



DANUBIUS
HEALTH SPA RESORT

SÁRVÁR

**ПАЛЕО
ЛЕТО**



DANUBIUS
HEALTH SPA RESORTS

danubiushotels.com/sarvar

Палео завтрак

Хлеб

(из семечек тыквы, белый хлеб)

Домашнее земляничное повидло (с ксилитом)

Джем из лесных фруктов (с ксилитом)

Малиновое повидло (с ксилитом)

Крем из гусиных шкварок

Гусиный жир со специями

(зеленый лук, чеснок, зелень петрушки, тимьян)

Гусиные чипсы

Докторская, салями, дебреценская и др. колбасы палео

Огурцы

Помидоры

Паприка

Булочка-улитка с какао

Бананово-ореховый маффин

Яйцо всмятку

Вареное яйцо

Фаршированный омлет

(с грибами с петрушкой, или с лечо)

Лечо

Соки из свежавыжатых фруктов и овощей

Кокосовое молоко, молоко из кешью,
арахисовое молоко

Ванильный молочный коктейль с арахисом

Натуральный какао-порошок

Кофе

Чай

Ксилитол

Разделанные фрукты

(яблоки, апельсины, грейпфрут, киви)

1. ДЕНЬ

ОБЕД СУП

Крем-суп из овощей с кубиками из палео хлеба

УЖИН СУПЫ

Бульон с яйцом

Грибной суп с зелеными специями

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Японский шашлычок Якитори
с овощами-гриль

Филе-миньон из свинины с брюссельской капустой
на оливковом масле

Филе форели, жаренное на гриле, с цукини,
с листовым шпинатом с чесноком

Палео десерт

Разделанные фрукты

2. ДЕНЬ

ОБЕД СУП

Бульон с сырым яйцом

УЖИН СУПЫ

Суп-рагу из курицы

Холодный смородиновый суп с кокосовым молоком

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Свинина со специями, с каротель с кунжутом

Паприкаш из телятины с хрустящими овощами,
с жареной паприкой

Филе окуня на решетке, с овощами- гриль

Палео десерт

Разделанные фрукты

3. ДЕНЬ

ОБЕД СУП

Крем-суп из курицы с тыквенными семечками

УЖИН СУПЫ

Суп из цветной капусты

Крем-суп из петрушки, политый тыквенным маслом

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Рулет из камбалы с овощами,

со шпинатным пюре с чесноком

Говядина с овощным пюре с палео тостиками

Филе индейки, жаренное на оливковом масле,

с жареными помидорами с базиликом,

с тушеной каротель

Палео десерт

Разделанные фрукты

4. ДЕНЬ

ОБЕД СУП

Бульон с пряным палео хлебом

УЖИН СУПЫ

Бульон с овощами (жульен)

Холодный ананасовый суп

с поджаренными орешками кешью

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Свинина, жаренная на решетке

с хрустящими салатами

Рагу из оленя, с салом и грибами, с жареным яблоком,

с пюре из цветной капусты с петрушкой

Жареное на решетке филе тилапии,

со спаржей с лимоном,

с жареными коктейльными помидорами

Палео десерт

Разделанные фрукты

5. ДЕНЬ

ОБЕД СУП

Овощной крем-суп с поджаренными семечками подсолнуха

УЖИН СУПЫ

Бульон

Суп-гуляш без картофеля, с сельдереем, морковью и петрушкой

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Бифштекс по-английски с жареной редькой, брокколи, морковь, с дижонской горчицей

Свинная шейка, шпигованная чесноком, с тушеной капустой, с цветной капустой с петрушкой

Индюшачья грудка, жаренная целиком с листовым шпинатом, с грибами-гриль

Палео десерт

Разделанные фрукты

6. ДЕНЬ

ОБЕД СУП

Бульон с вареной говядиной

УЖИН СУПЫ

Бульон с брокколи

Суп из садовых овощей

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Свинина с овощами на гриле

Говядина по-бургундски, с грибами на решетке, с морковь и жемчужным луком

Филе пангасиуса, с брокколи с арахисом, с маринованными в оливковом масле коктейльными помидорами

Палео десерт

Разделанные фрукты

7. ДЕНЬ

ОБЕД СУП

Куриный суп по-тайландски

УЖИН СУПЫ

Овощной суп

Крем-суп из брокколи,
с жареными кедровыми орешками

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Индейка-стейк со специями, с овощным рагу

Жаренная на решетке форель из озера Виктория
с черным кунжутом, с каротель,
с брюссельской капустой

Мясное ассорти по-венски, с каротель,
со шпинатным листом, с хреном с уксусом

Палео десерт

Разделанные фрукты

8. ДЕНЬ

ОБЕД СУП

Минестроне

УЖИН СУПЫ

Бульон с грибными шляпками

Холодный суп из клубники с арахисовым молоком

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Куриная грудка, зажаренная с орехами,
с жареными в оливковом масле цукини

Пёркельт из говядины, с хрустящим яйцом
с кунжутом, с жареными помидорами

Панированное филе окуня, с брокколи,
с цветной капустой с петрушкой

Палео десерт

Разделанные фрукты

9. ДЕНЬ

ОБЕД СУП

Бульон с курицей и овощами

УЖИН СУПЫ

Бульон с яйцом

Овощной суп

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Утка с хрустящей корочкой,

с тушеной капустой с яблоками и гвоздикой

Свинная корейка на гриле со свежим салатом,

с тыквенным маслом

Филе сома, жаренное на решетке, с овощным рагу,

с жареным лимоном

Палео десерт

Разделанные фрукты

10. ДЕНЬ

ОБЕД СУП

Рыбный суп с овощами

УЖИН СУПЫ

Овощной бульон

Холодный суп из малины, с поджаренным арахисом

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Куриная грудка с садовыми специями,

жаренная на гриле, с сытным овощным рагу

Тушеная телятина с каротель, с сельдерейным

пюре с лимоном

Филе камбалы на гриле, с цукини,

фаршированным овощами

Палео десерт

Разделанные фрукты

11. ДЕНЬ

ОБЕД СУП

Французский луковый суп

УЖИН СУПЫ

Бульон с куриными тефтелями

Венгерский суп из сельдерея

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Пёркельт из курицы, с жареными на решетке овощами, с жареными помидорами

Оленина „Эстерхаз с брокколи

Филе окуня на гриле, со стручком спаржи с морковью-каротель

Палео десерт

Разделанные фрукты

12. ДЕНЬ

ОБЕД СУП

Суп-рагу из дичи

УЖИН СУПЫ

Бульон

Суп-гуляш, без картофеля, с сельдереем, морковью и петрушкой

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Бифштекс по-английски с жареной редькой, брокколи, каротель, с дижонской горчицей

Свинная шейка, шпигованная чесноком, с тушеной капустой, с цветной капустой с петрушкой

Индюшачья грудка, жаренная целиком, с листовым шпинатом, с грибами-гриль

Палео десерт

Разделанные фрукты

13. ДЕНЬ

ОБЕД СУП

Крем-суп из шпината с палео тостиками с чесноком

УЖИН СУПЫ

Бульон с овощами (жульен)

Крем-суп из спаржи

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Цыплёнок «salt in bossa»

с баклажанами и жареными помидорами

Свинина барбекю (кострец)

с хрустящими салатами

Филе тилапии с овощным рагу

Палео десерт

Разделанные фрукты

14. ДЕНЬ

ОБЕД СУП

Суп-рагу из свинины

УЖИН СУПЫ

Овощной суп с брокколи

Холодный суп из шелковицы

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Свинина со свежим лечо, с цукини

Говяжья вырезка с зеленым горошком,

с овощной смесью «goyal»

Филе пангасиуса с овощным ассорти-гриль

Палео десерт

Разделанные фрукты



DANUBIUS
HEALTH SPA RESORT

SÁRVÁR

Danubius Health Spa Resort Sárvár****
H – 9600 Sárvár, Rákóczi 1.
Tel: +36 95 888 400, Fax: +36 95 888 499
sarvar.restaurant@danubiushotels.com

danubiushotels.com/sarvar