



AQUA

RESTAURANT

Menu

Restauracja AQUA: 505 785 012
aqua@aparthotel-termyuniejow.pl
ApartHotel Termy Uniejów
ul. Termalna 1, 99-210 Uniejów
www.aparthotel-termyuniejow.pl



ZESTAW DNIA - 44 PLN

Menu obowiązuje w godzinach 12:00 - 17:00

ZESTAW 1

Zupa dnia

Sznycel wieprzowy z purée ziemniaczanym
i bukietem surówek (1, 3, 7)



ZESTAW 2

Zupa dnia

Placki ziemniaczane z gulaszem wołowym
z kwaśną śmietaną oraz bukietem surówek (1, 2, 3)



ZESTAW 3

Zupa dnia

Mix pierogów (ukraińskie, szpinak)
z bukietem surówek (1, 3, 7)

Menu



Przystawki / Starters

Tatar wołowy z żółtkiem sv, piklowaną czerwoną cebulą, grzybami shimeji podany z majonezem truflowym i chipsem ziemniaczanym 54 PLN
Beef tartare with sous-vide egg yolk, pickled red onion, shimeji mushrooms, served with truffle mayo and a potato chip (1, 2, 3, 10*)

Smażone borowiki ze śmietaną podane z bagietką 46 PLN
Fried porcini mushrooms with sour cream, served with a baguette (1, 7, 10)

Wątróbka drobiowa z jabłkiem i cebulą, podana z chałką i sosem wiśniowym 34 PLN
Chicken liver with apple and onion, served with challah and cherry sauce (1, 3, 6, 7, 8, 9)

Mozzarella di buratta na chlebie czosnkowym z pomidorami z octem mango 42 PLN
Burrata mozzarella on garlic bread with tomatoes and mango vinegar (1, 7)

Zupy / Soups

Zupa Tajska z krewetkami / kurczakiem 34 PLN
Thai soup with shrimp or chicken (2, 6, 9)

Tradycyjny żurek z jajkiem, białą kielbasą, ziemniakami i pieczywem 29 PLN
Traditional sour rye soup with egg, white sausage, potatoes and bread (1, 3, 6, 7, 9)

Cappuccino borowikowe z groszkiem ptysiowym 25 PLN
Porcini mushroom cappuccino with puffed pastry peas (1, 3, 7, 9, 11)

Wołowe consomme z ravioli grzybowym 27 PLN
Beef consommé with mushroom ravioli (1, 3, 6, 9)

Makarony / Pastas

Tagliolini atramentowe z krewetkami w sosie winno-maślanym z chorizo 43 PLN
Squid ink tagliolini with shrimp in a wine-butter sauce with chorizo (1, 2, 3, 7)

Risotto z borowikami i parmezanem 41 PLN
Risotto with porcini mushrooms and parmesan (1, 7, 8, 9, 10, 12)

Cepeliny z mięsem w sosie maślanym 39 PLN
Cepelinai with meat in butter sauce (1, 3, 7)

Tortellacci borowikowe podane w delikatnym bulionie grzybowym 44 PLN
Porcini tortellacci served in a delicate mushroom broth (1, 3, 7)



Dania wegetariańskie

*Wykaz alergenów znajduje się na ostatniej stronie



Menu



Sałatki / Salads

Sałatka Cezar z kurczakiem, pomidorkami cherry, bekonem i parmezanem 42 PLN
Cesar salad with chicken, cherry tomatoes, bacon and parmesan cheese (1, 3, 4, 6, 7, 8)

Sałatka z łososiem wędzonym z pomarańczą, pomidorkami cherry, awokado i pestkami słonecznika z dresingiem bazyliowym 39 PLN
Smoked salmon salad with orange, cherry tomatoes, avocado and sunflower seeds, served with basil dressing (3, 4, 6, 7, 8, 10)

Dania główne / Main courses

Udko z kaczki z purée z batatów, mixem sałat z granatem i demi glace wiśniowym 65 PLN
Duck leg with sweet potato purée, mixed salad with pomegranate and cherry demi-glace (1, 7)

Stek z polędwicy wołowej z borowikiem mikotajkowym i szpinakiem, krokiem ziemniaczanym z sosem berneise 119 PLN
Beef tenderloin steak with porcini mushroom and spinach, potato croquette and Béarnaise sauce (1, 3, 7)

Łosoś na risotto z palonym porem i sosem holenderskim 59 PLN
Salmon on risotto with charred leek and hollandaise sauce (1, 3, 4, 6, 7, 10)

Panierowany schab z kością z ziemniakami francuskimi i kapustą zasmażaną 56 PLN
Breaded pork loin with bone, french potatoes and fried cabbage (1, 3, 7)

Bakłażan faszerowany warzywami podany z hummusem i sosem chimichurri 52 PLN
Eggplant stuffed with vegetables, served with hummus and chimichurri sauce (1, 6, 7, 9, 10, 11, 12)

Poliki wieprzowe w czerwonym winie z pampuchami i karmelizowaną marchewką 59 PLN
Pork cheeks in red wine with steamed dumplings and caramelized carrots (1, 3, 9)

Dodatki / Extras

Bukiet surówek 10 PLN
Mixed salad selection

Purée 8 PLN

Frytki stekowe / z batatów 16 PLN
Steak fries / sweet potato fries

Ziemniaki opiekane / francuskie 8 PLN
Roasted potatoes / French fries

Pieczyno / masło 6 PLN
Bread / butter



Dania wegetariańskie

*Wykaz alergenów znajduje się na ostatniej stronie



Menu



Desery / Desserts

Fondant czekoladowy z sosem z owoców leśnych z sorbetem truskawkowym 27 PLN
Chocolate fondant with forest fruit sauce and strawberry sorbet (1, 3, 6, 7, 8)

Tarta migdałowa z mango curd, pianą z marakui i malinami 26 PLN
Almond tart with mango curd, passion fruit foam and raspberries (1, 3, 7, 8)

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi 25 PLN
Warm apple pie with vanilla ice cream (1, 3, 6, 7, 11)

Menu



Napoje zimne / Cold drinks

Sok ze świeżych pomarańczy, grejpfrutów
Fresh orange, grapefruit juice 0,2 L 18 PLN

Sok owocowy
Fruit juice  0,2 L 9 PLN

Pepsi, Pepsi Zero Cukru   0,2 L 9 PLN

Mirinda, 7Up, Schweppes Tonik    0,2 L 9 PLN

Woda: gazowana, niegazowana
Water: still, sparkling  0,3 L 9 PLN

Woda: gazowana, niegazowana
Water: still, sparkling   0,7 L 12 PLN

Lipton Ice Tea: cytrynowy, brzoskwiniowy
Lipton Ice Tea: lemon, peach  0,2 L 9 PLN

Lemoniada
Lemonade 0,3 L 16 PLN
1 L 34 PLN

Menu



Napoje gorące / Hot drinks

Espresso	10 PLN
Double espresso	14 PLN
Cappuccino	14 PLN
Latte	16 PLN
Latte z syropem	17 PLN
Americano	10 PLN
Mocha	18 PLN
Bailey's coffee	21 PLN
Irish coffee	21 PLN
Kawa parzona Brewed coffee	10 PLN
Czekolada na gorąco Hot chocolate	16 PLN
Herbata Tea	12 PLN
Herbata z rumem Tea with rum	34 PLN
Herbata zimowa Winter tea	29 PLN

Menu



Piwo beczkowe / Draft beer

Pilsner Urquell	0,3 L	15 PLN
Pilsner Urquell	0,5 L	19 PLN
Książęce Złote Pszeniczne	0,3 L	10 PLN
Książęce Złote Pszeniczne	0,5 L	13 PLN

Piwo butelkowe / Bottled beer

Książęce IPA	0,5 L	17 PLN
Książęce Cherry Ale	0,5 L	16 PLN
Książęce Ciemne Łagodne Książęce Dark Mild	0,5 L	16 PLN
Książęce Czerwony Lager Książęce Red Lager	0,5 L	16 PLN
Kozel Leżak	0,5 L	16 PLN
Lech Premium	0,5 L	16 PLN

Piwo smakowe - alkoholowe / Flavoured beer - alcoholic

Captain Jack Original	0,4 L	19 PLN
Hardmade Yuzu	0,4 L	19 PLN
Lech limonka z miętą Lech lime with mint	0,5 L	15 PLN
Lech jabłko z trawą cytrynową Lech apple with lemongrass	0,5 L	15 PLN
Lech wiśnia ze śliwką Lech cherry plum	0,5 L	15 PLN

Piwo bezalkoholewe / Non-alcoholic beer

Lech Free Lager	0,33 L	12 PLN
Lech Free limonka z miętą Lech Free lime with mint	0,33 L	12 PLN
Lech Free jabłko z trawą cytrynową Lech Free apple with lemongrass	0,33 L	12 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 0,0% Książęce Golden Wheat 0,0%	0,5 L	16 PLN
Książęce IPA 0,0%	0,5 L	17 PLN
Kozel 0,0%	0,5 L	16 PLN

Menu



Wódka / Vodka

Amundsen	40 ML 9 PLN	0,5 L BTL. 90 PLN	0,7 L BTL. 115 PLN
Ostoya	40 ML 9 PLN	0,5 L BTL. 100 PLN	0,7 L BTL. 129 PLN
Ostoya Black	40 ML 10 PLN		0,7 L BTL. 138 PLN
Wyborowa	40 ML 8 PLN	0,5 L BTL. 75 PLN	0,7 L BTL. 97 PLN
Smirnoff Black	40 ML 9 PLN	0,5 L BTL. 90 PLN	0,7 L BTL. 120 PLN
Nemiroff Original	40 ML 10 PLN	0,5 L BTL. 105 PLN	0,7 L BTL. 142 PLN
Uniejów (Thermal Vodka)	40 ML 15 PLN		0,7 L BTL. 160 PLN
Chopin Black	40 ML 20 PLN		0,7 L BTL. 280 PLN
Chłopska Pędzona Czysta	40 ML 8 PLN	0,5 L BTL. 70 PLN	
Chłopska Pędzona Wiśnia	40 ML 8 PLN	0,5 L BTL. 70 PLN	

Cognac & Brandy

Remy Martin XO	40 ML	85 PLN	0,7 L BTL. 1150 PLN
Hennessy V.S.	40 ML	26 PLN	0,7 L BTL. 330 PLN
Metaxa 5*	40 ML	12 PLN	0,7 L BTL. 160 PLN
Calvados Pere Magloire VSOP	40 ML	28 PLN	0,7 L BTL. 390 PLN

Gin

Gibson's	40 ML	10 PLN	0,7 L BTL. 125 PLN
Gunpowder Irish Gin Original	40 ML	22 PLN	0,7 L BTL. 290 PLN
Gunpowder Irish Gin with Sardinia Citrus	40 ML	22 PLN	0,7 L BTL. 290 PLN
Gunpowder Irish Gin with California Orange Citrus	40 ML	22 PLN	0,7 L BTL. 290 PLN
No.3 London Dry Gin	40 ML	24 PLN	0,7 L BTL. 320 PLN
Larios	40 ML	12 PLN	0,7 L BTL. 160 PLN



Menu



Whisky

The Macallan 12YO	40 ML 40 PLN	0,7 L BTL. 640 PLN
The Glenlivet 15YO	40 ML 34 PLN	0,7 L BTL. 490 PLN
The Glenlivet 12YO	40 ML 28 PLN	0,7 L BTL. 320 PLN
Highland Park 10YO	40 ML 28 PLN	0,7 L BTL. 390 PLN
Ardbeg	40 ML 40 PLN	0,7 L BTL. 510 PLN
The Famous Grouse Sherry Cask	40 ML 15 PLN	0,7 L BTL. 155 PLN
The Famous Grouse Smoky Black	40 ML 15 PLN	0,7 L BTL. 155 PLN
Bushmills 10YO	40 ML 20 PLN	0,7 L BTL. 280 PLN
Bushmills Black Bush	40 ML 17 PLN	0,7 L BTL. 195 PLN
Bushmills Original	40 ML 15 PLN	0,7 L BTL. 160 PLN
Sexton Irish Single Malt	40 ML 19 PLN	0,7 L BTL. 250 PLN
Naked Malt	40 ML 19 PLN	0,7 L BTL. 250 PLN
Glen Moray Classic	40 ML 18 PLN	0,7 L BTL. 205 PLN
Jack Daniel's	40 ML 17 PLN	0,7 L BTL. 195 PLN

Bourbon

Buffalo Trace	40 ML 17 PLN	0,7 L BTL. 195 PLN
---------------	--------------	--------------------

Menu



Likiery / Liqueur

Jagermeister	40 ML 16 PLN	0,7 L BTL. 170 PLN
Bailey's Original	40 ML 14 PLN	0,7 L BTL. 140 PLN
Malibu		0,7 L BTL. 135 PLN
Bottega Limoncino		0,5 L BTL. 130 PLN
Disaronno Amaretto	40 ML 16 PLN	0,7 L BTL. 180 PLN
Villa Cardea	40 ML 9 PLN	0,7 L BTL. 90 PLN
Southern Comfort	40 ML 16 PLN	0,7 L BTL. 170 PLN
Krupnik Słony Karmel Krupnik Salted Caramel	40 ML 8 PLN	0,5 L BTL. 70 PLN

Rum

Negrita Dark / White	40 ML 14 PLN	0,7 L BTL. 140 PLN
Brugal 1888	40 ML 30 PLN	0,7 L BTL. 430 PLN
Kraken Black Spiced Rum	40 ML 18 PLN	0,7 L BTL. 220 PLN

Tequila

Jose Cuervo Silver/ Reposado	40 ML 16 PLN	0,7 L BTL. 180 PLN
1800 Silver	40 ML 20 PLN	0,7 L BTL. 280 PLN
1800 Reposado	40 ML 28 PLN	0,7 L BTL. 320 PLN

Prosecco

Maschio		0,75 L BTL. 80 PLN
Bottega Gold		0,75 L BTL. 190 PLN

Champagne

Piper-Heidsieck		0,75 L BTL. 420 PLN
-----------------	--	---------------------

Menu



Koktajle / Cocktails

Smoky Old Fashioned

27 PLN

60ml whisky The Famous Grouse Smoky, 2 dashe angostury, cukier brązowy
60 ml The Famous Grouse Smoky whisky, brown sugar

The Famous Sherry Lemonade

25 PLN

40 ml whisky The Famous Grouse Sherry Cask, 100 ml 7Up, 20 ml soku z cytryny
40 ml The Famous Grouse Sherry Cask whisky, 100 ml 7Up, 20 ml lemon juice

The Famous Grouse Sour

26 PLN

40 ml whisky The Famous Grouse, 2 dashe angostury, 30 ml soku z cytryny,
20 ml syropu cukrowego
40 ml The Famous Grouse whisky, 30 ml lemon juice, 20 ml sugar syrup

Bottega Lemon Spritz

23 PLN

40 ml likieru Bottega Limoncino, 90 ml prosecco, 30 ml wody gazowanej
40 ml Bottega Limoncino liqueur, 90 ml prosecco, 30 ml sparkling water

Hugo

26 PLN

40 ml gin Gibson's, 20 ml syropu kwiatu bzu, 80 ml prosecco, 30 ml wody gazowanej
40 ml Gibson's gin, 20 ml elderflower syrup, 80 ml prosecco, 30 ml sparkling water

Aperol Spritz

36 PLN

60 ml Aperol Spritz, 90 ml prosecco, 30 ml wody gazowanej
60 ml Aperol Spritz, 90 ml prosecco, 30 ml sparkling water

Black Mojito

28 PLN

40 ml rumu Kraken Black Spiced, 20 ml syropu cukrowego, 150 ml 7Up, limonka, mięta
40 ml Kraken Black Spiced rum, lime, 20 ml sugar syrup, mint, 150 ml 7Up

Cephalopunch

22 PLN

40 ml rumu Negrita Dark, 100 ml soku ananasowego, 20 ml syropu grenadina
40 ml Negrita Dark rum, 100 ml pineapple juice, 20 ml grenadine syrup

Irish Negroni

26 PLN

40 ml whiskey Bushmills 10YO Single Malt, 30 ml Martini Rosso, 30 ml Campari

Paloma

23 PLN

40 ml Tequila 1800 Silver, 60 ml soku grejpfrutowego, 60 ml toniku
40 ml Tequila 1800 Silver, 60 ml grapefruit syrup, 60 ml tonic

Kamikadze

19 PLN

40 ml wódki Nemiroff, 40 ml likieru Blue Curacao, 40 ml soku z cytryny
40 ml Nemiroff vodka, 40 ml Blue Curacao liqueur, 40 ml lemon juice

Malibu Orange

19 PLN

40 ml Malibu, 150 ml soku pomarańczowego
40 ml Malibu, 150 ml orange juice

Pornstar Martini

29 PLN

40 ml wódki Bols Marine Vanilla, 30 ml likieru Passoa, 20 ml soku z limonki,
20 ml syropu waniliowego, 30 ml purée z marakui
40 ml Bols Marine Vanilla vodka, 30 ml Passoa liqueur, 20 ml lime juice,
20 ml vanilla syrup, 30 ml passion fruit purée

Wykaz alergenów



1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę*;
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy*
 - c) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
 - b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego*;
 - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;
 - c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
 - d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:
 - a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,
 - b) laktitolu;
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
9. Seler i produkty pochodne;
10. Gorczyca i produkty pochodne;
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;
13. Łubin i produkty pochodne;
14. Mięczaki i produkty pochodne.

*Oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały.