



# 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 - 52 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 58 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 49 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 38 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 46 PLN  
Burrata mozzarella on garlic bread with tomatoes and mango vinegar (1, 7)

## Zupy / Soups

Zupa Tajska z krewetkami / kurczakiem 36 PLN  
Thai soup with shrimp or chicken (2, 6, 9)

Tradycyjny żurek z jajkiem, białą kielbasą, ziemniakami i pieczywem 31 PLN  
Traditional sour rye soup with egg, white sausage, potatoes and bread (1, 3, 6, 7, 9)

Cappuccino borowikowe z groszkiem ptysiowym 28 PLN  
Porcini mushroom cappuccino with puffed pastry peas (1, 3, 7, 9, 11)

Wołowe consomme z ravioli grzybowym 29 PLN  
Beef consommé with mushroom ravioli (1, 3, 6, 9)

## Makarony / Pastas

Tagliolini atramentowe z krewetkami w sosie winno-maślanym z chorizo 47 PLN  
Squid ink tagliolini with shrimp in a wine-butter sauce with chorizo (1, 2, 3, 7)

Risotto z borowikami i parmezanem 45 PLN  
Risotto with porcini mushrooms and parmesan (1, 7, 8, 9, 10, 12)

Cepeliny z mięsem w sosie maślanym 43 PLN  
Cepelinai with meat in butter sauce (1, 3, 7)

Tortellacci borowikowe podane w delikatnym bulionie grzybowym 48 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 45 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 42 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 69 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 125 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 63 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 59 PLN  
Breaded pork loin with bone, french potatoes and fried cabbage (1, 3, 7)

Bakłażan faszerowany warzywami podany z hummusem i sosem chimichurri 56 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 63 PLN  
Pork cheeks in red wine with steamed dumplings and caramelized carrots (1, 3, 9)

## Dodatki / Extras

Bukiet surówek 12 PLN  
Mixed salad selection

Purée 9 PLN

Frytki stekowe / z batatów 18 PLN  
Steak fries / sweet potato fries

Ziemniaki opiekane / francuskie 10 PLN  
Roasted potatoes / French fries

Pieczyno / masło 7 PLN  
Bread / butter

Ogórek kiszony 10 PLN  
Pickled cucumber



Dania wegetariańskie

\*Wykaz alergenów znajduje się na ostatniej stronie

# Menu



## Desery / Desserts

Fondant czekoladowy z sosem z owoców leśnych z sorbetem truskawkowym 31 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 29 PLN  
Almond tart with mango curd, passion fruit foam and raspberries (1, 3, 7, 8)

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi 29 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 23 PLN

Sok owocowy  
Fruit juice  0,2 L 10 PLN

Pepsi, Pepsi Zero Cukru   0,2 L 10 PLN

Mirinda, 7Up, Schweppes Tonik    0,2 L 10 PLN

Woda: gazowana, niegazowana  
Water: still, sparkling  0,3 L 10 PLN

Woda: gazowana, niegazowana  
Water: still, sparkling   0,7 L 14 PLN

Lipton Ice Tea: cytrynowy, brzoskwiniowy  
Lipton Ice Tea: lemon, peach  0,2 L 10 PLN

Lemoniada  
Lemonade 0,3 L 21 PLN  
1 L 39 PLN

# Menu



## Napoje gorące / Hot drinks

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Espresso                             | 12 PLN |
| Double espresso                      | 16 PLN |
| Cappuccino                           | 16 PLN |
| Latte                                | 18 PLN |
| Latte z syropem                      | 19 PLN |
| Americano                            | 12 PLN |
| Mocha                                | 20 PLN |
| Bailey's coffee                      | 23 PLN |
| Irish coffee                         | 23 PLN |
| Kawa parzona<br>Brewed coffee        | 12 PLN |
| Czekolada na gorąco<br>Hot chocolate | 18 PLN |
| Herbata<br>Tea                       | 13 PLN |
| Herbata z rumem<br>Tea with rum      | 38 PLN |
| Herbata zimowa<br>Winter tea         | 33 PLN |

# Menu



## Piwo beczkowe / Draft beer

|                           |       |        |
|---------------------------|-------|--------|
| Pilsner Urquell           | 0,3 L | 19 PLN |
| Pilsner Urquell           | 0,5 L | 23 PLN |
| Książęce Złote Pszeniczne | 0,3 L | 12 PLN |
| Książęce Złote Pszeniczne | 0,5 L | 15 PLN |

## Piwo butelkowe / Bottled beer

|                                               |       |        |
|-----------------------------------------------|-------|--------|
| Książęce IPA                                  | 0,5 L | 19 PLN |
| Książęce Cherry Ale                           | 0,5 L | 18 PLN |
| Książęce Ciemne Łagodne<br>Książęce Dark Mild | 0,5 L | 18 PLN |
| Książęce Czerwony Lager<br>Książęce Red Lager | 0,5 L | 18 PLN |
| Kozel Leżak                                   | 0,5 L | 18 PLN |
| Lech Premium                                  | 0,5 L | 18 PLN |

## Piwo smakowe - alkoholowe / Flavoured beer - alcoholic

|                                                             |       |        |
|-------------------------------------------------------------|-------|--------|
| Captain Jack Original                                       | 0,4 L | 21 PLN |
| Hardmade Yuzu                                               | 0,4 L | 21 PLN |
| Lech limonka z miętą<br>Lech lime with mint                 | 0,5 L | 17 PLN |
| Lech jabłko z trawą cytrynową<br>Lech apple with lemongrass | 0,5 L | 17 PLN |
| Lech wiśnia ze śliwką<br>Lech cherry plum                   | 0,5 L | 17 PLN |

## Piwo bezalkoholewe / Non-alcoholic beer

|                                                                       |        |        |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Lech Free Lager                                                       | 0,33 L | 14 PLN |
| Lech Free limonka z miętą<br>Lech Free lime with mint                 | 0,33 L | 14 PLN |
| Lech Free jabłko z trawą cytrynową<br>Lech Free apple with lemongrass | 0,33 L | 14 PLN |
| Książęce Złote Pszeniczne 0,0%<br>Książęce Golden Wheat 0,0%          | 0,5 L  | 18 PLN |
| Książęce IPA 0,0%                                                     | 0,5 L  | 19 PLN |
| Kozel 0,0%                                                            | 0,5 L  | 18 PLN |

# Menu



## Wódka / Vodka

|                            |              |                    |                    |
|----------------------------|--------------|--------------------|--------------------|
| Amundsen                   | 40 ML 11 PLN | 0,5 L BTL. 95 PLN  | 0,7 L BTL. 125 PLN |
| Ostoya                     | 40 ML 11 PLN | 0,5 L BTL. 105 PLN | 0,7 L BTL. 139 PLN |
| Ostoya Black               | 40 ML 12 PLN |                    | 0,7 L BTL. 148 PLN |
| Wyborowa                   | 40 ML 10 PLN | 0,5 L BTL. 80 PLN  | 0,7 L BTL. 107 PLN |
| Smirnoff Black             | 40 ML 11 PLN | 0,5 L BTL. 95 PLN  | 0,7 L BTL. 130 PLN |
| Nemiroff Original          | 40 ML 12 PLN | 0,5 L BTL. 110 PLN | 0,7 L BTL. 152 PLN |
| Uniejów<br>(Thermal Vodka) | 40 ML 17 PLN |                    | 0,7 L BTL. 170 PLN |
| Chopin Black               | 40 ML 22 PLN |                    | 0,7 L BTL. 290 PLN |
| Chłopska Pędzona Czysta    | 40 ML 10 PLN | 0,5 L BTL. 75 PLN  |                    |
| Chłopska Pędzona Wiśnia    | 40 ML 10 PLN | 0,5 L BTL. 75 PLN  |                    |

## Cognac & Brandy

|                             |       |        |                     |
|-----------------------------|-------|--------|---------------------|
| Remy Martin XO              | 40 ML | 89 PLN | 0,7 L BTL. 1170 PLN |
| Hennessy V.S.               | 40 ML | 30 PLN | 0,7 L BTL. 350 PLN  |
| Metaxa 5*                   | 40 ML | 16 PLN | 0,7 L BTL. 180 PLN  |
| Calvados Pere Magloire VSOP | 40 ML | 32 PLN | 0,7 L BTL. 410 PLN  |

## Gin

|                                                   |       |        |                    |
|---------------------------------------------------|-------|--------|--------------------|
| Gibson's                                          | 40 ML | 14 PLN | 0,7 L BTL. 145 PLN |
| Gunpowder Irish Gin Original                      | 40 ML | 26 PLN | 0,7 L BTL. 310 PLN |
| Gunpowder Irish Gin with Sardinia Citrus          | 40 ML | 26 PLN | 0,7 L BTL. 310 PLN |
| Gunpowder Irish Gin with California Orange Citrus | 40 ML | 26 PLN | 0,7 L BTL. 310 PLN |
| No.3 London Dry Gin                               | 40 ML | 28 PLN | 0,7 L BTL. 340 PLN |
| Larios                                            | 40 ML | 16 PLN | 0,7 L BTL. 180 PLN |

# Menu



## Whisky

|                               |              |                    |
|-------------------------------|--------------|--------------------|
| The Macallan 12YO             | 40 ML 44 PLN | 0,7 L BTL. 660 PLN |
| The Glenlivet 15YO            | 40 ML 38 PLN | 0,7 L BTL. 510 PLN |
| The Glenlivet 12YO            | 40 ML 32 PLN | 0,7 L BTL. 340 PLN |
| Highland Park 10YO            | 40 ML 32 PLN | 0,7 L BTL. 410 PLN |
| Ardbeg                        | 40 ML 44 PLN | 0,7 L BTL. 530 PLN |
| The Famous Grouse Sherry Cask | 40 ML 19 PLN | 0,7 L BTL. 175 PLN |
| The Famous Grouse Smoky Black | 40 ML 19 PLN | 0,7 L BTL. 175 PLN |
| Bushmills 10YO                | 40 ML 24 PLN | 0,7 L BTL. 300 PLN |
| Bushmills Black Bush          | 40 ML 21 PLN | 0,7 L BTL. 215 PLN |
| Bushmills Original            | 40 ML 19 PLN | 0,7 L BTL. 180 PLN |
| Sexton Irish Single Malt      | 40 ML 23 PLN | 0,7 L BTL. 270 PLN |
| Naked Malt                    | 40 ML 23 PLN | 0,7 L BTL. 270 PLN |
| Glen Moray Classic            | 40 ML 22 PLN | 0,7 L BTL. 225 PLN |
| Jack Daniel's                 | 40 ML 21 PLN | 0,7 L BTL. 215 PLN |

## Bourbon

|               |              |                    |
|---------------|--------------|--------------------|
| Buffalo Trace | 40 ML 21 PLN | 0,7 L BTL. 215 PLN |
|---------------|--------------|--------------------|

# Menu



## Likiery / Liqueur

|                                                |              |                    |
|------------------------------------------------|--------------|--------------------|
| Jagermeister                                   | 40 ML 18 PLN | 0,7 L BTL. 180 PLN |
| Bailey's Original                              | 40 ML 16 PLN | 0,7 L BTL. 150 PLN |
| Malibu                                         |              | 0,7 L BTL. 145 PLN |
| Bottega Limoncino                              |              | 0,5 L BTL. 140 PLN |
| Disaronno Amaretto                             | 40 ML 18 PLN | 0,7 L BTL. 190 PLN |
| Villa Cardea                                   | 40 ML 11 PLN | 0,7 L BTL. 100 PLN |
| Southern Comfort                               | 40 ML 18 PLN | 0,7 L BTL. 180 PLN |
| Krupnik Słony Karmel<br>Krupnik Salted Caramel | 40 ML 10 PLN | 0,5 L BTL. 80 PLN  |

## Rum

|                         |              |                    |
|-------------------------|--------------|--------------------|
| Negrita Dark / White    | 40 ML 16 PLN | 0,7 L BTL. 150 PLN |
| Brugal 1888             | 40 ML 32 PLN | 0,7 L BTL. 440 PLN |
| Kraken Black Spiced Rum | 40 ML 20 PLN | 0,7 L BTL. 230 PLN |

## Tequila

|                              |              |                    |
|------------------------------|--------------|--------------------|
| Jose Cuervo Silver/ Reposado | 40 ML 18 PLN | 0,7 L BTL. 190 PLN |
| 1800 Silver                  | 40 ML 22 PLN | 0,7 L BTL. 290 PLN |
| 1800 Reposado                | 40 ML 30 PLN | 0,7 L BTL. 330 PLN |

## Prosecco

|              |  |                     |
|--------------|--|---------------------|
| Maschio      |  | 0,75 L BTL. 90 PLN  |
| Bottega Gold |  | 0,75 L BTL. 200 PLN |

## Champagne

|                 |  |                     |
|-----------------|--|---------------------|
| Piper-Heidsieck |  | 0,75 L BTL. 440 PLN |
|-----------------|--|---------------------|

# Menu



## Koktajle / Cocktails

|                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Smoky Old Fashioned</b><br>60ml whisky The Famous Grouse Smoky, 2 dashe angostury, cukier brązowy<br>60 ml The Famous Grouse Smoky whisky, brown sugar                                                                                                                                | 31 PLN |
| <b>The Famous Sherry Lemonade</b><br>40 ml whisky The Famous Grouse Sherry Cask, 100 ml 7Up, 20 ml soku z cytryny<br>40 ml The Famous Grouse Sherry Cask whisky, 100 ml 7Up, 20 ml lemon juice                                                                                           | 29 PLN |
| <b>The Famous Grouse Sour</b><br>40 ml whisky The Famous Grouse, 2 dashe angostury, 30 ml soku z cytryny,<br>20 ml syropu cukrowego<br>40 ml The Famous Grouse whisky, 30 ml lemon juice, 20 ml sugar syrup                                                                              | 30 PLN |
| <b>Bottega Lemon Spritz</b><br>40 ml likieru Bottega Limoncino, 90 ml prosecco, 30 ml wody gazowanej<br>40 ml Bottega Limoncino liqueur, 90 ml prosecco, 30 ml sparkling water                                                                                                           | 27 PLN |
| <b>Hugo</b><br>40 ml gin Gibson's, 20 ml syropu kwiatu bzu, 80 ml prosecco, 30 ml wody gazowanej<br>40 ml Gibson's gin, 20 ml elderflower syrup, 80 ml prosecco, 30 ml sparkling water                                                                                                   | 30 PLN |
| <b>Aperol Spritz</b><br>60 ml Aperol Spritz, 90 ml prosecco, 30 ml wody gazowanej<br>60 ml Aperol Spritz, 90 ml prosecco, 30 ml sparkling water                                                                                                                                          | 40 PLN |
| <b>Black Mojito</b><br>40 ml rumu Kraken Black Spiced, 20 ml syropu cukrowego, 150 ml 7Up, limonka, mięta<br>40 ml Kraken Black Spiced rum, lime, 20 ml sugar syrup, mint, 150 ml 7Up                                                                                                    | 32 PLN |
| <b>Cephalopunch</b><br>40 ml rumu Negrita Dark, 100 ml soku ananasowego, 20 ml syropu grenadina<br>40 ml Negrita Dark rum, 100 ml pineapple juice, 20 ml grenadine syrup                                                                                                                 | 26 PLN |
| <b>Irish Negroni</b><br>40 ml whiskey Bushmills 10YO Single Malt, 30 ml Martini Rosso, 30 ml Campari                                                                                                                                                                                     | 30 PLN |
| <b>Paloma</b><br>40 ml Tequila 1800 Silver, 60 ml soku grejpfrutowego, 60 ml toniku<br>40 ml Tequila 1800 Silver, 60 ml grapefruit syrup, 60 ml tonic                                                                                                                                    | 27 PLN |
| <b>Kamikadze</b><br>40 ml wódki Nemiroff, 40 ml likieru Blue Curacao, 40 ml soku z cytryny<br>40 ml Nemiroff vodka, 40 ml Blue Curacao liqueur, 40 ml lemon juice                                                                                                                        | 23 PLN |
| <b>Malibu Orange</b><br>40 ml Malibu, 150 ml soku pomarańczowego<br>40 ml Malibu, 150 ml orange juice                                                                                                                                                                                    | 23 PLN |
| <b>Pornstar Martini</b><br>40 ml wódki Bols Marine Vanilla, 30 ml likieru Passoa, 20 ml soku z limonki,<br>20 ml syropu waniliowego, 30 ml purée z marakui<br>40 ml Bols Marine Vanilla vodka, 30 ml Passoa liqueur, 20 ml lime juice,<br>20 ml vanilla syrup, 30 ml passion fruit purée | 33 PLN |

# 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 SO<sub>2</sub> 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.