



CZTERY 
PORY ROKU

HOTEL ★★★

RESTAURACJA



*Menu
wiosna-lato*

ZESTAW DNIA

1. ZUPA /250ml/ I DRUGIE DANIE ZGODNIE Z CODZIENNĄ OFERTĄ 21 ZŁ

PRZYSTAWKI ZIMNE

1. PÓŁMISEK PODLASKI /300g/ 28 ZŁ
wybór wędlin i wyrobów regionalnych

2. TATAR WOŁOWY /150g/90g/ 29 ZŁ
ogórek konserwowy, pieczarka marynowana, kapary, czerwona cebula, żółtko, musztarda, masło

3. CARPACCIO Z JELENIA MARYNOWANE W KONIAKU /90g/50g/ 34 ZŁ
rukola, kapary, parmezan, olej lniany, sos balsamiczny

4. ŚLEDŹ TRADYCYJNY Z CZERWONĄ CEBULĄ /120g/ 16 ZŁ
ogórek kompresowany

PRZYSTAWKI GORĄCE

1. PIEROGI Z RAKAMI W EMULSJI TRUFLOWEJ /180g/ 28 ZŁ
prażone pestki słonecznika

2. PIEROGI REGIONALNE Z DUSZONĄ CEBULKĄ NA RUKOLI /160g/ 22 ZŁ
(ruskie - 2szt., z kapustą i grzybami - 2szt., z gęsą - 2 szt.)

3. SMAŻONY SER REGIONALNY OPLECIONY BOCZKIEM WĘDZONYM. 28 ZŁ
na rukoli z cząstkami gruszki i sosem wiśniowym /120g/80g/

4. KISZKA ZIEMNIACZANA. 27 ZŁ
z ogórkiem małosolnym i sosem tzatziki /220g/60g/20g/

5. PLACKI ZIEMNIACZANE 23 ZŁ
ze słonecznikiem i kwaśną śmietaną /300g/50g/

ZUPY

1. ŻUREK Z DOMOWĄ KIEŁBASĄ I JAJKIEM /250ml/ 15 ZŁ

2. KREM BROKUŁOWO-SZPINAKOWY 14 ZŁ
z płatkami migdałów /250ml/

3. ZUPA DOMOWA /250ml/ 10 ZŁ

4. ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM /250ml/ 10 ZŁ

DANIA GŁÓWNE

1. MARYNOWANY FILET Z INDYKA NA PRAŻONYM KALAFIORZE 27 ZŁ
z kaszą bulgur i sosem curry /140g/90g/120g

2. GRILLOWANA KARKÓWKA Z SOSEM CZOSNKOWO-OGÓRKOWYM 25 ZŁ
młode ziemniaki opiekane, mix sałat /130g/120g/90g/

3. TRADYCYJNY SCHABOWY W BUŁCE TARTEJ SMAŻONY NA SMALCU 24 ZŁ
z puree ziemniaczanym i duszoną kapustą /140g/100g/100g/

4. PIECZONA GOŁONKA W ŻUBRÓWKOWEJ GLAZURZE 39 ZŁ
z pieczonym ziemniakiem faszerowanym duszoną kapustą, chrzanem, musztardą /400g/100g/100g/

5. NOGA KACZKI W SOSIE WIŚNIOWYM 32 ZŁ
z kłuską śląską i pieczoną gruszką /140g/90g/90g/

6. RAGOUT Z DZICZYZNY 28 ZŁ
z kłuską śląską i ogórkiem małosolnym /160g/90g/90g/

DANIA GŁÓWNE

7. STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ **62 ZŁ**
z masłem czosnkowym, domowymi frytkami, przy sałatce z kiełków, rukoli i papryki z czerwoną cebulą /180g/100g/100g/
8. SUWIDOWANE POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE **33 ZŁ**
opieczone szynką dojrzewającą w sosie winnym na puree ziemniaczano-brokułowym i duszoną młodą marchewką /140g/100g/100g/
9. ŻEBERKA W SOSIE BBQ **30 ZŁ**
z frytkami z batata i mix sałat z sosem vinegrette /160g/100g/90g/
10. POLICZKI WOŁOWE W SOSIE WŁASNYM **32 ZŁ**
na puree z musztardą francuską i brokułem /140g/100g/90g/
11. OZORKI WOŁOWE W SOSIE CHRZANOWYM **31 ZŁ**
na kaszy bulgur z duszoną cukinią i pomidorem /140g/100g/100g/

RYBY

1. PIECZONY ŁOSOŚ **45 ZŁ**
pod pierzynką bazyliową z migdałami na czarnym ryżu z zielonymi szparagami i pieczonym pomidorem /140g/100g/90g/
2. PIECZONY PSTRĄG **38 ZŁ**
na młodych ziemniakach z sałatką z kapusty morskiej /170g/140g/90g/
3. OWOCE MORZA W EMULSJI CZOSNKOWEJ Z CHRUPIĄCĄ GRZANKĄ **79/42 ZŁ**
krewetki - 6szt., kalmary - 2 szt., mule - 10szt., grzanka - 6szt. (**PORCJA DLA DWÓCH OSÓB**) /300g/
krewetki - 3szt., kalmary - 1 szt., mule - 5szt., grzanka - 3szt. (**PORCJA DLA JEDNEJ OSOBY**) /150g/

MAKARONY

1. TAGLIATELLE VEGAŃSKIE **28 ZŁ**
z suszonym pomidorem, cebulą, kalafiolem, cukinią, pomidorem koktajlowym, oliwkami i oliwą z oliwek /300g/
2. TAGLIATELLE CARBONARA **31 ZŁ**
oprószone parmezanem /300g/

BURGERY

1. BURGER WOŁOWY I FRYTKI /220g/80g/ **24 ZŁ**
2. BURGER Z INDYKA I FRYTKI /220g/80g/ **22 ZŁ**

SAŁATKI

1. SAŁATKA Z INDYKIEM **28 ZŁ**
na sałacie rzymskiej, z awokado, pomidorem i parmezanem z grzanką czosnkową /250g/
2. MIX SAŁAT Z CIENKIMI PLASTRAMI MARYNOWANEJ KACZKI **28 ZŁ**
z cytrusami, pomarańczą, grejpfrutem i sosem sosenowym z grzanką czosnkową /250g/
3. MIX SAŁAT Z SEREM REGIONALNYM **28 ZŁ**
gruszką, jagodami goi, oprószone migdałami z grzanką czosnkową /250g/
4. WĘDZONY KARP NA SAŁATCE Z KAPUSTY MORSKIEJ **28 ZŁ**
z rukolą, czerwoną cebulą, papryką, pomidorem i grzanką czosnkową /250g/

DANIA DLA MILUSIŃSKICH

1. NUGETTSY Z PIERSI INDYKA Z FRYTKAMI /90g/90g/ **15 ZŁ**
2. NALEŚNIK Z SEREM NA MUSIE OWOCOWYM /130g/ **10 ZŁ**
3. PIEROGI Z OWOCAMI I ŚMIETANĄ /3szt./ **10 ZŁ**

1. TRADYCYJNY MARCHINEK /100g/	15 ZŁ
2. BAZYLIOWE SEMIFREDO	15 ZŁ
z karmelizowanym migdałem i solonym karmelem na musie owocowym /100g/	
3. FONDANT CZEKOLADOWY	20 ZŁ
na musie owocowym z gałką lodów /150g/	
4. PUCHAR LODÓW WANILIOWYCH	18 ZŁ
na kruszonej bezie z musem truskawkowym /160g/	
5. CIASTO DOMOWE /120g/	12 ZŁ

NAPOJE ZIMNE

1. WODA NIEGAZOWANA /300ml/	5 zł
2. WODA GAZOWANA /300ml/	5 zł
3. WODA GAZOWANA	8 zł
"CISOWIANKA PERLAGE" /300ml/	
4. DZBAN WODY NIEGAZOWANEJ	12 zł
z cytryną i miętą /1l/	
5. PEPSI/MIRINDA/7UP/ /200ml/	5 zł
6. SCHWEPPS /200ml/	5 zł
7. LIPTON ICE TEA /200ml/	5 zł
8. SOK	5 zł
pomarańczowy/jabłkowy/z czarnej porzeczki/grejpfrutowy /200ml/	
9. SOK TŁOCZONY „SAMO JABŁKO” /300ml/	5 zł
10. DZBAN SOKU OWOCOWEGO /1l/	12 zł
11. LEMONIADA /300ml/	8 zł
12. SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW /300ml/	14 zł
13. KOKTAJL OWOCOWO-WARZYWNY /300ml/	14 zł
14. NAPÓJ ENERGETYCZNY /250ml/	6 zł
15. KAWA MROŻONA /200ml/	10 zł

NAPOJE GORĄCE

1. ESPRESSO	6 zł
2. KAWA CZARNA /AMERICANA	7 zł
3. KAWA BIAŁA	8 zł
4. KAWA LATTE	9 zł
5. CAPPUCINO	8 zł
6. HERBATA	6 zł
7. HERBATA LETNIA	10 zł

PIWO

1. PIWO LANE TYSKIE GRONIE /500ml/	6 zł
2. PIWO LANE TYSKIE GRONIE /300ml/	5 zł
3. PIWO LANE REGIONALNE /500ml/	8 zł
4. KSIĄŻĘCE /500ml/	7 zł
5. LECH /500ml/	7 zł
6. PRAŻUBR /500ml/	8 zł
7. GROLSCH /450ml/	10 zł
8. REDD'S /400ml/	5 zł
9. KARMI /400ml/	7 zł
10. LECH FREE /330ml/	5 zł
11. PIWO REGIONALNE /500ml/	10 zł

ALKOHOLE

1. ŻUBRÓWKA z TRAWĄ /50ml/	6 zł
2. ŻUBRÓWKA BIAŁA /50ml/	6 zł
3. WYBOROWA /50ml/	6 zł
4. LUBUSKI VODKA /50ml/	6 zł
5. FINLANDIA /50ml/	8 zł
6. STRUMBRAS /50ml/	8 zł
7. LUBUSKI GIN /40ml/	8 zł
8. JOHNNIE WALKER RED WHISKY /40ml/	10 zł
9. JOHNNIE WALKER BLACK WHISKY /40ml/	15 zł
10. BALLANTINE'S FINEST WHISKY /40ml/	14 zł
11. GRANT'S WHISKY /40ml/	15 zł
12. JACK DANIEL'S BURBON WHISKY /40ml/	15 zł
13. JIM BEAM BOURBON WHISKY /40ml/	15 zł
14. CHIVAS REGAL 12 YO WHISKY /40ml/	20 zł
15. HENNESSY FINE COGNAC /40ml/	25 zł
16. STOCK 84 BRANDY /40ml/	10 zł
17. METAXA ***** BRANDY /40ml/	14 zł
18. TEQUILA /40ml/	8 zł
19. BACARDI BLACK RUM /40ml/	10 zł
20. BACARDI CARTA BLANCA /40ml /	10 zł
21. MARTINI BIANCO/ROSSO/ROSATO/ /100ml/	10 zł
22. CAMPARI /40ml/	10 zł
23. BAILEYS /40ml/	12 zł
24. MALIBU /40ml/	8 zł
25. SHERIDAN'S /40ml/	12 zł

Podane ceny zawierają podatek VAT

Karta menu ważna od 01.05.2019 r.
Dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów:
jaja, gluten, orzechy, owoce morza, mleko, masło, sezam itp.