HOTEL STARZYŃSKI

MENU

RESTAURANT

Przystawki
Appetizer

Tatar z łososia norweskiego z jajkiem przepiórczym z dodatkiem świeżo mielonego pieprzu
Norwegian salmon tartar served with a quail egg
and freshly ground pepper
80g - 29zł

Carpaccio z polędwicy wołowej podane z rucolą i serem Grana Padano
Beef tenderloin carpaccio served with rocked salad and Grana Padano cheese
70g - 32zł

Befsztyk tatarski podany z cebulką, ogórkiem i kaparami
Beef tatare served with onions, pickles and capers
80g - 25zł

Ślimaki po burgundzku z masłem czosnkowo-ziołowym
Snails with herb and garlic butter
6 sztuk - 32zł

Placki z cukini podane z łososiem norweskim i kwaśną śmietaną
Zucchini pancakes served with Norwegian salmon and sour cream
150g - 28zł

Zupy
Soup

Zupa rybna z łososiem
Fish soup with salmon
250 ml - 19 zł

Zupa z grzybów leśnych zapiekana z serem mozzarella
Boletus soup baked with mozzarella cheese
250 ml - 18 zł

Barszcz czerwony z kołdunami
Beetroop soup with dumplings
250 ml - 14 zł

Rosół domowy z makaronem
Broth with noodles
250 ml - 12 zł

Zupa cebulowa z grzankami i serem mozzarella
Onion soup witch croutons and mozzarella cheese
250 ml- 16 zł

Sałatki
Salad

Sałatka z grilowanym kurczakiem ze świeżymi warzywami z dodatkiem sosu winegret
Grilled chicken breast salad with fresh vegetables and french dressing
300g - 26 zł

Sałatka z serem Gorgonzola, suszonymi pomidorami, żurawiną, migdałami z dodatkiem sosu balsamicznego
Salad with Gorgonzola cheese, sun-dried tomatoes, cranberries, almonds with balsamic sauce
250g - 28 zł

Sałatka z wołowiną na ciepło z dodatkiem sosu z limonki i świeżej bazylii
Salad with beef served hot with lime sauce and fresh basil
300g - 29 zł

Dania główne
Main course

Polędwiczka z grilla z masłem ziołowym podana z podsmażaną białą kapustą oraz pieczonymi ziemniakami
Grilled tenderloin with herb butter served with braised cabbage and roasted potatoes
250g - 38 zł

Golonka pieczona w piwie, podana z puree z boczkiem i zasmażaną kapustą
Crispy pork knuckle baked with beer served with potato puree with bacon and braised cabbage
250g- 37 zł

Stek z polędwicy wołowej z grzybami leśnymi podany z zapiekanymi ziemniakami z boczkiem z dodatkiem grillowanych warzyw
Steak with mushrooms served with baked potatoes with bacon and grilled vegetables
230g - 69 zł

Stek z polędwicy wołowej w sosie pieprzowym podany z brukselką i pieczarkami z rusztu oraz frytkami
Steak in black pepper sauce served with brussels sprouts, grilled mashrooms and fries
230g - 66 zł

Pikantny rumsztyk podany z panierowanymi krążkami cebuli z dodatkiem pieczonych ziemniaków
Spicy rump steak with crispy fried onion rings and baked potatoes
250g - 48 zł

Gicz cielęca z sosem boczniakowo - pieczarkowym podana z ryżem z warzywami
Veal shank with boletus-champignions sauce served with rice and vegetables
450/550g - 52 zł

Piersi kacze pieczone w sosie z czerwonego wina z owocami podane z makaronem farfalle w sosie śmietanowo - serowym
Duck breasts baked in red wine sauce with fruit served with farfalle pasta with cream and cheese sauce
150g - 48 zł

Kotlet de Volaille podany z frytkami oraz zestawem surówek
Cutlet de Volaille served with fries and a set of salad
200g - 29 zł

Dania główne
Main course

Roladki drobiowe ze szpinakiem i szynką włoską podane z sosem migdałowo - śmietanowym i puree cytrynowym
Turkey roulade stuffed with spinach and Indian ham served with creamy almond sauce and lemon pure
200g - 36 zł

Grillowana pierś kurczaka podana z sałatką z rukoli, fety i pomidorkami cherry oraz frytkami
Grilled chickeen breast with rucola salad, feta cheese and cherry tomatoes served with fries
200g - 29 zł

Sandacz z grilla podany z warzywami grillowanymi z dodatkiem gotowanych ziemniaków
Grilled pikerperch fillet served with grilled vegetables and boiled potatoes
250g - 55 zł

Pieczony łosoś norweski podany ze szpinakiem oraz plackami ziemniaczanymi z cukinią i marchewką
Roasted Norwegian salmon served with potatoes, zucchini and carrot pancakes and spinach
250g - 52 zł

Tagliatelle z grzybami leśnymi w sosie śmietanowym podane z polędwicą wołową
Tagliatelle with mushrooms and creamy sauce served with thinly sliced grilled beef sirloin
300g - 34 zł

Spaghetti Aglio Olio z krewetkami, pietruszką i serem Grana Padano
Spaghetti Aglio Olio with shrimps, parsley and Grana Padano cheesee
300g - 38 zł

Spaghetti z zapiekanym łososiem, świeżym koperkiem i serem Grana Padano
Spaghetti with baked salmon, fresh dill leaves and Grana Padano cheese
200g - 38 zł

Desery
Desserts

Lody z gorącymi malinami i bitą śmietaną
Ice-cream with hot raspberries and whipped cream
16 zł

Szarlotka własnego wypieku z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
Home-made apple pie served with vanilia ice-cream and whipped cream
14 zł

Lody z karmelizowanymi orzechami z dodatkiem czekolady, karmelu i bitej śmietany
Ice-cream with carmelised nuts, chocolate, carmel and fresh whipped cream
19 zł

Napoje gorące
Hot beverages

Kawa / Coffe

Espresso	- 8 zł
Cappucino	- 11 zł
Coffe Latte	- 11 zł
Americano	- 10 zł
Iced coffe	- 15 zł

Herbata / Tea

Ceylon	- 8 zł
Earl Grey	- 8 zł
Green Tea	- 8 zł
Fruit Tea	- 8 zł
Mint Tea	- 8 zł

Piwo
Beer

Piwo beczkowe 0,5 l / 0,3 l
Beer draught

Książęce pszeniczne	11 zł / 10 zł
Kozel	10 zł / 9 zł

Piwo butelkowe
Bottled beer

Grolsch	0,45 l - 13 zł
Książęce Weizen	0,5 l - 12 zł
Książęce Czerwony Lager	0,5 l - 12 zł
Książęce Porter	0,5 l - 12 zł
Książęce IPA	0,5 l - 12 zł
Tyskie	0,33 l - 8 zł
Lech	0,33 l - 8 zł

Piwo bezalkoholowe 0,3 l
Alcohol free beer

Lech Free	- 7 zł
Lech Free limonka	- 7 zł
Lech Free pomelo	- 7 zł
Lech Free granat	- 7 zł

Wódka 40 ml
Vodka

Żubrówka	- 10 zł
Wyborowa	- 10 zł
Finlandia	- 12 zł
J.A. Baczewski	- 13 zł
Absolut	- 13 zł

Napoje zimne
Soft drinks

PEPSI
PEPSI BEZ KALORII

cena 5,00

MIRINDA ORANGE
7UP
SCHWEPPES INDIAN TONIC
SCHWEPPES BITTER LEMON

cena 5,00

TOMA 100 % POMARAŃCZA
TOMA 100 % JABŁKO
TOMA 100 % POMIDOR
TOMA GREJPFRUT
TOMA CZARNA PORZECZKA

cena 5,00

ICE TEA LEMON
ICE TEA PEACH

cena 5,00

GÓRSKA NATURA NIEGAZOWANA
GÓRSKA NATURA GAZOWANA

cena 5,00

Cisowianka Perlage mała 0,3L **6,00**

Cisowianka Perlage duża 0,7L **12,00**

Sok ze świeżych owoców pomarańczowy/grejfutowy
Fresh fruit juice orange/grapefruit
0,25L **14,00**

Winiaki / Brandy 50 ml

Metaxa *****	- 20 zł
Stock	- 14 zł

Kremy / Creams 50 ml

Advocat	- 14 zł
Baileys	- 14 zł

Likiery / Liquers 50 ml

Cointreau	- 16 zł
Passoa	- 14 zł

Whisky / Bourbon 50 ml

Ballantaines	- 15 zł
Johnie Walker red	- 15 zł
Johnie Walker black	- 20 zł
Chivas	- 25 zł
Jack Daniel's	- 20 zł
Grants	- 15 zł
Glenfiddich (12-letnie)	- 28 zł
Bushmills	- 16 zł

Rum 50 ml

Malibu	- 12 zł
Bacardi	- 14 zł

Gin 50 ml

Gordons	- 16 zł
Finsburry	- 10 zł

Tequila 40 ml

Tequila	- 18 zł

Aperitif

Campari	50 ml - 17 zł
Martini Rosso, Bianco, Dry	100 ml- 16 zł

Koniaki / Cognac 50 ml

Martel V.S.	- 35 zł
Hennessy V.S.	- 30 zł
Camus V.S.	- 39 zł
Remy Martin Gran Cru	- 42 zł

Koktaile
Coctails

Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, Soda, Orange slice, Ice
25 zł

Mojito
Rum, Lime, Mint Sugar, Soda, Ice
18 zł

Dell boy
Jack Daniel's, Cointreau, Sprite, Lód
30 zł

Gin and Tonic
Gin, Tonic
15 zł

Campor
Campari, sok pomarańczowy
Campari, orange juice
19 zł

Cuba Libre
Biały Rum, Cola, sok z cytryny
White rum, Cola, lemon juice
19 zł

Blue Heaven
Malibu, Blue Curacao, sok ananasowy
Malibu, Blue Curacao, pineaple juice
24 zł

Pina Colada
Malibu, sok ananasowy
Maliby, pineaple juice
20 zł

Drink „W"
Sok ze świeżych owoców, likiery egzotyczne, wódka
Fresh fruit juice, exotic cream liquer, vodka
35 zł