



Menu



tafla

Restauracja Tafla

Centrum Rekreacji i Wypoczynku Deczno
Sulnówko 30 D
86-100 Świecie



www.restauracjatafla.pl



[restauracjatafladeczno](https://www.instagram.com/restauracjatafladeczno)

taflā

Przystawki

Siekany tatar wołowy (100 g)

52 zł

z ogórkiem, cebulą, kaparami i grzybami shimeji z panierowanym żółtkiem przepiórczym, chipsem z ziemniaka truflowego i oliwą pietruszkową

Krewetki w tempurze (80g)

32 zł

z zielonym majonezem, słodkim chili i crème fraîche

Ser kozi w cieście filo (65 g)

32 zł

z prażonymi orzeszkami sosnowymi na chutney gruszkowo-szafranowym

Zorganizuj w naszej restauracji Twoją imprezę okolicznościową.
Zeskanuj kod QR i poznaj szczegółową ofertę.



taflā

Zupy

Tradycyjny rosół (300 ml) **22 zł**

z makaronem domowym

Żurek staropolski na zakwasie (300 ml) **29 zł**

z białą kiełbasą i jajkiem

Zupa borowikowa (300 ml) **35 zł**

z lanymi kluskami i pietruszką

Pikantny krem pomidorowy (300 ml) **26 zł**

z pieczoną papryką i świeżo ciętą kolendrą

Salaty

Sałatka Cezar (350 g) **38 zł**

z grillowanym kurczakiem, sałatą rzymską, suszonymi pomidorami, ciętym parmezanem, grzanką ziołową i sosem anchois

Sałatka z pieczonych buraków (400 g) **39 zł**

z rukolą, musem z granatu, wędzonym serem, prażonym słonecznikiem i sosem balsamicznym

tafla

Dania główne

Pierogi z dziczyzną 8 szt. **53 zł**

okraszone topioną, wędzona słonina z kurkami i crème fraiche

Schab z kością (240 g) **53 zł**

ze szmurowaną kapustą i okraszonymi ziemniakami

Pepper Steak z polędwicy wołowej (200 g) **99 zł**

z ziemniakiem specjalnym na warzywnych batonach z sosem z zielonego pieprzu

Gęsie żołądki (200 g) **48 zł**

z puree ziemniaczanym z białym sosem z kolendrą i surówką z kiszonej kapusty

Filet z sandacza (170 g) **57 zł**

na puree ziemniaczano-dyniowym z sosem z szyszek rakowych, buraczkami glazurowanymi, miodem i ikłą czerwoną

Kurczak supreme (160 g) **43 zł**

na gratine ziemniaczanym z musem z groszku, pieczoną marchewką i sosem gorgonzola

Pappardelle z łososiem (140 g) **49 zł**

z czarnymi oliwkami w sosie śmietanowym z białym winem, koperkiem i tartym parmezanem

Warzywne ratatouille (350 g) **36 zł**

z zielonym curry, sosem teriyaki i dzikim ryżem

taflā

Desery

Szarlotka z jabłek i owoców leśnych

28 zł

z sosem jagodowym i gałką lodów waniliowych

Crème brûlée

28 zł

z wędzoną śliwką i pomarańczą

Palona beza

32 zł

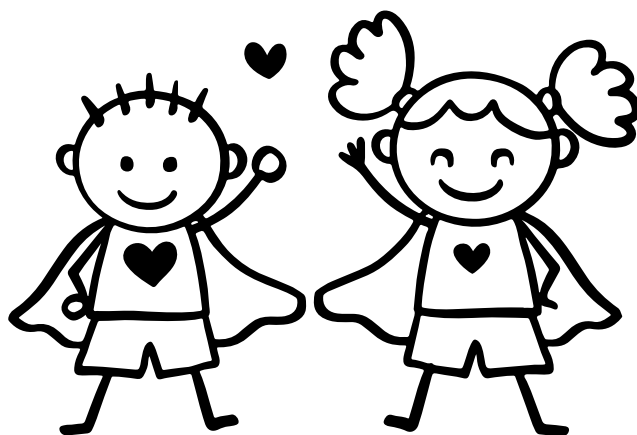
z owocami, bitą śmietaną i sosem malinowym

Suflet czekoladowy

28 zł

z wiśniami, lodami waniliowymi i miętą pieprzową

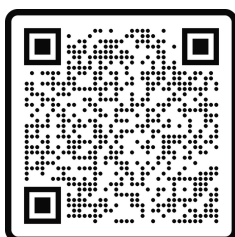
taflā



Menu dla dzieci

Zupa pomidorowa z makaronem (200 ml)	19 zł
Rosół z makaronem i marchewką (200 ml)	17 zł
Nuggetsy drobiowe z frytkami i surówką sezonową (120 g)	29 zł
Pierogi z jagodami 5 szt.	34 zł
Naleśniki z owocami, czekoladą i bitą śmietaną 2 szt.	24 zł

Zorganizuj w naszej restauracji Twoją imprezę okolicznościową.
Zeskanuj kod QR i poznaj szczegółową ofertę.



taflā

Napoje zimne

Woda mineralna Krystaliczne źródło 0,3l	9 zł
gazowana lub niegazowana	
Sok 0,2 l	12 zł
jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy	
Pepsi 0,2 l	11 zł
klasyczna lub zero	
Mirinda 0,2 l	11 zł
7up Zero 0,2 l	11 zł
Schweppes Tonic 0,2l	11 zł
Sok pomarańczowy 1 liter	20 zł
Sok jabłkowy 1 liter	20 zł
Woda w dzbanku 1 liter	15 zł

taflā

Napoje ciepłe

Espresso (50 ml)	9 zł
Kawa czarna (200 ml)	11 zł
Kawa z mlekiem (200 ml)	13 zł
Americano (200 ml)	13 zł
Cappuccino (200 ml)	15 zł
Latte (300 ml)	17 zł
Herbata (200 ml)	10 zł

taflā

Piwo

Kozel lany 0,5l	15 zł
Kozel lany 0,3l	12 zł
Lech Premium butelka 0,5l	14 zł
Tyskie butelka 0,5l	13 zł
Tyskie 0% butelka 0,5l	13 zł
Lech Free	14 zł
Lech Free Dragon Fruit Grape	14 zł
Lech Free Active Mango Lemon	14 zł

Zorganizuj w naszej restauracji Twoją imprezę okolicznościową.
Zeskanuj kod QR i poznaj szczegółową ofertę.



tafla

Wino

Primitivo 150 ml, czerwone wytrawne	18 zł
Gatonegro 150 ml, czerwone półwytrawne	14 zł
Gatonegro 150 ml, czerwone półsłodkie	14 zł
Yellow Tail Chardonnay 150 ml, białe wytrawne	18 zł
Gatonegro 150 ml, białe, półsłodkie	14 zł
Gatonegro 150 ml, białe, półwytrawne	14 zł
Primitivo 750 ml, czerwone wytrawne	77 zł
Gatonegro 750 ml, czerwone półwytrawne	58 zł
Gatonegro 750 ml, czerwone półsłodkie	58 zł
Yellow Tail Chardonnay 750 ml, białe wytrawne	76 zł
Gatonegro 750 ml, białe, półsłodkie	58 zł
Gatonegro 750 ml, białe, półwytrawne	58 zł

tafla

Drinki

Sex on the beach

(wódka, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy)

23 zł

Whisky sour

(whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko)

36 zł

Mohito

(biały rum, limonka, mięta, brązowy cukier)

31 zł

Cuba libre

(biały rum, cola, limonka)

29 zł

Hugo Spritz

(prosecco, syrop z kwiatu bzu, woda gazowana, limonka)

29 zł

Aperol

35 zł

Wódka z colą lub sokiem

19/21 zł

Ballantine's z colą

21 zł

Jack Daniels z colą

30 zł

Jameson z colą

26 zł

Wódka 40cl

12 zł

Ballentine's 40cl

14 zł

Jack Daniels 40cl

23 zł

Jameson 40cl

19 zł

Ballentine's 0,7l

180 zł

Jack Daniels 0,7l

290 zł

Jameson 0,7l

260 zł

Wódka Wyborowa 0,7l

110 zł

taflā

Drodzy Goście,

Wszystkie serwowane dania mogą być przygotowywane na bazie produktów mogących zawierać alergeny wraz z ich pochodnymi:

gluten zawarty w ziarnach i mące zbóż, jaja, ryby, skorupiaki lub mięczaki, soję lub sezam, mleko wraz z laktozą, orzechy ziemne lub orzechy z drzew orzechowych, seler, gorczycę lub łubiny, dwutlenek siarki lub siarczyny.

Pełna lista alergenów jest dostępna u naszej obsługi.

Dear Guests,

All meals served in the restaurant may contain allergens such as: milk, eggs, fish (e.g. almonds, walnuts, pecans), peanuts, wheat, soybeans and any ingredient that contains protein derived from one or more of them.