

Convivia

RESTAURACJA



Witamy w Restauracji Convivia
w Turówka Hotel & SPA ****
w miejscu, w którym historia pisana
jest od 1812 roku.



TURÓWKA HOTEL & SPA
WIELIGZKA

KARTA TRADYCJI - TRADITION CARD

Żurek po krakowsku na maślance / 29

Krakow-style žurek with buttermilk

biała kiełbasa / wędzone żeberka / grzyby / marchew / seler / ziemniaki
purée / jajko na twardo / maślanka

*white sausage / smoked ribs / mushrooms / carrot / celery / mashed
potatoes / hard-boiled egg / buttermilk
300 ml*

Regionalna golonka wieprzowa / 86

Regional pork shank

goleń wieprzowa z kością / glazura piwno-miodowa / chrzanowe
ziemniaki puree / kapusta zasmażana / chrzan / musztarda

*pork shank / beer-honey glaze / horseradish mashed potatoes / fried
cabbage / horseradish / mustard
960 g*

Jabłecznik z lodami / 29

Apple pie with ice cream

jabłecznik na ciepło / kruszonka / lody waniliowe

*warm apple pie / crumble / vanilla ice cream
220 g*



PRZYSTAWKI - STARTERS

Tatar wołowy / 52

Beef tartare

wołowina / żółtko / ogórek konserwowy / cebula / maślaki / masło
szczypiorkowe / Oliva Verde / kapary / musztarda francuska / piklowana
cebula

*beef / egg yolk / pickled cucumber / onion / butter mushrooms / chive
butter / Oliva Verde / capers / French mustard / pickled onion*
170 g

Bruschetta burrata / 36

Bruschetta burrata

grillowana grzanka z suszonymi pomidorami / burrata / kolorowe
pomidory cherry / kapary / oliwki / pesto bazyliowe / rukola / krem
balsamico

*grilled toast with sun-dried tomatoes / burrata / colorful cherry tomatoes /
capers / olives / basil pesto / arugula / balsamic cream*
170 g

Focaccia z krewetkami / 38

Focaccia with shrimp

focaccia / krewetki / pomidory concasse / cebula / natka pietruszki /
masło czosnkowe / białe wino / Grana Padano / rukola
*focaccia / shrimp / concasse tomatoes / onion / parsley / garlic butter /
white wine / Grana Padano / arugula*

170 g

Carpaccio z łososia i tuńczyka / 42

Salmon and tuna carpaccio

łosoś / polędwica z tuńczyka / glony wakame / sos sojowy z miodem
i limonką / sos wasabi / sezam
*salmon / tuna tenderloin / wakame seaweed / honey and lime soy sauce /
wasabi sauce / sesame seeds*

130 g



ZUPY - SOUPS

Rosół domowy z makaronem / 26

Homemade chicken-beef noodle soup

kurczak / wołowina / włoszczyzna / natka pietruszki / makaron
chicken / beef / vegetables / parsley / pasta
300 ml

Krem z pora i cukinii / 26

Leek and zucchini cream

por / cukinia / cebula / śmietana / oregano / grzanka
leek / zucchini / onion / cream / oregano / toast
300 ml

Krem z pieczonych pomidorów i papryki / 28

Baked tomatoes and peppers cream

pieczone pomidory / pieczona papryka / marchewka / seler / mozzarella
bocconcini / grissini
*baked tomatoes / baked pepper / carrot / celery / mozzarella bocconcini /
grissini*
300 ml



SALAŃKI - SALADS

Sałatka z cytrusami i szparagami / 46

Citrus and asparagus salad

rukola / szpinak baby / pomarańcza / grejpfrut / szparagi / mango / granat / koper włoski / prażony słońceznik / dresing cytrynowy / grzanka
arugula / baby spinach / orange / grapefruit / asparagus / mango / pomegranate / fennel / roasted sunflower seeds / lemon dressing / toast
300 g

Sałatka Cezar z kurczakiem / 49

Caesar salad with chicken

filet z kurczaka / grillowany boczek / sałata rzymska / pomidory cherry / sos anchois / Grana Padano / grzanka
chicken fillet / grilled bacon / romaine lettuce / cherry tomatoes / anchovy sauce / Grana Padano / toast
300 g

Sałatka Cezar z krewetkami / 59

Caesar salad with shrimp

krewetki grillowane / boczek / sałata rzymska / pomidory cherry / sos anchois / Grana Padano / grzanka
grilled shrimp / bacon / romaine lettuce / cherry tomatoes / anchovy sauce / Grana Padano / toast
300 g

Sałatka quinoa z krewetkami i awokado / 54

Quinoa salad with shrimp and avocado

quinoa / krewetki grillowane / rukola / szpinak baby / mango / awokado / pomidory suszone / sos sojowy / teriyaki / dip yuzu / grzanka
quinoa / grilled shrimp / arugula / baby spinach / mango / avocado / dried tomatoes / soy sauce / teriyaki / yuzu dip / toast
300 g



PIERWSZE DANIA - FIRST COURSES

Curry z krewetkami / 56

Shrimp curry

krewetki / żółte curry / chili / kolendra / sezam / orzechy nerkowca /
chlebek naan / pak choi / ryż

*shrimp / yellow curry / chili / coriander / sesame / cashew nuts / naan
bread / pak choi / rice*

400 g

Tagliatelle z burrata i pesto pistacjowym / 48

Tagliatelle with burrata and pistachio pesto

tagliatelle / mini burrata / pistacje / cukinia / suszone pomidory / bób /
natka pietruszki / Grana Padano / rukola

*tagliatelle / mini burrata / pistachios / zucchini / dried tomatoes / broad
beans / parsley / Grana Padano / arugula*

360 g

Spaghetti alle vongole / 58

Spaghetti alle vongole

spaghetti / vongole / krewetki / pomidory cherry / czosnek / cebula /
oliwa z oliwek / natka pietruszki / Grana Padano

*spaghetti / vongole / shrimp / cherry tomatoes / garlic / onion / olive
oil / parsley / Grana Padano*

360 g

Rotondi z ossobuco / 58

Ossobuco rotondi

rotondi z ossobuco / borowik / czosnek / cebula / masło / demi-glace /
szczypiorek / Grana Padano

*ossobuco rotondi / boletus / garlic / onion / butter / demi-glace / chives /
Grana Padano*

320 g

Smażone pierogi z kaczką confit / 54

Fried dumplings with duck confit

kaczka confit / marchew / cebula / czosnek / tymianek / mus jabłkowy /
cynamon / natka pietruszki

*duck confit / carrot / onion / garlic / thyme / applesauce / cinnamon /
parsley*

370 g

DANIA GŁÓWNE - MAIN COURSES

Kotlet schabowy / 59

Pork chop

schab z kością smażony na smalcu / purée ziemniaczane / kapusta zasmażana
bone-in pork loin fried in lard / mashed potatoes / fried cabbage
520 g

Poładwiczka wieprzowa / 68

Pork tenderloin

poładwiczka wieprzowa / ziemniaczany devolay w panko / kurki w śmietanie / bób /
sos figowy z rumem
*pork tenderloin / potato devolay in panko / chanterelles in cream / broad beans / fig
sauce with rum*
490 g

Pierś z kaczki / 72

Duck breast

pieś z kaczki / fondant z batata / piklowany burak / mus pietruszkowy z wanilią /
sos figowy z rumem
*duck breast / sweet potato fondant / pickled beetroot / parsley mousse with vanilla /
fig sauce with rum*
490 g

Kurczak suprême / 65

Suprême chicken

kurczak suprême panierowany w panko / papryka / ananas / słodkie chili / sos
sojowy / teriyaki / sos słodko-kwaśny / pak choi / ryż
*panko breaded chicken / pepper / pineapple / sweet chili / soy sauce / teriyaki / sweet
and sour sauce / pak choi / rice*
490 g



Stek Black Angus Australia / 139

Black Angus Steak Australia

stek Black Angus / grillowane warzywa / grillowana kolba kukurydzy / frytki
stekowe / sos pieprzowy / masło tymiankowe
*Black Angus steak / grilled vegetables / grilled corn on the cob / steak fries / pepper
sauce / thyme butter
750 g*

Łosoś z chimichurri / 82

Chimichurri salmon

łosoś w glazurze pomarańczowej z chili / chimichurri / ziemniaki paryskie /
kalafior / dziki brokuł / cytryna
*orange glaze salmon with chili / chimichurri / parisian potatoes / cauliflower / wild
broccoli / lemon
490 g*

Filet z halibuta / 84

Halibut fillet

halibut / orzechowa granola / soczewica z suszonymi pomidorami / buraki / mus z
batatów z pomarańczą / prażone orzechy laskowe / oliwa koperkowa / cytryna
*halibut / nut granola / lentils with dried tomatoes / beetroot / sweet potato mousse
with orange / roasted hazelnuts / dill olive oil / lemon
480 g*

Burger Turówka / 65

Turówka Burger

wołowina / brioche / boczek / cheddar / smażona biała cebula / ogórek
konserwowy / pomidor / sos kentucky / frytki stekowe / coleslaw
*beef / brioche / bacon / cheddar / fried white onion / pickle / tomato / kentucky
sauce / steak fries / coleslaw
560 g*



DESERY - DESSERTS

Beza Pavlova / 32

Pavlova meringue

beza Pavlova / żelka mango-marakuja / krem mascarpone / mango / sorbet mojito

pavlova meringue / mango-passion fruit jelly / mascarpone cream / mango / mojito sorbet

220 g

Fondant czekoladowy / 36

Chocolate fondant

fondant czekoladowy / chutney z rabarbaru i malin / sorbet malinowy / kruszonka

chocolate fondant / rhubarb and raspberry chutney / raspberry sorbet / crumble

180 g

Crème brûlée z malinami / 29

Crème brûlée with raspberries

crème brûlée / maliny / biała czekolada / kokosowe biscotti

crème brûlée / raspberries / white chocolate / coconut biscotti

180 g



PIZZA

Pizza Margherita / 39

sos pomidorowy / mozzarella / oregano / oliwa z oliwek
tomato sauce / mozzarella / oregano / olive oil
300 g

Pizza Salami / 42

sos pomidorowy / mozzarella / oregano / cebula / pieczarki / salami /
oliwa z oliwek
tomato sauce / mozzarella / oregano / onion / mushrooms / salami /
olive oil
350 g

Pizza Parma / 48

sos pomidorowy / mozzarella / oregano / pomidory cherry /
szynka parmeńska / rukola / Grana Padano / oliwa z oliwek
tomato sauce / mozzarella / oregano / cherry tomatoes /
Parma ham / arugula / grana padano / olive oil
350 g

Pizza "Turówka" / 49

sos pomidorowy / mozzarella / oregano / chorizo / jalapeño /
mascarpone / karmelizowana cebula / rukola / oliwa z oliwek
tomato sauce / mozzarella / oregano / chorizo / jalapeño /
mascarpone / caramelized onion / arugula / olive oil
350 g

PRZEKĄSKI - SNACKS

Krążki cebulowe w cieście piwnym / 18

Onion rings in beer batter / 200 g

Frytki stekowe / 16

Steak fries / 200 g

Frytki julienne / 16

Julienne fries / 200 g

Sosy do wyboru:

Sauces to choose from:

Mango-mayo-jalapeño / 4

Czosnkowy / Garlic / 4

Ketchup / Ketchup / 4

Majonez / Mayonnaise / 4



MENU DZIECIĘCE - CHILDREN'S MENU

Rosółek z makaronem / 16

*Chicken-beef noodle soup
200 ml*

Zupa pomidorowa z ryżem / 16

*Tomato soup with rice
200 ml*

**Fileciki z kurczaka / frytki / surówka z marchewki
i jabłka / 29**

*Chicken fillets / fries / carrot and apple salad
350 g*

Penne z sosem pomidorowym / parmezan / 24

*Penne with tomato sauce / parmesan
190 g*

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną z polewą czekoladową / 29

*A cup of ice cream with fruit and whipped cream with chocolate sauce
140 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****



Convivia
RESTAURACJA