

Convivia
RESTAURACJA

MENU
ROMANTYCZNE
ROMANTIC MENU



TURÓWKA HOTEL & SPA
WIELICZKA

Pakiet zawiera karafkę wody z cytryną.

PRZYSTAWKI - STARTERS

JEDNA POZYCJA DO WYBORU - CHOOSE ONE

Tatar wołowy

Beef tartare

wołowina / pikle / musztarda francuska / maślak / żółtko / oliwa
verde / masło szczypiorowe
beef / pickles / French mustard / buttermilk / egg yolk / olive verde /
chive butter
100/100 g

Kaczka confit

Confit duck

kaczka konfitowana / mus z moreli / dżem z czerwonej cebuli z
suszoną śliwką / siano z pora
confit duck / apricot mousse / red onion jam with dried plum / leek hay
230 g

Śledź a'la matias

Herring a'la matias

śledź / ziemniak / kalarepa / czerwona cebula / koper / cytryna /
brusznica
herring / potato / kohlrabi / red onion / dill / lemon / cowberry
250 g

ZUPY - SOUPS

JEDNA POZYCJA DO WYBORU - CHOOSE ONE

Francuska zupa cebulowa

French onion soup

cebula biała / białe wino / bagietka / grana padano / tymianek /
czosnek
white onion / white wine / baguette / grana padano / thyme / garlic
300 ml

Krem z pieczonego selera

Baked celery cream

oliwa bazyliowa / grissini / chipsy z selera
basil oil / grissini / celery chips
300 ml



DANIA GŁÓWNE - MAIN COURSES

JEDNA POZYCJA DO WYBORU - CHOOSE ONE

Wegańskie ravioli z dynią i pigwą

Vegan pumpkin and quince ravioli

ravioli z dynią i pigwą / mus z dyni z gruszką
pumpkin and quince ravioli / pumpkin and pear mousse
220 g

Tagliolini z krewetkami

Shrimp tagliolini

tagliolini nero / krewetki / czosnek / białe wino / masło / natka
pietruszki / pomidory cherry / chili / szalotka
*tagliolini nero / shrimps / garlic / white wine / butter / parsley /
cherry tomatoes / chili / shallot*
380 g

Polędwiczka wieprzowa

Pork tenderloin

polędwiczka wieprzowa / fondant ziemniaczany / sos z gorczycą /
gruszka / karmelizowana pietruszka
*pork tenderloin / potato fondant / mustard sauce / pear /
caramelized parsley*
200/350 g

Kurczak supreme

Chicken supreme

kurczak z kostką / mus z kalafiora z konfitowanym czosnkiem /
ziemniaki paryskie / dziki brokuł / rukola
*chicken with bone / cauliflower mousse with confit garlic / Parisian
potatoes / wild broccoli / rocket*
200/350 g

DESERY - DESSERTS

JEDNA POZYCJA DO WYBORU - CHOOSE ONE

Crème brûlée

Crème brûlée

waniliowy crème brûlée / migdałowe biscotti
vanilla crème brûlée / almond biscotti
250 g

Fondant czekoladowy

Chocolate fondant

ganache z białej czekolady / sorbet malinowy
white chocolate ganache / raspberry sorbet
250 g



- 1812 Budowa zespołu warzelnii w Wieliczce, pod kierunkiem hutmistrza salinarnego Alojzego Hrdiny
- 1825 W budynku warzelnii umieszczono Urząd Sprzedaży i Spedycji Soli, jak również mieszkania dla pracowników Urzędu (zarządcy, kontrolera, ważników i pomocników).
- 1857 Po wybudowaniu linii kolejowej do Wieliczki, do budynku doprowadzono bocznice kolejową, która zakończona była obrotową zwrotnicą.
- 1857 1990 Całe piętro w budynku dawnej warzelnii zostało przeznaczone na mieszkania dla pracowników salin wielickich.
- 1988 Powstał projekt przebudowy i adaptacji budynku głównego na hotel pracowniczy dla załóg wykonujących prace zabezpieczające w kopalni.
- 2001 2006 Prace budowlane, rekonstrukcja zabytkowej warzelnii, adaptacja Hotelu.
- 11.12.2006 Otwarcie Turówka Hotel & SPA****

