



Four Colors

RESTAURACJA

Serdecznie zapraszamy na kulinarną podróż do naszej restauracji. Serwujemy potrawy inspirowane kuchniami całego świata - od włoskich makaronów i owoców morza, aż po francuskie chateaubriand lub wyśmienitą, polską kuchnię regionalną.

Gotujemy dla Państwa z sercem i pasją! Nasze potrawy przygotowujemy ze świeżych produktów. Smakosząm proponujemy wykwintne wina oraz aromatyczną kawę w towarzystwie deserów.

Szef Kuchni



MENU



KOLEJARZ
RESORT & SPA

PRZEKĄSKI ZIMNE

1. CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z RUKOLĄ I PARMEZANEM
2. BRUSCHETTA Z POMIDORKAMI I BAZYLIĄ
3. MATIAS HOLENDERSKI Z CZERWONĄ CEBULKĄ



Szef Kuchni poleca wino:

CONO SUR BICICLETA/CHARDONNAY/Chile.

Wino białe wytrawne.

PRZEKĄSKI GORĄCE

1. KREWETKI NA BIAŁYM WINIE Z MASŁEM CZOSNKOWYM
2. GRILLOWANY SER OWCZY NA GRZANCE
3. PIECZONE PIEROGI Z BRYNDZĄ I ŻURAWINĄ
4. KASZANKA PANIEROWANA Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI



Szef Kuchni poleca wino:

CONO SUR BICICLETA/RIESLING/Chile.

Wino białe wytrawne.

ZUPY

1. ROSÓŁ Z MAKARONEM I PEREŁKAMI WARZYWNYMI
2. ZUPA KREM Z BOROWIKA
3. KREM Z ZIELONEGO GROSZKU
4. ŻUREK TRADYCYJNY Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ, JAJKIEM I PUREE ZIEMNIACZANYM
5. KWAŚNICA BESKIDZKA Z ŻEBERKIEM

DANIA Z WOŁOWINY



1. CHATEAUBRIAND Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ NA GORĄCYM KAMIENIU Z SOSAMI  

Szef Kuchni poleca wino:

CHATEAU CASTERA CRU BOURGEOIS/MEDOC/Francja.

Wino czerwone wytrawne.

2. ROLADA ŚLĄSKA Z KLUSKAMI I MODRĄ KAPUSTĄ

DANIA Z WIEPRZOWINY



1. GOŁONKO PO BESKIDZKU Z WARZYWAMI I ZIEMNIAKAMI OPIEKANYMI

Szef Kuchni poleca wino:

PIWO/BRACKIE ŽATECKÝ PILS

2. KOTLET SCHABOWY Z PUREE ZIEMNIA CZANYM I KAPUSTA ZASMAŻANĄ

DANIA Z DROBIU

1. PIERŚ Z KACZKI Z SOSEM ŻURAWINOWYM, KOPYTKA ORAZ CZERWONA KAPUSTA NA GORĄCO
2. PIERŚ Z KURCZAKA Z BRYNDZĄ, CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM, GNOCCHI I KALAFIOREM ROMANESCO

DANIA Z RYB

1. PSTRAĞ W PAPILOTACH, BUKIET WARZYW, FRYTKI
2. ŁOSOŚ PIECZONY W BAZYLIOWEJ SKORUPCE NA DUSZONYCH POMIDORACH Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI

SAŁATKI

1. CEZAR SAŁATKA Z KURCZAKIEM

2. CEZAR SAŁATKA Z KREWETKAMI



Szef Kuchni poleca wino:

CONO SUR BICICLETA/SAUVIGNON BLANC/Chile.

Wino białe wytrawne.

3. SAŁATKA Z GRILLOWANYM SEREM HALLOUMI

4. SAŁATKA GRECKA Z FETĄ

5. WEGETARIAŃSKA (pieczony burak, ser kozi, rukola, pestki z dyni)

MAKARONY

1. SPAGHETTI BOLOGNESE

2. PAPARDELLE Z KURCZAKIEM I OLIWĄ TRUFLOWĄ

3. PENNE CARBONARA



Szef Kuchni poleca wino:

CONO SUR BICICLETA/PINOT NOIR ROSE/Chile.

Wino różowe wytrawne.

MAKARONY

1. SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO 

2. PAPARDELLE Z KREWETKAMI

3. MAKARON UDON Z ORZECAMI, CUKINIĄ, MARCHEWKĄ
ORAZ CZERWONĄ CEBULĄ I TERIYAKI

4. MAKARON PENNE Z BOCZNIAKAMI

5. MAKARON SOJOWY Z ORZECAMI NERKOWCA, 
ZIELONYM GROSZKIEM, CZERWONĄ FASOLĄ
ORAZ ŻÓŁTĄ PAPRYKĄ

KIDS MENU

1. ROSÓŁ Z MAKARONEM
2. POMIDOROWA Z MAKARONEM
3. NUGGETSY Z FRYTKAMI I KETCHUPEM
4. SPAGHETTI BOLOGNESE
5. PIEROGI Z TRUSKAWKAMI
6. NALEŚNIKI Z SEREM

DESERY

1. CREME BRULEE
2. BROWNIE Z WIŚNIAMI
3. CREPES SUZETTE
4. SZARLOTKA Z LODAMI
5. LODY Z GORĄCYMI MALINAMI



Szef Kuchni poleca wino:

CONO SUR BICICLETA/PINOT NOIR ROSE/Chile.

Wino różowe wytrawne.

6. MARLENKA

POLECAMY DO PIWA

1. DESKA SERÓW REGIONALNYCH I WĘDLIN Z DZICZYZNY
2. ORYGINALNA MEKSYKAŃSKA SALSА Z NACHOSAMI I DIPEM 
3. BUFFALO WINGS Z ORYGINALNYM AMERYKAŃSKIM SOSEM 
4. TOST Z SZYNKĄ, SEREM I POMIDOREM
5. KRAŻKI Z CEBULI PANIEROWANE W CIEŚCIE SERWOWANE Z FRYTKAMI, KETCHUPEM I MAJONEZEM CZOSNKOWYM