

Dania dla dzieci / children's dishes

Zupy / soup

<i>Zupka pomidorowa z makaronem</i> <u>Tomato soup with noodles</u>	1/3/7/9	11zł
<i>Rosółek z makaronem</i> <u>Broth with noodle</u>	1/3/9	8zł

Dania główne dla dzieci / Main dishes for children

<i>Filecik drobiowy w złocistej panierce(płatki kukurydziane) z frytkami i suróweczką</i> <u>Chicken breast in a golden crispy coating with french chips and salad.</u>	1/3/7	16zł
<i>Kotlecik z piersi kurczaka z frytkami i suróweczką</i> <u>Chicken breast chop with fries and salad</u>	1/3/7	16zł
<i>Spaghetti bolognese</i> <u>Spaghetti bolognese</u>	1/3/7	15zł
<i>Naleśnik z dżemem</i> <u>Pancake with jam</u>	1/3/7	12zł
<i>Pierozki z serem i sosem malinowym (4szt.)</i> <u>Dumplings with cheese and raspberry sauce</u>	1/3/7	11zł

Desery/desserts

<i>Deserek lodowy</i> <u>Ice cream dessert</u>		10zł
--	--	-------------

ZESTAWY ŚNIADANIOWE / BREAKFAST

Śniadanie hotelowe-szwedzki stół <u>Thotel breakfast - buffet</u>	1/3/7	25zł
Jajecznica z trzech jaj na bekonie, pieczywo, ser, wędlina, pomidor, ogórek <u>Tree eggs scrambled with becon, bread, cheese, cured meat, tomato, cucumber</u>	1/3/7	18zł
Frankfurterki (3 sztuki), pieczywo, ser, wędlina, pomidor, ogórek <u>Three Frankfurter sausages, bread, cheese, cured meat, tomato, cucu mber</u>	1/7	18zł
Jajecznica z trzech jaj na bekonie z pieczywem <u>Three eggs scrambled with bacon served with bread</u>	1/3/7	13zł
Jajecznica z trzech jaj na maśle z pieczywem <u>Three eggs scrambled on butter served with bread</u>	1/3/7	11zł

PRZYSTAWKI / STARTERS

Carpaccio z polędwicy wołowej na rukoli z cebulą i pieczarką marynowaną <u>Beef loin Carpaccio served on rocket with onion and pickled mushroom</u>	1	28zł
Grzybki leśne w pierzynie <u>Forest mushrooms in puff pastry</u>	1/7	23zł
Carpaccio z łososia surowego na rukoli z kaparami i tostem <u>Carpaccio of raw salmon served on rocket with capers and slice of toast</u>	1/4	28zł
Befsztyk tatarski z mięsa wołowego podawany z pieczywem, cebulką, ogórkiem i pieczarkami <u>Steak tartar, served with bred, chopped onion, cucumber and mushrooms</u>	1/3/9	30zł
Befsztyk tatarski z łososia podawany z pieczywem, cebulką, ogórkiem i kaparami <u>Salmon steak tartare served with bread, onion, cucumber and capers</u>	1/3/9	35zł
Śledź w sosie jogurtowo-miodowym z pieczywem <u>Traditional Polish herring served with yogurt-honey sauce with bread</u>	1/7/4	18zł

SALATY / SALADS

Salatka z tuńczykiem, kukurydzą i jajkiem gotowanym <u>Salad with tuna, corn and boiled egg</u>	3/4/7/10/12	22zł
Salatka grecka z fetą, oliwkami i z sosem winegret <u>Greek salad with feta type-cheese, olives and vinaigrette sauce</u>	7/10/12	21zł
Salata z grillowanym łososiem <u>Salad with grilled salmon</u>	4/10/12	26zł
Salata z grillowanym kurczakiem <u>Salad with grilled chicken</u>	3/9/7	21zł

ZUPY / SOUPS

250ml / 450ml

Gulaszowa <u>Goulash soup</u>	1/9/10	12zł	18zł
Czernina z domowym makaronem i podrobami <u>Old Polish Style soup of duck's blood with homemade noodle and offal</u>	1/3	12zł	18zł
Rosół z makaronem domowym <u>Broth with homemade noodle</u>	1/3/9	11zł	13zł
Barszczyk z krokietem <u>Beetroot soup with patty</u>	1/3/7/9	12zł	-
Zupa grzybowa z makaronem <u>Mushroom soup with noodles</u>	1/3/7/9	12zł	18zł
Krem pomidorowy z ciepłym panini <u>Cream of tomatoes soup</u>	1/3/7/9	12zł	-
Flaki wołowe <u>Beef tripe soup</u>	1/7	12zł	18zł
Żurek z jajkiem i białką kielbaską <u>Barley soup with egg and white sausage</u>	1/3/7	12zł	18zł
Chłodnik (sezonowo) <u>Cooler soup (seasonally)</u>	3/7	15zł	-

DANIA Z DROBIU / POULTRY DISHES

Filet drobiowy w złocistej panierce (płatki kukurydziane) z frytkami i zestawem surówek <u>Chicken breast in a golden crispy coating with french chips and set of raw veggie salad</u>	1/3/7	29zł
Rolada drobiowa ze szpinakiem i fetą podawana z pieczonymi ziemniakami i warzywami na parze <u>Chicken roulade with spinach and feta cheese served with baked potatoes and steamed vegetables</u>	1/3/7	30zł
Filet z kurczaka zapiekany z suszonymi pomidorami podawany z frytkami oraz zestawem surówek <u>Chicken breast with sun dried tomatoes served with french chips and set of raw veggie salad</u>	1/3/7	31zł
Połowiczki drobiowe w sosie winogronowym z ryżem i warzywami na parze <u>Poultry loin in grape sauce served rice with steamed vegetables</u>	7	28zł
Kotlet de Volaille podawany z frytkami i zestawem surówek <u>De Volaille served with french chips and set of raw veggie salad</u>	1/3/7	31zł
Filet drobiowy ze szpinakiem podawany na białym ryżu z warzywami na parze <u>Chicken breast with spinach served on white rice with steamed vegetables</u>	1/3/7	30zł
Filet drobiowy z mozzarella i pomidorem podawany na ryżu z sałatką z rukoli <u>Chicken fillet with mozzarella and tomato served on rice with rucola salad</u>	1/3/7	34zł
Połówka kaczki pieczonej po poznańsku podawanej z pyzami i modrą kapustą <u>Duck in Poznan style served with dumpling and balsamico beetroot</u>	1/3/7	49zł
Wątróbki drobiowe z cebulką podawane z ziemniakami i kiszonym ogórkiem <u>Chicken liver with onions, served with potatoes and pickled cucumber</u>	1/3	29zł

DANIA Z WIEPRZOWINY / PORK DISHES

Kotlet schabowy z kością serwowany z ziemniakami oraz zestawem surówek <u>Breaded pork chop served with potatoes and set of raw veggie salad</u>	1/3/7	31zł
Sznicel wiedeński z karkówki podawany z jajkiem, pieczonymi ziemniakami oraz zestawem surówek <u>Wiener schnitzel (pork neck) served with egg, baked potatoes and set of raw veggie salad</u>	1/3/7	33zł
Pieczeń z karkówki podawana z pyzami oraz buraczkami balsamico <u>Roast of pork neck served with dumplings and balsamico beetroot</u>	1/3	31zł
Golonki gotowane z ziemniakami i kapustą kwaszoną zasmażaną <u>Pork cooked knuckle served with potatoes and traditional, pickled, stewed sauerkraut</u>	1	33zł
Połędwica zapiekana z pieczarkami, cebulką i szparagami serwowana z frytkami i zestawem surówek <u>Roasted sirloin with mushrooms, onions and asparagus served with chips and set of raw veggie salad</u>	7	32zł
Rolada staropolska serwowana z pyzami oraz buraczkami balsamico <u>Old Polish beef roll served with dumplings and balsamico beetroot</u>	1/3	32zł
Korona z żeberk pieczonych serwowana z ziemniakami i kapustą kwaszoną zasmażaną <u>„Crown” of ribs served with potatoes and traditional, pickled, stewed sauerkraut</u>	1	38zł
Schab souté z pieczarkami i cebulą podawany z ziemniakami i zestawem surówek <u>Pork sauté with mushrooms and onions served with potatoes and set of raw veggie salad</u>	1/7	30zł
Bitki z polędwicy wieprzowej w sosie kurkowym podawane z ziemniakami i warzywami na parze <u>Sirloin pork saddle steak served with potatoes and steamed vegetables</u>	7	34zł
Kotlet schabowy po parysku serwowany z puree oraz fasolką <u>Pork chop served with puree and beans</u>	1/3/7	31zł
Żeberko BBQ(500g) podawane z ziemniakami smażonymi na maśle oraz surówką z pora (czas oczekiwania 35minut) <u>„BBQ” ribs served with potatoes fried in butter and leek salad (waiting time 35 minutes)</u>	1/3/7	39zł

DANIA Z WOŁOWINY / BEEF DISHES

<i>Rolada staropolska wołowa serwowana z pyzami oraz buraczkami balsamico</i>	1/3	44zł
<u><i>Old Polish beef roll served with dumplings and balsamico beetroot</i></u>		
<i>Stek z polędwicy wołowej z ziemniakami pieczonymi oraz zestawem surówek</i>	7	59zł
<u><i>Sirloin steak with baked potatoes and set of raw veggie salad</i></u>		

DANIA Z RYB / FISH DISHES

<i>Pstrąg smażony z orzechami laskowymi, podawany z puree oraz warzywami</i>	4/7	39zł
<u><i>Trout fried with hazelnuts, served with puree and vegetables</i></u>		
<i>Dorsz w cieście piwnym z frytkami i sosem tatarskim</i>	1/3/4/7	34zł
<u><i>Cod in beer batter with chips and tartar sauce</i></u>		
<i>Dorsz w cieście naleśnikowym z sosem, ryżem oraz warzywami na parze</i>	1/3/4/7	34zł
<u><i>Cod in batter pancake with sauce, rice and steamed vegetables</i></u>		
<i>Dorsz smażony w cieście z kaszą pęczak na warzywnym spaghetti</i>	1/3/4/7/11	35zł
<u><i>Cod fried served with pearl barley on vegetable spaghetti</i></u>		
<i>Sandacz smażony podawany z kluseczkami i fasolką</i>	1/3/4/7	38zł
<u><i>Fried zander served with noodles and beans</i></u>		
<i>Łosoś norweski z masłem czosnkowym podawany z ryżem oraz warzywami na parze</i>	4/7	38zł
<u><i>Norwegian salmon with garlic butter served with rice and steamed vegetables</i></u>		

DANIA WEGETARIAŃSKIE I PÓŁMIĘSNE /
VEGETARIAN AND SEMI – MEAT DISHES

<i>Placki ziemniaczane podawane z kwaśną śmietaną</i> <u><i>Potato pancakes served with sour cream</i></u>	<i>1/3/7</i>	<i>24zł</i>
<i>Naleśniki z twarogiem i frużeliną owocową</i> <u><i>Pancakes filled with cottage cheese and fruit marmalade sauce</i></u>	<i>1/3/7</i>	<i>19zł</i>
<i>Pierogi z mięsem i cebulką podsmażaną z boczkiem</i> <u><i>Dumplings with meat and fried onions with bacon</i></u>	<i>1/3/7</i>	<i>20zł</i>
<i>Pierogi z serem podawane z gorącym sosem malinowym</i> <u><i>Dumplings with cheese and hot raspberry sauce</i></u>	<i>1/3/7</i>	<i>20zł</i>
<i>Pierogi ze szpinakiem i serem ricotta podawane z podsmażaną cebulką</i> <u><i>Dumplings with spinach, ricotta cheese and fried onions</i></u>	<i>1/3/7</i>	<i>20zł</i>
<i>Pierogi ruskie podawane z podsmażaną cebulką oraz kwaśną śmietaną</i> <u><i>Russian dumplings served with fried onion and sour cream</i></u>	<i>1/3/7</i>	<i>20zł</i>
<i>Tagiatelle z pieczarkami, cebulą, papryką, pastą truflową i parmezanem</i> <i>podawane na śmietanie</i> <u><i>Tagliatelle with mushrooms, onions, peppers, parmesan and truffle paste served with cream</i></u>	<i>1/3/7</i>	<i>25zł</i>
<i>Spaghetti Aglio Olio czyli makaron z czosnkiem , pietruszką i oliwą</i> <u><i>Spaghetti Aglio Olio, pasta with garlic, parsley and olive oil</i></u>	<i>1/3</i>	<i>23zł</i>
<i>Spaghetti Carbonara</i> <u><i>Spaghetti carbonara</i></u>	<i>1/3/7</i>	<i>26zł</i>

DODATKI / ADDITIVES

Warzywa na parze <u>Steamed vegetables</u>	6,00 zł
Zestaw surówek <u>Set of raw veggie salad</u>	6,00 zł
Kapusta kwaszona zasmażana <u>Stewed sauerkraut</u>	6,00 zł
Buraczki balsamico <u>Balsamico beetroot</u>	6,00 zł
Ziemniaki pieczone <u>Baked potatoes</u>	6,00 zł
Ziemniaki z wody <u>Boiled potatoes</u>	5,00 zł
Frytki <u>French fries</u>	7,00 zł
Pyzy <u>Dumplings</u>	8,00 zł
Ryż <u>Rice</u>	5,00 zł
Krokiet <u>Croquet</u>	9,00 zł
Kulki ziemniaczane <u>Fried potato balls</u>	7,00 zł
Kasza pęczak <u>Cereal barley</u>	6,00 zł
Mizeria <u>Cucumber salad</u>	10,00 zł

DESERY / DESSERTS

Szarlotka domowa podawana na ciepło z bitą śmietaną i lodami waniliowymi **15zł**
Hot homemade apple pie served with whipped cream and vanilla ice cream

Lody z gorącymi malinami i bezą **16zł**
Ice cream with hot raspberries and meringue

Lody z owocami i bitą śmietaną **15zł**
Ice cream with fruit and whipped cream

Czekolada na gorąco z bitą śmietaną **13zł**
Hot chocolate with whipped cream

Wiśniowe marzenie **15zł**
Cherry dream

Torcik Pavlova **19zł**
Pavlova cake

KAWY / COFFEE

<i>Kawa mrożona ze śmietaną i czekoladą / Ice coffee with cream and chocolate</i>	13zł
<i>Kawa z ekspresu czarna / American Coffee</i>	8zł
<i>Kawa biała / White Coffee</i>	8zł
<i>Cafe Latte</i>	12zł
<i>Espresso</i>	9zł
<i>Podwójne Espresso / Double Espresso</i>	12zł
<i>Cappucino</i>	11zł
<i>Kawa po turecku / Turkish Coffee</i>	7zł

HERBATY / TEA

<i>Herbata Richmond(Ceylon Gold, zielona jaśminowa, zielona miętowa)</i>	10zł
<u><i>Richmont Tea-Ceylon, Green Jasmine, Green Peppermint</i></u>	
<i>Herbata czarna Sir William's Ceylon</i>	6zł
<u><i>Sir William's Ceylon black tea</i></u>	
<i>Herbata Sir William's(Earl Gray, owoce leśne, zielona, zielona mięta, malinowa)</i>	7zł
<u><i>Sir William's tea (Earl Gray, forest fruit, green, mint green, raspberry)</i></u>	

NAPOJE/ SOFT DRINKS

<i>Woda niegazowana Górską Naturą 0,3 l/ Still mineral water</i>	5,00 zł
<i>Woda gazowana Górską Naturą 0,3 l/ Sparkling mineral water</i>	5,00 zł
<i>Sok Tymbark 0,2l 100%/ Tymbark juice</i>	7,00 zł
<i>Napój Tymbark w butelce 0,2l/ Bottled Tymbark juice</i>	6,00 zł
<i>Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, 7Up, Schweppes Tonic 0,2l</i>	7,00 zł
<i>Lipton Ice Tea 0,2 l</i>	7,00 zł
<i>Napój energetyzujący TIGER / Energy drink Tiger</i>	8,00zł
<i>Pepsi, Fanta, Sprite 0.5L</i>	9,00 zł
<i>Pepsi, Fanta, Sprite 1L</i>	13,00 zł

PIWO/ BEER

<i>Żywiec 0.5l 0% Bezalkoholowy</i>	<i>9zł</i>
<i>Lech Free 0.33l Bezalkoholowy</i>	<i>7zł</i>
<i>Żywiec 0.5l</i>	<i>8zł</i>
<i>Tyskie z beczki 0,3l/ Tyskie on draught</i>	<i>6zł</i>
<i>Tyskie z beczki 0,5l/ Tyskie on draught</i>	<i>8zł</i>
<i>Lech Pils 0.5l</i>	<i>8zł</i>
<i>Lech Premium 0.5l</i>	<i>8zł</i>
<i>Redd's 0.5l</i>	<i>8zł</i>
<i>Desperados 0.5l</i>	<i>9zł</i>
<i>Heineken 0.5l</i>	<i>9zł</i>
<i>Pilsner Urquel 0.5l</i>	<i>9zł</i>
<i>Fortuna Czarna 0.5l</i>	<i>8zł</i>
<i>Książęce Pszeniczne 0.5l</i>	<i>8zł</i>

WÓDKA/ VODKA 40ml

<i>Smirnoff</i>	<i>8zł</i>
<i>Wyborowa</i>	<i>8zł</i>
<i>Finlandia</i>	<i>9zł</i>
<i>Żołądkowa Gorzka/ Polish traditional sweet-bitter vodka</i>	<i>8zł</i>
<i>Żubrówka/ Polish Bison Brand Vodka</i>	<i>8zł</i>
<i>Wiśniówka/ Polish cherry vodka</i>	<i>8zł</i>

APERITIF

Martini Bianco 100ml

11,00 zł

Campari 40ml

11,00 zł

WINA/ WINE

butelka 0,75l / lampka 100ml

60zł / 9zł

Los Pagos Cabernet Sauvignon

Chile, wino czerwone, wytrawne / red dry wine

Pirosmani Civimta

Gruzja, wino czerwone, półwytrawne / red medium dry wine

Tbilisuri Civimta

Gruzja, wino białe, półwytrawne / white medium dry wine

Saperavi Civimta

Gruzja, wino czerwone, półsłodkie / red medium sweet wine

Monteverdi DolceNovella

Włochy, wino czerwone, słodkie / red sweet wine

85zł/ butelka 0,75l

LIKIERY/ LIQUERS

40 ml

<i>Bols Blue</i>	10zł
<i>Kahlua</i>	11zł
<i>Baileys's Orginal</i>	10zł

GIN/ RUM

40 ml

<i>Seagrams</i>	9zł
<i>Bacardi Superior</i>	11zł

KONIAK/ COGNAC

20 ml

<i>Hennesy V.S.</i>	16zł
----------------------------	-------------

WHISKEY

40 ml

<i>Johnie Walker Black</i>	15zł
<i>Johnie Walker Red</i>	10zł
<i>Johnie Walker Gold</i>	30zł
<i>Johnie Walker Blue</i>	80zł
<i>Johnie Walker Green</i>	27zł
<i>Jack Daniels's</i>	12zł
<i>Ballantines</i>	10zł
<i>Jim Beam</i>	12zł
<i>Chivas Regal</i>	19zł
<i>Ballantines Honey</i>	17zł
<i>Jack Daniel's Honey</i>	15zł
<i>Johnie Walker Platinium</i>	27zł
<i>Tequila Gold</i>	15zł

DRINKI BEZALKOHOLOWE/ NON ALCOHOLIC DRINKS

Pinacolada

12zł

sok anansowy, syrop kokosowy, mleko

anansowy juice, coconut syrup, milk

Kopciuszek

12zł

mleko, sok bananowy, syrop Grenadina

milk, banana juice, syrup Grenadina

Różowa Pantera

12zł

mleka, syrop Grenadina, sok z cytryny

milk, syrup, grenadine, lemon juice

Myszka Miki

12zł

Cola, lody waniliowe, bita śmietana, czekolada

Cola, vanilla ice cream, whipped cream, chocolate

Smerfuś

12zł

syrop Blue Curacao, sok z cytryny, sprite

Blue Curacao syrup, lemon juice, sprite

DRINKI/ ALCOHOLIC DRINKS

<i>Sex On The Beach</i>	19zł
<u>Wódka, likier brzoskwiniowy, sok żurawinowy, sok pomarańczowy</u> <u>Vodka, peach liqueur, cranberry juice, orange juice</u>	
<i>Pina Colada</i>	19zł
<u>rum Bacardi, Malibu, nektar ananasowy, śmietanka</u> <u>rum Bacardi, Malibu, pineapple nectar, cream</u>	
<i>Błękitna Laguna</i>	18zł
<u>wódka, Malibu, Bols Blue, Sprite</u> <u>Vodka, Malibu, Bols Blue, Sprite</u>	
<i>Euforia</i>	18zł
<u>wódka, sok pomarańczowy, sok ananasowy, sok bananowy, syrop kokosowy</u> <u>Vodka, orange juice, pineapple juice, banana juice, coconut syrup</u>	
<i>Leśny Dziadek</i>	21zł
<u>Bols Melon, Triple Sec, sok ananasowy, sok z cytryny, Sprite</u> <u>Bols Melon, Triple Sec, pineapple juice, lemon juice, Sprite</u>	
<i>Banana Manana</i>	17zł
<u>Malibu, sok bananowy, syrop Blue Curacao</u> <u>Malibu, banana juice, syrup Blue Curacao</u>	
<i>Mojito</i>	20zł
<u>rum Bacardi, woda gazowana, sok z limonki, listki mięty</u> <u>rum Bacardi, sparkling mineral water, lime juice, mint leaves</u>	
<i>Malibu Sunrise</i>	17zł
<u>Malibu, nektar ananasowy, syrop Grenadina</u> <u>Malibu, pineapple nectar, Grenadina syrup</u>	
<i>Kamikaze</i>	17zł
<u>Wódka czysta, Blue Bols, sok z cytryny</u> <u>Vodka, Blue Bols, lemon juice</u>	
<i>Malibu</i>	17zł
<u>Malibu, mleko, kokos</u> <u>Malibu, milk, coconut</u>	
<i>Orgazm</i>	21zł
<u>Kahlua, Baileys, mleko</u> <u>Kahlua, Baileys, milk</u>	
<i>Dzielnicowy</i>	21zł
<u>whisky, Bols Blue, Sprite, limonka</u> <u>Whisky, Bols Blue, Sprite, lime</u>	

Cosmopolitan**20zł**Triple Sec, wódka cytrynowa, sok z cytryny, sok żurawinowyTriple Sec, lemon Vodka, lemon juice, cranberry juice**Lafirynda****17zł**Wódka czysta, sok pomarańczowy, syrop GrenadinaVodka, orange juice, Grenadina syrup**Monte****21zł**wódka orzechowa, likier czekoladowy, mleko, lody czekoladowewalnut Vodka, chocolate liqueur, milk, chocolate ice cream