

HOTEL STARZYŃSKI



RESTAURANT

Przystawki

Starters

Carpaccio z polędwicy wołowej 49 zł
rukola, oliwki, pomidorki cherry, parmezan
Beef tenderloin carpaccio
arugula, olives, cherry tomatoes, parmesan cheese

Mule w białym winie 48 zł
z ziołami, czosnkiem i pomidorkami cherry, bagietka 0,5 kg
Mussels in white wine
with herbs, garlic and cherry tomatoes, baguette

Placki ziemniaczane z cukinią 43 zł
łosoś wędzony, kwaśna śmietana
Potato pancakes with zucchini
smoked salmon, sour cream

Tatar wołowy 48 zł
cebula, ogórek konserwowy, kapary, jajko
Beef tartare
onion, pickled cucumber, capers, egg

Krewetki 10 szt 49 zł
czosnek, cebula, chilli, pomidor cherry, bagietka
Shrimps 10 pcs
garlic, onion, chilli, cherry tomatoes, baguette

Deska serów i wędlin 180 zł
oliwki marynowane, pieczywo czosnkowe
Cheese and cold cuts board
marinated olives, garlic bread

Informacja o alergenach dostępna na życzenie gościa

Sałatki

Salads

Mix sałat, ser Gorgonzola, suszone pomidory, żurawina, migdały, sos miodowo-musztardowy Mixed salad, Gorgonzola cheese, dried tomatoes, cranberries, almonds, honey mustard dressing	39 zł
Rukola, polędwica wołowa podsmażana z cebulką i chilli, pomidorki cherry, sos balsamiczny z limonką Arugula, beef tenderloin fried with onion and chilli, cherry tomatoes, balsamic dressing with lime	46 zł
Mix sałat, grillowana pierś z kurczaka, świeże warzywa, vinegret Mixed salad, grilled chicken breast, fresh vegetables, vinegrette	39 zł

Zupy

soups

Zupa z grzybów leśnych <i>grzanki, mozzarella</i> Forest mushroom soup <i>croutons, mozzarella</i>	34 zł
Cebulowa <i>grzanki, mozzarella</i> Onion soup <i>croutons, mozzarella</i>	28 zł
Rosół drobiowo-wołowy <i>makaron, natka pietruszki</i> Chicken and beef broth <i>noodles, parsley</i>	24 zł
Barszcz czerwony <i>uszka</i> Beetroot soup <i>dumplings</i>	24 zł

Dania Głównie

Main Courses

Sandacz z grilla

69 zł

warzywa grillowane, ziemniaki opalane, sos czosnkowy
Grilled zander grilled vegetables, roasted potatoes, garlic sauce

Pieczony łosoś norweski

68 zł

szpinak w sosie śmietanowym, placki z cukinii
Roasted Norwegian salmon spinach in cream sauce, zucchini pancakes

Pieczona pierś z kaczki

59 zł

w sosie z czerwonego wina
z owocami, farfalle w sosie śmietanowym z gorgonzolą
Duck breast in red wine sauce
with fruit, farfalle in cream sauce with gorgonzola

Pierś z kurczaka z mozzarellą

45 zł

i suszonymi pomidorami
sos śmietanowy, gnocchi, fasolka szparagowa
Chicken breast with mozzarella and dried tomatoes,
cream sauce, gnocchi, green beans

De Volaille

42 zł

frytki, surówka
De Volaille fries, salad

Stek wieprzowy tomahawk

54 zł

z grilla z jajkiem sadzonym,
puree ziemniaczane, sałatka z buraków, sos balsamiczny
Grilled tomahawk pork steak with fried egg,
mashed potatoes, beetroot salad, balsamic dressing

Żeberka wieprzowe barbecue <i>pieczone ziemniaki z ziołami, papryka grillowana</i> Barbecue pork ribs, <i>baked potatoes with herbs, grilled pepper</i>	52 zł
Golonka pieczona w piwie <i>puree z boczkiem, kapusta zasmażana</i> Beef knuckle baked in beer <i>bacon puree, fried cabbage</i>	58 zł
Stek z polędwicy wołowej <i>sos z grzybów leśnych,</i> <i>warzywa grillowane, pieczone ziemniaki</i> Beef tenderloin steak <i>forest mushroom sauce,</i> <i>grilled vegetables, baked potatoes</i>	109 zł
Stek z polędwicy wołowej <i>sos pieprzowy, pieczarki, brukselka, frytki steak house</i> Beef tenderloin steak <i>pepper sauce, champignons, brussels sprouts, steakhouse fries</i>	109 zł
Spaghetti Aglio Olio  <i>krewetki, chilli, natka pietruszki, parmezan</i> Spaghetti Aglio Olio <i>shrimps, chilli, parsley, parmesan cheese</i>	52 zł
Tagliatelle szpinakowe <i>z zapiekanym łososiem, pomidor, parmezan</i> Spinach tagliatelle <i>with baked salmon, tomatoes, parmesan cheese</i>	54 zł
Ravioli z ricottą i szpinakiem <i>oliwa, parmezan</i> Ravioli with ricotta and spinach <i>olive oil, parmesan cheese</i>	42 zł

Desery

Desserts

Bezowy koszycek 36 zł
mascarpone, mus malinowy, owoce
Meringue basket *mascarpone, raspberry mousse, fruits*

Lody waniliowe 29 zł
gorące maliny, bita śmietana
Vanilla ice cream *hot raspberries, whipped cream*

Czekoladowiec z wiśniami 32 zł
lody czekoladowe
Chocolate cake with cherries *chocolate ice cream*

Szarlotka 29 zł
z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
Apple pie *with vanilla ice cream, whipped cream*

Napoje gorące

Hot beverages

Kawa

Coffee

Espresso 30 ml	10 zł
Doppio 60 ml	14 zł
Cappuccino 180 ml	19 zł
Caffe Latte 300 ml	18 zł
Latte Macchiato 300 ml	18 zł
Americano 180 ml	17 zł
Café Crème 180 ml	17 zł
Iced caffe 300 ml	28 zł
*syrop waniliowy	+2 zł
*syrop carmel	+2 zł

Możliwość zamiany na mleko roślinne / bez laktozy

Herbata

Tea

Ceylon	18 zł
Earl Grey	18 zł
Green Tea	18 zł
Fruit Tea	18 zł
Mint Tea	18 zł

Napoje zimne
Soft drinks



0,25l **12 zł**



0,25l **12 zł**



Tonic Water, Pink Aromatic Berry,
Elderflower ZERO CUKRU

0,25l **12 zł**



Naturalna woda mineralna
niegazowana i gazowana

0,33l **10 zł**



Naturalna woda mineralna
niegazowana i gazowana

0,75l **16 zł**



o smaku cytryny,
o smaku brzoskwini i hibiskusa

0,25l **12 zł**



pomarańczowy, jabłkowy,
multiwitamina, grejpfrutowy

0,25l **12 zł**



napój energetyzujący

0,25l **18 zł**

Sok ze świeżych pomarańczy
Fresh fruit orange juice

0,25l **22 zł**

Piwo
Beer

Piwo beczkowe 0,5 l / 0,3 l

Beer draught

Kozel 0,5 l	18 zł
Kozel 0,3 l	15 zł

Piwo butelkowe

Bottled beer

Cerny Kozel 0,5 l	18 zł
Książęce pszeniczne 0,5 l	18 zł
Książęce czerwony lager 0,5 l	18 zł
Książęce Ipa 0,5 l	18 zł
Tyskie 0,5 l	18 zł
Lech 0,5 l	18 zł
Tyskie 0,33 l	15 zł
Lech 0,33 l	15 zł

Piwo bezalkoholowe 0,3 l

Alcohol free beer

Lech Free	14 zł
Lech Free różne smaki	14 zł

Wódka
Vodka

Chopin 0,5 l	190 zł
J.A. Baczewski 40 ml	16 zł
J.A. Baczewski 0,5 l	160 zł
Finlandia 40 ml	15 zł
Finlandia 0,5 l	150 zł
Wyborowa 40 ml	13 zł
Wyborowa 0,5 l	130 zł
Żubrówka 40 ml	12 zł
Żubrówka 0,5 l	120 zł

Rum 50 ml

Malibu	22 zł
Bacardi	22 zł

Gin 50 ml

Gordons	20 zł
Segram's	18 zł

Tequila 40 ml

Tequila Gold	18 zł
Tequila Silver	18 zł

Aperitif

Martini Rosso	24 zł
Martini Bianco	24 zł
Martini Dry	24 zł

Koniak 50 ml

Cognac

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

Winiaki 50 ml

Brandy

Metaxa *****	20 zł
Metaxa *****	24 zł
Stock	20 zł

Likiery 50 ml

Liquers

Baileys	19 zł
Cointreau	22 zł
Passoa	18 zł
Jegermeister	20 zł

Whisky 50 ml

Bourbon

Ballantines	18 zł
Johnie Walker red	16 zł
Grants	17 zł
Johnie Walker black	24 zł
Chivas	29 zł
Jack Daniel's	26 zł
Glenfiddich (12-letni)	32 zł



RESTAURACJA STARZYŃSKI

ul. Piekarska 1

09-400 Płock

tel. 882 639 612

starzynski.com.pl