin, nabiału i miodów.

Szef Kuchni serwuje autorską kuchnię łączącą w sobie tradycję i nowoczesne europejskie trendy okraszone śródziemnomorską lekkością. Bogactwo smaków i aromatów, świeże produkty pochodzące od lokalnych dostawców i wyjątkowy sposób podania zadowolą gusta najbardziej wymagających Gości.

Kreatywność barmanów wsparta wiedzą i doświadczeniem, użycie wyłącznie świeżych produktów i najwyższej jakości alkoholi będzie propozycją, która dostarczy wyjątkowych doznań smakowych. Chcąc sprostać oczekiwaniom najbardziej wymagających klientów stworzyliśmy dla Państwa innowacyjną kompozycję koktajli, a miłośników wina zadowolić mogą wyroby pochodzące z regionalnych winnic o wieloletniej, rodzinnej tradycji.

Do dyspozycji Gości oddajemy wyjątkową strefę SPA wyposażoną w nastrojowe gabinety kosmetyczne, sauny i jacuzzi. Współpracując z renomowanymi markami kosmetyków przygotowaliśmy dla Państwa bogatą ofertę autorskich zabiegów opartą na mieszankach naturalnych produktów, prastarych mądrości i najnowszej wiedzy kosmetologicznej. Starannie wyselekcjonowane składniki, techniki masażu zaczerpnięte z odległych zakątków świata, profesjonalni terapeuci i naturalne aromaty otulające ciało zachwycą miłośników piękna i relaksu.

Zachęcamy do zapoznania się z ofertą przygotowaną z myślą o potrzebach osób aktywnych zawodowo. Spotkanie biznesowe, konferencja czy przyjęcie integracyjne – jesteśmy przekonani, że nasze propozycje spełnią Państwa oczekiwania.

Zapraszamy!

PRZYSTAWKI

Śledź polski na jabłku z mix-em sałat, śmietaną,
salsą z ogórka chili i kolendry - 12,00 zł



Tatar z polędwicy wołowej z tradycyjnymi polskimi
dodatkami i pieczywem - 18,00 zł



Quesadilla z grillowanym kurczakiem, żółtym serem, słodką papryką podawaną z
salsą pomidorową i serkiem chrzanowym - 18,00 zł

PRZEKĄSKI

Deska serów/wędlin z tostami – 25,00 zł



Carpaccio z szynką parmeńską i mix-em sałat – 19,00 zł



**Nachosy zapieczone z serem i panierowanymi
cebulkami oraz salsą pomidorową - 15,00 zł**



Bruschetta z salsą pomidorową (4 szt.) - 9,00 zł

KANAPKI

Kanapka klubowa - toastowana kanapka z piersią kurczaka, jajkiem, bekonem,
sałatą, pomidorem, majonezem i frytkami – 15,00 zł



Burger Spalice z grillowanym mięsem wołowym, bekonem, żółtym serem, mix-em
sałat, pomidorem i frytkami – 22,00 zł

ZUPY

Zupa dnia (pytaj kelnera) - 8,00 zł



Tradycyjny rosół z makaronem - 9,00 zł



Cappuccino pieczarkowe – 12,00 zł



Żur na wędzonej gęsi z kielbasą i ziemniaczaną okrasą - 14,00 zł



Krem kalafiorowy z groszkiem ptysiowym - 12,00 zł

DANIA GŁÓWNE

Danie szefa kuchni (pytaj kelnera) - 18,00 zł



**Sznicel ze schabu z ziemniakami puree, polskimi
warzywami saute i jajkiem poché - 19,00 zł**



**Polędwiczka wieprzowa z krokietem ziemniaczanym, warzywami sezonowymi saute
i sosem wiśniowo-czekoladowym - 19,00 zł**



**Grillowana pierś kurczaka z kostką, purée kalafiorowe/wedgesy,
kompozycja sałat i warzyw z sosem demi glace - 29,00 zł**



**Filet z łososia z puree kalafiorowym/ryżem, szpinakiem, czosnkiem z sosem
szafirowo-cytrynowym oraz konfiturą z czerwonej cebuli - 31,00 zł**



**Grillowany stek z polędwicy wołowej , ziemniaki z ogniska, karmelizowane warzywa
saute w sosie z czerwonego wina - 56,00 zł**



**Komosa ryżowa z warzywami crudités , szpinakiem i sosem
wiśniowym/mango - 15,00 zł**



Kasza pęczak a la risotto z polskimi grzybami – 27,00 zł



Pierogi ruskie z okrasą – 18,00 zł



Pierogi z kapustą i grzybami podawane z boczkiem i cebulą – 18,00 zł

DLA NAJMŁODSZYCH

Paluszki z kurczaka, frytki i sałatka pomidorowa – 12,00 zł



Naleśniki francuskie z delikatnym serkiem i mix-em ze
świeżych owoców - 11,00 zł



Makaron penne z sosem pomidorowym - 9,00 zł

MAKARONY

Makaron penne z kurczakiem podawany z warzywami crudités w sosie
śmietanowym z dodatkiem sera pleśniowego i szpinaku - 17,00 zł



Makaron penne z łososiem podawany z warzywami crudités w sosie śmietanowym z dodatkiem sera pleśniowego i szpinaku - **24,00 zł**



Tagliatelle z polędwiczka wołową i podgrzybkami w sosie śmietanowo-winnym z dodatkiem sera dojrzewającego - **21,00 zł**



Carbonara z wędzonym boczkiem, żółtkiem, cebulą, czosnkiem i sosem śmietanowym - **19,00 zł**

SAŁATKI

Salatka Cezar - grillowany kurczak, sałata rzymska, grzanki, parmezan z sosem cezar - **19,00 zł**



Mix sałat z tuńczykiem, pomidorem i ogórkiem - 17,00 zł



Grillowany ser kozi, mix sałat, prażone orzechy, pomidor z
dresingiem winegret i balsamicznym - 23,00 zł



Sałatka ze szpinakiem, segmentami cytrusów, prażonymi
orzechami i winegretem - 17,00 zł

DESERY

Crème brûlée - 12,00 zł



Puchar lodowy z owocami i bitą śmietana - 12,00 zł



Sernik z cytrynowym sorbetem i migdałowym krokantem - 14,00 zł



Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi - 9,00 zł



Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi - 14,00 zł

NAPOJE GORĄCE

Herbata Lipton (różne smaki) – 5,00 zł

Imbryk herbaty Lipton (różne smaki) – 10,00 zł

Kawa Americano – 8,00 zł

Kawa Espresso – 6,00 zł

Espresso doppio – 7,00 zł

Caffe Latte – 10,00 zł

Cappuccino – 8,00 zł

NAPOJE ZIMNE

Lipton Brzoskwinia/Cytryna – 4,00 zł

Mirinda/Sprite/Pepsi/Pepsi light 200ml – 4,00 zł

Schweppes bitter lemon/ginger ale/tonic 200ml – 4,00 zł

Woda źródlana gazowana/niegazowana 300ml – 4,00 zł

Sok czarna porzeczka/grapefruit/jabłkowy/
pomarańczowy/pomidorowy – 200ml – 5,00 zł

Pepsi dzbanek 1l – 10,00 zł

Sok dzbanek 1l – 10,00 zł

Woda dzbanek 1l – 8,00 zł

ALKOHOLE

WÓDKI

Wyborowa 50 ml – 6,00 zł

Wyborowa 500 ml – 40,00 zł

Wyborowa 700 ml – 50,00 zł

WHISKY

Ballantines 50 ml – 9,00 zł

Whisky Ardbeg 50 ml – 30,00 zł

Glenfiddich 50 ml – 27,00 zł

Hennessy V.S. 50 ml – 20,00 zł

RUMY

Captain Morgan Jamaica Rum 50 ml – 10,00 zł

Negrita 50 ml – 10,00 zł

LIKIERY

Malibu 50 ml – 10,00 zł

Luxardo Maraschino 50 ml – 16,00 zł

De Kuyper Crème de cassis 50 ml – 16,00 zł

WINA CZERWONE

Charaton Reserve 200 ml/750ml - 12,00 zł/45,00 zł

Bastion d’Espagne Syrah Rouge 200ml/karafka – 9,00 zł/35,00 zł

WINA BIAŁE

Soave 200ml/750ml – 12,00 zł /45,00 zł

Riesling 750ml – 68,00 zł

Wino grzane 250ml – 10,00 zł

PIWA

Piwo Keg Żywiec 300 ml – 4,00 zł

Piwo Keg Żywiec 500 ml – 6,00 zł

Żywiec but. 500 ml – 6,00 zł

Żywiec Białe (Pszeniczne) but. 500 ml – 6,00 zł

Żywiec Bock (ciemne) but. 500 ml – 6,00 zł

Heineken but. 500 ml – 8,00 zł

Warka Radler Cytryna but. 500 ml – 6,00 zł

Dziękujemy
za
odwiedzin
i
zapraszamy
ponownie !