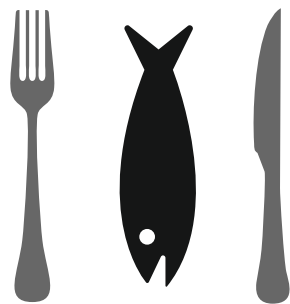


MENU



100 JEZIOR

RESTAURACJA



Jesteśmy miejscem, gdzie jedzenie staje się doświadczeniem, a spotkania nabierają wyjątkowego charakteru.

Nasza pasja do kulinariów, wyjątkowy klimat oraz malownicza lokalizacja nad brzegiem Jeziora Jaroszewskiego czynią nas wyjątkowymi.

Restauracja 100 Jezior oraz Ośrodek Słoneczna to miejsce w turystycznym centrum Regionu Pojezierza Sierakowsko – Międzychodzkiego. Historia naszego ośrodka sięga ubiegłego wieku. Słoneczna została wybudowana w latach sześćdziesiątych, a od 1996 roku jest rodzinną firmą.

Specjalizujemy się w organizacji i obsłudze różnego rodzaju uroczystości rodzinnych oraz towarzyskich, w tym wesel. Naszym największym atutem jest przestronna sala, która zapiera dech w piersiach swoim niezwykłym widokiem na malownicze jezioro Jaroszewskie. Jasne wnętrza naszej sali nadaje niepowtarzalny klimat każdemu przyjęciu, tworząc wyjątkową atmosferę.

Wybierając naszą restaurację, możecie być Państwo pewni, że serwowane dania regionalne, bogate w potrawy mięsne oraz rybne, będą doskonałej jakości. Nasza profesjonalna obsługa zadba o komfort i wygodę wszystkich Gości, aby ten ważny dzień był jeszcze bardziej wyjątkowy.

Oprócz tego, nasi Goście mają do dyspozycji miejsca noclegowe w naszych komfortowych pokojach oraz apartamentach znajdujących się nad samym Jeziorem Jaroszewskim.

Życzymy kulinarnych doznań!



danie bezglutenowe



wege



STARTERY I ZUPY

Rosół mięsny z wielu gatunków mięs lanymi kluskami, gotowaną marchewką i zieloną pietruszką	19,00 zł
Krem pomidorowy z bazylią, mozzarellą i oliwą pietruszkową  	23,00 zł
Smażone na maśle krewetki z pomidorkami koktajlowymi, rukolą i grzankami <i>Polecane wino: Łoś Puszczyska (polskie, wytrawne, białe, musujące, Winnica Zielona)</i>	33,00 zł
Tatar wołowy z cebulką, marynowanymi grzybami shiitake, musztardą francuską i grzanką <i>Polecane wino: Rio Lio (hiszpańskie, czerwone, wytrawne, Monastrell)</i>	32,00 zł

SAŁATKI

Salatka Cezar	32,00 zł
Smażony kurczak/pomidory koktajlowe/sałata rzymska/grzanki/sos <i>Polecane wino: Rio Lio (białe, wytrawne, Hiszpańskie, szczep Sauvignon Blanc)</i>	
Salatka z grillowanym halloumi 	28,00 zł
Sałata/halloumi, pomidor koktajlowy, dressing, pieczywo <i>Polecane wino: Łoś Puszczyska (polskie, wytrawne, białe, musujące, Winnica Zielona)</i>	



DANIA GŁÓWNE

Smażony na maśle fileć z sandacza , podawany na puree z selera i z zielonego groszku, warzywami sezonowymi <i>Polecane wino: Rio Lio (białe, wytrawne, Hiszpańskie, szczep Sauvignon Blanc)</i>		62,00 zł
Fish and chips : smażony dorsz w panierce panko, podawany z surówką colesław, cukinią z czosnkiem, frytkami steakhouse i sosem tatarskim <i>Polecane wino: Rio Lio (białe, wytrawne, Hiszpańskie, szczep Sauvignon Blanc)</i>		57,00 zł
Pierś z kaczki marynowana w pomarańczach podawana na puree z selera, musie marchewkowym i modrą kapustą na winie, chipsy z topinamburu <i>Polecane wino: Souvinier (polskie, wytrawne, białe, Winnica Zielona)</i>		58,00 zł
Tradycyjny kotlet schabowy podawany z cebulą smażoną, pieczarkami, kapustą kiszoną i ziemniakami gotowanymi <i>Polecane wino: Souvinier (polskie, wytrawne, białe, Winnica Zielona)</i>		39,00 zł
Pieczone żeberka bbq podawane z kapustą zasmażaną, pieczonymi ziemniaki z gźkiem i sosem musztardowym <i>Polecane wino: Rio Lio (hiszpańskie, czerwone, wytrawne, Monastrell)</i>		52,00 zł
Fileć z kurczaka marynowany w miodzie i musztardzie francuskiej, podawany na puree ziemniaczanym z truflą, oraz grillowanymi warzywami <i>Polecane wino: Souvinier (polskie, wytrawne, białe, Winnica Zielona)</i>		39,00 zł
Tagliatelle ze szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi z sosem śmietanowym <i>Polecane wino: Łoś Puszczyka (polskie, wytrawne, białe, musujące, Winnica Zielona)</i>		39,00 zł

DLA DZIECI

Kąski z kurczaka w panierce panko / frytki / colesław	28,00 zł
Pierogi z serem z palonym masłem i cynamonem	29,00 zł

DESERY

Sernik pistacjowy	26,00 zł
Lody waniliowe z malinami na ciepło	21,00 zł



NAPOJE CIEPŁE

Espresso illy <i>illy</i>	8,00 zł
Espresso tonik illy <i>illy</i>	14,00 zł
Cappuccino illy <i>illy</i>	13,00 zł
Americano illy <i>illy</i>	12,00 zł
Kawa biała illy <i>illy</i>	12,00 zł
Kawa po turecku	11,00 zł
Kawa latte illy <i>illy</i>	15,00 zł
Kawa latte z syropem illy <i>illy</i>	16,00 zł
Herbata czarna, owocowa, zielona	12,00 zł
*mleko do kawy roślinne, bez laktozy, krowie	

NAPOJE ZIMNE

Sok Cappy 0,25 ml (pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy)	10,00 zł
Coca cola, sprite, fanta 0,25 ml	9,00 zł
Woda gaz, n/g 0,33 ml	8,00 zł
Karafka wody z miętą i cytryną 1l	13,00 zł
Lemoniada tradycyjna 1l	19,00 zł
Lemoniada z kwiatu bzu 1l	19,00 zł

KOKTAJE

Aperol Spritz prosecco/aperol/woda gazowana	26,00 zł
Aperlo Spritz 0% prosecco/aperol/woda gazowana	26,00 zł
Hugo prosecco/syrop z kwiatu bzu/woda gazowana	26,00 zł
Sunny Venice Prosecco/syrop z dzikiej róży/martini bianco/sok z cytryny	26,00 zł
Pink Lady Gin truskawkowy/sok z limonki/syrop cukrowy	26,00 zł



ALKOHOL

Piwo keg Książęce pszeniczne

0,5 l 16,00 zł
0,3 l 14,00 zł

Piwo butelka

Perta export / Pniewskie ciemne / Pniewskie Lager / Pniewskie Pils / Książęce Pszeniczne

0,5 l 16,00 zł

Piwo Lech Free (zwykły, smakowy)

14,00 zł

WINA

Wino Marek Kondrat

ODE muscat moelleux, białe, słodkie

Principe verdejo frizzante, słodkie, białe

Faust riesling, organiczne, białe, półwytrawne wino

Beauvignac białe, wytrawne, Charodonnay

Rio Lio hiszpańskie, białe, wytrawne, szczep Sauvignon Blanc

Rio Lio hiszpańskie, czerwone, wytrawne, Monastrell

Primitivo Puglia czerwone, wytrawne

Castro Regio czerwone, półsłodkie

Beauvignac Le Moelleux rose półsłodkie, różowe

19,00 zł
lampka 150 ml 

60,00 zł
butelka 750 ml 

Wino Winnica Zielona

lokalna winnica, położona po drugiej stronie Jez. Jaroszewskiego

Souvinier białe, wytrawne

Łoś Puszczyka wytrawne, białe, musujące

Puszczyk białe, wytrawne

Orange cuve białe wytrawne

Peł Nat czerwone, wytrawne, musujące

Słodki listopad białe, słodkie

Aura białe, słodkie

26,00 zł
lampka 150 ml 

90,00 zł
butelka 750 ml 

26,00 zł
lampka 150 ml 

130,00 zł
butelka 500 ml 



Wykaz alergenów w menu:

Rosół z kury z lanymi kluskami - zawiera alergeny: seler, jajka, mleko łącznie z laktozą, zboża zawierające gluten

Krem pomidorowy z bazylią i mozzarellą - zawiera alergeny: mleko łącznie z laktozą

Chłodnik z buraków z jajkiem - zawiera alergeny: mleko łącznie z laktozą, jajka

Smażone na maśle krewetki z pomidorkami koktajlowymi, rukolą i grzankami - zawiera alergeny: mleko łącznie z laktozą, jajka, zboża zawierające gluten

Salatka Cezar: sałatka rzymska, parmezan, majonez, czosnek, pomidory koktajlowe, parmezan - zawiera alergeny: mleko łącznie z laktozą, zboża zawierające gluten

Salatka z grillowanym halloumi - zawiera alergeny: mleko łącznie z laktozą, jajka, zboża zawierające gluten

Jajko sadzone podawane z ziemniakami puree, fasolka szparagową z boczkiem i mizerią - również w wersji bez boczku) - zawiera alergeny: mleko łącznie z laktozą, jajka, zboża zawierające gluten

Filet z kurczaka marynowany w miodzie i musztardzie francuskiej, podawany na puree ziemniaczanym z truflą, oraz grillowanymi warzywami - zawiera alergeny: gorczyca, mleko łącznie z laktozą

Kąski z kurczaka w panierce panko podawane z pieczonymi batatami i surówką - zawiera alergeny: zboża zawierające gluten, jajka, mleko łącznie z laktozą

Pieczone żeberka bbq, podawane z pieczonymi ziemniakami z gzikiem i kapustą zasmażaną i sosem musztardowym - zawiera alergeny: gorczyca) (zawiera alergeny: mleko łącznie z laktozą)

Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną i gotowanymi ziemniakami - zawiera alergeny: zboża zawierające gluten, mleko łącznie z laktozą, jajka

Makaron tagliatelle ze świeżym szpinakiem w sosie śmietanowym - zawiera alergeny:., zboża zawierające gluten, mleko łącznie z laktozą, jajka

Fish and chips: smażony dorsz w panierce panko z frytkami i sosem tatarskim i surówką - zawiera alergeny: ryby, zboża zawierające gluten, jajka, mleko łącznie z laktozą

Smażony filet z sandacza, podawany na puree z selera i z zielonego groszku, warzywami sezonowymi - zawiera alergeny: ryby

Burger rybny w maślanej bułce podawany z frytkami z batatów, colesławem i sosem tatarskim - zawiera alergeny: ryby, zboża zawierające gluten, jajka, mleko łącznie z laktozą

Smażony pstrąg naszych stawów z masłem i pietruszką - zawiera alergeny- ryby, zboża zawierające gluten, mleko łącznie z laktozą

Szpinakowe kopytka z pesto z pietruszki orzeszkami pinii i parmezanem - zawiera alergeny:., zboża zawierające gluten, mleko łącznie z laktozą, jajka

Sernik pistacjowy - zawiera alergeny - mleko, łącznie z laktozą, jajka, orzechy

Beza pavlova - zawiera alergeny: mleko łącznie z laktozą, jajka