

CZTERY PORY ROKU

HOTEL ★★★

RESTAURACJA

Menu

JESIEŃ-ZIMA

ZESTAW DNIA

1. ZUPA /250ml/ I DRUGIE DANIE ZGODNIE Z CODZIENNĄ OFERTĄ **22 ZŁ**

PRZYSTAWKI ZIMNE

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

2. TATAR WOŁOWY /150g/90g/
czerwona cebula, ogórek konserwowy, pieczarki, żółtko, musztarda, masło **29 ZŁ**

3. CARPACCIO Z JELENIA MARYNOWANE W KONIAKU /90g/50g/
rukola, kapary, parmezan, olej lniany, sos balsamiczny **35 ZŁ**

4. CARPACCIO Z BURAKA /90g/50g/
Rukola, orzechy, sos balsamiczny, parmezan **23 ZŁ**

5. ŚLEDŹ TRADYCYJNY Z CZERWONĄ CEBULĄ /120g/ **16 ZŁ**

PRZYSTAWKI GORĄCE

1. PIEROGI Z RAKAMI W EMULSJI TRUFLOWEJ /180g/
prażone pestki słonecznika **29 ZŁ**

2. PIEROGI REGIONALNE Z DUSZONĄ CEBULKĄ NA RUKOLI /160g/
(ruskie - 2szt., z kapustą i grzybami - 2szt., z gęsą - 2 szt.) **23 ZŁ**

3. SMAŻONY SER REGIONALNY
w orzechowo-kukurydzianej panierce ze smażoną gruszką /120g/80g/ **28 ZŁ**

4. KISZKA ZIEMNIACZANA
z ogórkiem kiszonym i sosem czosnkowym /220g/60g/20g/ **27 ZŁ**

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

ZUPY

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

2. KREM DYNIOWO-MARCHEWKOWY
z kandyzowaną gruszką i świeżą miętą /250ml/ **14 ZŁ**

3. ZUPA DOMOWA /250ml/ **10 ZŁ**

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

DANIA GŁÓWNE

1. MARYNOWANY FILET Z INDYKA Z PLASTRAMI MARYNOWANEJ DYNI
z kaszą bulgur i sosem curry /140g/90g/120g **28 ZŁ**

2. GRILLOWANA KARKÓWKA Z SOSEM CZOSNKOWYM
opiekane ziemniaki, zasmażane buraczki /130g/120g/90g/ **26 ZŁ**

3. TRADYCYJNY SCHABOWY W BUŁCE TARTEJ SMAŻONY NA SMALCU
z ziemniakami puree i duszoną kapustą /140g/100g/100g/ **25 ZŁ**

4. PIECZONA GOŁONKA W ŻUBRÓWKOWEJ GLAZURZE
na kapuście zasmażanej, smażone ziemniaki z okrasą /140g/100g/100g/ **39 ZŁ**

DANIA GŁÓWNE

5. STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z MASŁEM CZOSNKOWYM
domowymi frytkami, przy sałatce z kiełków i papryki z czerwoną cebulą /180g/100g/100g/ **63 ZŁ**
6. SUWIDOWANE POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE OPLECIONE BOCZKIEM
z sosem kurkowym na puree ziemniaczano-dyniowym z surówką z kiszzonego ogórka i cebuli /140g/100g/100g/ **34 ZŁ**
7. ŻEBERKA W SOSIE BBQ
frytki z batata, mix sałat z sosem vinegrette /160g/100g/90g/ **31 ZŁ**
8. POLICZKI WOŁOWE Z ZIOŁOWYM PĘCZAKIEM
i buraczkami żubrówkowym /140g/100g/90g/ **33 ZŁ**
9. OZORKI WOŁOWE Z CHRZANOWYM MASCARPONE
na maślanym pęczaku z surówką z kiszzonego ogórka i cebuli /140g/100g/100g/ **32 ZŁ**

RYBY

1. PIECZONY ŁOSOŚ
na czarnym ryżu z marynowaną dynią /140g/200g/80g/ **46 ZŁ**
2. SANDACZ W PANIERCE PANKO
na cytrynowym puree z bukietem warzyw na parze /140g/100g/90g/ **42 ZŁ**
3. OWOCE MORZA W EMULSJI CZOSNKOWEJ Z CHRUPIĄCĄ GRZANKĄ **79/42 ZŁ**
Krewetki – 6szt., kalmary – 2szt., mule – 10szt., grzanka – 6szt. (Porcja dla dwóch osób) /300g/
Krewetki – 3szt., kalmary – 1szt., mule – 5szt., grzanka – 3szt. (Porcja dla jednej osoby) /150g/

BURGERY

1. BURGER WOŁOWY I FRYTKI **25 ZŁ**
ser cheddar, pomidor, ogórek konserwowy, sałata, cebula, majonez i ketchup /220g/80g/
2. BURGER Z INDYKA I FRYTKI **23 ZŁ**
ser cheddar, pomidor, ogórek, sałata, majonez i ketchup /220g/80g/

SAŁATKI

1. SAŁATKA Z INDYKIEM **29 ZŁ**
na sałacie rzymskiej, z awokado, pomidorem i parmezanem z grzanką czosnkową /250g/
2. MIX SAŁAT Z CIENKIMI PLASTRAMI MARYNOWANEJ KACZKI **29 ZŁ**
z cytrusami, pomarańczą, grejpfrutem i sosem sosnowym z grzanką czosnkową /250g/
3. MIX SAŁAT Z SEREM REGIONALNYM **29 ZŁ**
z gruszką, jagodami goji, oprószone migdałami z grzanką czosnkową /250g/
4. WĘDZONY KARP NA SAŁATCE Z KAPUSTY MORSKIEJ **29 ZŁ**
z popcornem z kaszy gryczanej /300g/

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 /3 szt./ **10 ZŁ**

- | | |
|---|--------------|
| 1. TRADYCYJNY MARCINEK /100g/ | 15 ZŁ |
| 2. FONDANT CZEKOLADOWY na musie owocowym z gałką lodów /150g/ | 20 ZŁ |
| 3. SZARLOTKA NA GORĄCO Z GAŁKĄ LODÓW /150g/ | 14 ZŁ |
| 4. PUCHAR LODÓW NA KRUSZONEJ BEZIE z musiem truskawkowym /160g/ | 18 ZŁ |

NAPOJE ZIMNE

- | | |
|---|-------|
| 1. WODA NIEGAZOWANA /300ml/ | 5 zł |
| 2. WODA GAZOWANA /300ml/ | 5 zł |
| 3. DZBAN WODY NIEGAZOWANEJ z cytryną i miętą /1l/ | 12 zł |
| 4. PEPSI/MIRINDA/7UP/ /200ml/ | 5 zł |
| 5. SCHWEPES /200ml/ | 5 zł |
| 6. LIPTON ICE TEA /200ml/ | 5 zł |
| 7. SOK pomarańczowy/jabłkowy/z czarnej porzeczki/grejpfrutowy /200ml/ | 5 zł |
| 8. SOK POMIDOROWY /200ml/ | 5 zł |
| 9. SOK TŁOCZONY „SAME JABŁKO” /300ml/ | 5 zł |
| 10. DZBAN SOKU OWOCOWEGO /1l/ | 12 zł |
| 11. SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW /300ml/ | 14 zł |
| 12. WODA KOKOSOWA DR.COCO / /280ml/ | 10 zł |
| 13. WODA KAKTUSOWA DR.CACTUS /250ml/ | 10 zł |
| 14. NAPÓJ ENERGETYZUJĄCY /250ml/ | 6 zł |
| 15. KWAS CHLEBOWY /430ml/ | 7 zł |
| 16. CIDER PODLASKI /330ml/ | 9 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 ZIMOWA | 12 zł |

PIWO

- | | |
|---------------------------------|-------|
| 1. PIWO LANE REGIONALNE /500ml/ | 9 zł |
| 2. PIWO LANE REGIONALNE /300ml/ | 8 zł |
| 3. KSIAŻĘCE /500ml/ | 7 zł |
| 4. PRAŻUBR /500ml/ | 8 zł |
| 5. ŻYWIEC /500ml/ | 7 zł |
| 6. GROLSCH /450ml/ | 10 zł |
| 7. REDD'S /400ml/ | 5 zł |
| 8. KARMI /400ml/ | 7 zł |
| 9. ŻYWIEC FREE /330ml/ | 5 zł |
| 10. PIWO REGIONALNE /500ml/ | 10 zł |
| 11. PIWO CARSKIE /500ml/ | 20 zł |
| 12. PIWO GRZANE /500ml/ | 12 zł |

ALKOHOLE

- | | |
|--|-------|
| 1. ŻUBRÓWKA Z TRAWĄ /50ml/ | 6 zł |
| 2. ŻUBRÓWKA BIAŁA /50ml/ | 6 zł |
| 3. WYBOROWA /50ml/ | 6 zł |
| 4. FINLANDIA /50ml/ | 8 zł |
| 5. STRUMBRAS /50ml/ | 8 zł |
| 6. GIN SEAGRAM'S /40ml/ | 10 zł |
| 7. JOHNNIE WALKER BLACK WHISKY /40ml/ | 15 zł |
| 8. BALLANTINE'S FINEST WHISKY /40ml/ | 15 zł |
| 9. GRANT'S WHISKY /40ml/ | 15 zł |
| 10. JACK DANIEL'S BURBON WHISKY /40ml/ | 15 zł |
| 11. JIM BEAM WHISKY /40ml/ | 15 zł |
| 12. CHIVAS REGAL 12 YO WHISKY /40ml/ | 20 zł |
| 13. HENNESSY FINE COGNAC /40ml/ | 25 zł |
| 14. TEQUILA /40ml/ | 8 zł |
| 15. BACARDI WHITE RUM /40ml/ | 12 zł |
| 16. BACARDI BLACK RUM /40ml/ | 12 zł |
| 17. MARTINI BIANCO VERMOUTH /100ml/ | 12 zł |
| 18. MARTINI ROSSO VERMOUTH /100ml/ | 12 zł |
| 19. CAMPARI /40ml/ | 10 zł |
| 20. BAILEYS /40ml/ | 12 zł |
| 21. MALIBU /40ml/ | 8 zł |
| 22. CYDR PODLASKI /330ml/ | 10 zł |
| 23. WINO GRZANE /250ml/ | 14 zł |

Podane ceny zawierają podatek VAT

Karta menu ważna od 01.10.2019 r.
Dania mogą zawierać alergeny: jaja, gluten, orzechy, owoce morza, mleko, masło, sezam itp.