










Menu


PRYZYSTAWKI I SAŁATKI / APPETIZERS AND SALADS:

Krewetki/pomidor cherry/sos winny/pieczywo  **59,00/180g**
(krewetki - 10szt - z sosem maślano-winnym, pomidorem cherry i pieczywem)
Shrimps / cherry tomato / wine sauce / bread


Grillowany kurczak lub krewetki/sałata rzymska/sos anchois   **49,00/55,00**
120g/100g
(sałata rzymska z grillowanym kurczakiem i boczkiem/ lub krewetką z sosem na bazie anchois i kaparów)
Grilled chicken with bacon or shrimps/romaine lettuce/anchovy sauce



Tatar z łososia/sałatka Wakame/majonez wasabi  **55,00/100g**
(krojony świeży łosoś z olejem sezamowym i sosem sojowym, sałatką z wodorostów i majonezem wasabi)
Salmon tartare / wakame salad / wasabi mayo


Sałatka z kolorowym burakiem/kozi ser/rabarbar    **47,00 /120g**
(kolorowy burak podany na młodych liściach sałaty, rurka z kremem z koziego sera, piklowany rabarbar i świeża truskawka, sos na bazie octu balsamicznego)
Salad with colorufl beetroot / goat cheese / rhubarb

Tatar z polędwicy wołowej/pikle/majonez lubczykowy **65,00/100g**
(siekana polędwica USDA PRIME, pickle, majonez lubczykowy, suszone żółtko, szczypiorek)
Beef tartare / pickles / lovage mayo

ZUPY / SOUPS:

Rosół/makaron domowy/lubczyk **25,00/250ml**
(makaron nitki, marchewka, świeży lubczyk i nać)
Chicken broth/homemade pasta/lovage

Żurek na wędzonce/jajko/ziemniak   **27,00/250ml**
(biała kiełbasa, boczek wędzony, ziemniak puree i jajko gotowane)
Sour rye soup with smoked meat / egg / potato

Zupa krem ze szczawiu/jajko sadzone/młody ziemniak/  **27,00/250ml**
(krem szczawiowy, jajko sadzone, młody ziemniak, prażona cebula, koperek i oliwa ziołowa)
Sorrel soup / fried egg / new potato

W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
 CONTAINS GLUTENE






WEGETARIAŃSKIE
 VEGETARIAN







ZAWIERA LAKTOZE
 CONTAINS LACTOS



DANIA GŁÓWNE: MAIN COURSES:

Burger wołowy/bekon/jajko/sos BBQ / surówka Coleslaw  **57,00/200g**
(wołowina 100%, bułka maślana, boczek, jajko sadzone, surówka Coleslaw)
Beef burger/becon/egg/BBQ sauce / Coleslaw

Łosoś/ryż/chutney mango/sos teriyaki/pak choi  **75,00/180g**
(pieczony filet z sosem teriyaki podany z salsą z mango, ryżem sushi i blanszowanym pak choi)
Baked salmon / rice / mango chutney / teriyaki sauce / pak choi

Sandacz/ziemniak młody /por/ dziki brokuł/ podsuszany pomidor  **77,00/170g**
(smażony filet, młody ziemniak, duszony por, brokuł, podsuszany pomidor malinowy)
Fired pike-perch / potato / young leek / wild pbroccoli / sun-dried tomato



Kotlet schabowy/ziemniak /kapusta młoda  **55,00/250g**
(tradycyjny kotlet smażony na smalcu, z młodymi ziemniakami i młodą kapustą)
Pork chop / new potatoes / young cabbage



Kaczka ½ pieczona/ kluski śląskie /pietruszka/kapusta modra  **73,00/300g**
(pieczone pół kaczki z kluskami śląskimi, kapustą modrą, puree z pietruszki i piklowany rabarbar)
½ roasted duck / silesian dumplings / parsley purée / bered cabbage

Stek wołowy PRIME/młody ziemniak/warzywa z grilla/demiglance**195,00/300g**
(polędwica wołowa USDA PRIME, młody ziemniak warzywa grillowane: cukinia, marchew, pieczarka, papryka, sos demiglance)
PRIME beef steak/new potato/grilled vegetables/demiglance

Żeberka wieprzowe/ziemniak/sos BBQ/warzywa z grilla **67,00/500g**
(pieczone żebro w sosie BBQ, ziemniak i warzywa grillowane: cukinia, marchew, pieczarka, papryka)
Pork ribs / potatoes / BBQ sauce / grilled vegetables

MAKARONY i inne / PASTA and other:

Makaron rigatoni z kurkami i kurczakiem  **51,00/200g**
(makaron typu rurka z sosem kurkowym, filet z kurczaka, świeży szpinak i ser parmezan)
Rigatoni pasta with chanterelles and chicken

Caramelle/szpinak/ricotta/wołowina/demiglance  **55,00/150g**
(nadziewany makaron szpinakiem i ricottą podany na szpinaku z duszoną wołowiną i świeżymi ziołami)
Caramelle/spinach/ricotta/beef/demiglance

W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os. doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE







WEGETARIANSKIE
VEGETARIAN




ZAWIERA LAKTOZE
CONTAINS LACTOS

DESERY / DESSERTS:

Sernik z białą czekoladą i sosem wiśniowym   **33,00/200g**
(własny wypiek, z dodatkiem białej czekolady i wiśni)
White chocolate cheesecake with cherry sauce

Jabłecznik z lodami waniliowymi i sosem cynamonowym   **33,00/200g**
(własny wypiek z lodami, polewa na bazie czekolady i cynamonu)
Apple pie with vanilla ice cream and cinnamon sauce

Beza/mascarpone/truskawki  **33,00/150g**
(beza francuska, krem mascarpone, sos owocowy i świeże truskawki)
Meringue / mascarpone / strawberries

Deser lodowy malinowa chmurka  **35,00/150g**
(lody śmietankowe, bita śmietana, sos malinowy, świeże owoce)
Ice cream dessert – „raspberry cloud”: ice cream, whipped cream, raspberry sauce, fresh fruit


Deser lodowy Oreo   **35,00/150g**
(lody Oreo, czekoladowe i śmietankowe, bita śmietana i ciastko Oreo)
Oreo ice cream, chocolate and cream, whipped cream and Oreo cookie

MENU DLA DZIECI / CHILDREN'S MENU:

Zupa pomidorowa lub rosół z makaronem nitki   **19,00/200ml**
Tomato soup or chicken broth

Naleśniki/ser/owoce   **33,00/250g**
(dwa naleśniki z twarogiem na słodko, sos owocowy, owoce sezonowe)
Pancakes/sweet cheese/fruits

Paluszki z kurczaka/frytki/mizeria   **35,00/150g**
(panierowany kurczak, frytki 120g, mizeria ze śmietaną)
Chicken strips/fries/cucumber salad

Deser lodowy/haribo/bitą śmietaną  **29,00/120g**
(lody 3 kulki o smaku waniliowym, czekoladowym i gumy balonowej, bita śmietana)
Ice cream/haribo/whipped cream

 **HOTEL 500**
Premium

ZEGRZE

W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZĘ
CONTAINS LACTOS

NAPOJE: KAWA, HERBATA

Wybór herbat liściastych Eiles	12,00
Kawa Espresso	11,00
Kawa Double Espresso	14,00
Kawa Espresso Macchiato	12,00
Kawa Americano	12,00
Kawa Cappuccino	14,00
Kawa Latte Macchiato	14,00
Mleko roślinne 100 ml.....	4,00

NAPOJE ZIMNE:

Pepsi/Pepsi Zero Cukru/Mirinda/ 7up/Schweeps Tonic/Lipton Ice Tea 0.2l.....	12,00
Soki owocowe Toma 0,2/1,0l	10,00/25,00
Sok ze świeżych owoców 0,2l (pomarańcza, grapefruit, mix).....	24,00
Red Bull 0,25l.....	22,00
Woda Aqua Carpatica gaz./nie gaz. 0,7l.....	20,00
Dzban wody(cytryna, mięta) 1.2l.....	16,00
Woda Góraska Natura 0,3l.....	9,00
Mrożona herbata zielona jaśminowa z syropem z kwiatu czarnego bzu 0.3l.....	16,00
Lemoniada – marakuja-truskawka / cytryna-mięta/ hibiskus-cytryna 0.3/1.2l.....	18,00 /59,00
Kawa mrożona (kawa, lody waniliowe, syrop waniliowy, bita śmietana)0.3l.....	26,00
<u>Letnie orzeźwienie</u> (syrop różany, tonic, sok z cytryny, pomarańcz, cytryna, mięta) 0.3l.	21,00



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIANSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZE
CONTAINS LACTOS

Piwo Beczkowe:

Żywiec 0,33 l zaw. alk. 5,2 %.....	13,00
Żywiec 0,5l zaw. alk. 5,2 %	18,00

Piwo Butelkowe:

Warka Radler 0% lub 3,5%, Warka 0,5 / Królewskie 0,5 zaw. alk. 5,2%.. ..	18,00
Żywiec Porter. zaw. alk. 9,5 % / Pszeniczne 0,5 zaw. alk. 4,9 %.....	18,00
Żywiec 0.5 b/alko 0%/ Żywiec pszeniczny 0,5 b/alko 0%.....	18,00
Desperados 0,4 zaw. alk. 5,9 %	26,00

Wino:

Conquesta 150ml/0,75l zaw. alk. 12,5 %.....	12,00/55,00
Eisberg b/alko 0% 0,75l.....	55,00
Prosecco 125 ml zaw. alk. 11,0 % /Prosecco b/alko 0% 125ml.....	18,00

Wódka 4cl:

Stumbras zaw. alk. 40%.....	10,00
Amundsen zaw. alk. 40%.....	12,00
Stumbras Premium Organic zaw. alk. 40%.....	14,00
Ostoya zaw. alk. 40%	14,00
Grey Goose zaw. alk. 40%	32,00

Aperitif 4/8 cl

Martini Bianco/Fiero zaw.alk. 14,4%.....	14,00
Martini Rosso/Rosato zaw. alk. 14,4%	14,00
Martini Extra Dry zaw. alk.18%.....	14,00
Martini Floreale b/alko 0%.....	14,00
Aperol zaw. alk. 11%	16,00
Campari zaw. alk. 25 %	21,00

W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze **wyłącznie podczas składania zamówienia.**

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZE
CONTAINS LACTOS

DIGESTIF 4cl:

Jagermeister zaw. alk. 35%16,00

GIN 4cl:

Beefeater zaw. alk. 40%15,00

Bombay Sapphire zaw. alk. 40%20,00

TEQUILA 4cl:

TEQUILA Gold zaw. alk. 38%20,00

TEQUILA Blanco zaw. alk. 38%18,00

RUM 4cl:

Bacardi Carta Blanca/Spiced/Negra zaw. alk. 37,5%16,00

Stroh „80” zaw. alk. 80%20,00

LIQUEURS 4cl:

Malibu zaw. alk. 18 %14,00

Passoa zaw. alk. 15 %14,00

Bols Liqueurs zaw. alk. 21%14,00

Sambuca zaw. alk. 40%16,00

Baileys zaw. alk. 17%16,00

Cointreau zaw. alk. 40%20,00

**WHISKY / BOURBON 4cl: (zaw. alk. 40% - wszystkie pozycje poniżej)**

J. Walker Red16,00

W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZĘ
CONTAINS LACTOS

<i>J.Walker Black</i>	20,00
<i>Jim Beam</i>	16,00
<i>Jim Beam Black zaw. alk. 43%</i>	20,00
<i>Jim Beam Double Oak zaw. alk. 43%</i>	20,00
<i>Jameson</i>	16,00
<i>Jack Daniels</i>	20,00
<i>Grant's 8 yo</i>	18,00
<i>Grant,s 12 yo</i>	20,00
<i>Chivas Regal „12”</i>	26,00
<i>Chivas Regal „15”</i>	40,00
<i>Chivas Regal „18”</i>	56,00

COGNAC / BRANDY 4cl

<i>Metaxa „5” zaw. alk. 38%</i>	16,00
<i>Metaxa „7” .zaw. alk. 40%</i>	20,00
<i>Hennessy zaw. alk. 40%</i>	235,00



COCTAILS

HOTEL 500(stumbras,likier brzoskwiniowy,hibiskus,sok z cytryny,sok ananasowy,puder malinowy.30,00

W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZE
CONTAINS LACTOS

<u>BAHAMA MAMA</u> (bacardi carta blanca, malibu sok pomarańczowy, sok ananasowy, grenadyna, sok z cytryny..)	35,00
<u>SCOTTISH LEMONADE</u> (tamnavulin shery cask whisky ,likier brzoskwiniowy, lemoniada cytrynowa, pomarańcz..)	29,00
<u>MARGARITA CYTRYNOWA</u> (tequila, Cointreau, sok z cytryny, cytryna, sól)	32,00
<u>APEROL SPRITZ</u> (aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcz)	35,00
<u>PORN STAR</u> (stumbras, Passoa, syrop waniliowy, purre marakuja, limonka ,Prosecco)	36,00
<u>SEX ON THE BEACH</u> (stumbras, sok pomarańczowy, sok żurawinowy, likier brzoskwiniowy)	26,00
<u>WHISKY SOUR</u> (jack daniels, angostura, syrop cukrowy, sok cytryna)	29,00
<u>HUGO SPRITZ</u> (prosecco, syrop z kwiatu bzu, limonka, mięta)	26,00
<u>JAGERBOMB</u> (jagermeister, red bull)	31,00
<u>BACARDI MOJITO</u> (bacardi carta blanca, woda gazowana, limonka, cukier, mięta)	29,00
<u>MARTINI TONIC</u> (martini bianco/ martini rosso, limonka / pomarańcza, tonic)	29,00
<u>BOMBAY TONIC</u> (bombay gin, tonic, limonka)	32,00
<u>BACARDI CUBA LIBRE</u> (bacardi spiced, limonka, pepsi)	29,00
SHOTS :	
<u>MADDOG</u> (Wódka, sok malinowy, tabasco)	14,00
<u>KAMIKAZE BLUE</u> (Wódka, Bols Blue, sok cytryna)	29,00



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze **wyłącznie podczas składania zamówienia.**

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZĘ
CONTAINS LACTOS

COCTAILS B/ALKO 0%

<u>APERITIVO FREE B/ALKO 0%</u> (cin cin free aperitivo, prosecco, pomarańcz, woda gazowana).....	25,00
<u>MARTINI FLOREALE TONIC B/ALKO 0%</u> (martini floreale, tonic, cytryna).....	25,00
<u>LETNIE ORZEŻWIENIE B/ALKO 0%</u> (syrop różany, tonic, sok z cytryny, pomarańcz, cytryna, mięta).....	21,00

ALKOHOL NA BUTELKI (Whisky, Burbon, Żubrówka zaw. alk. 40%)

Żubrówka biała 0,5L + napój gazowany 0,85 L (pakiet)	99,00
Wódka Ostoya 0,5 L.....	155,00
Wódka Amundsen 0,7 L	180,00
Whisky J.Walker Red 0,7 L.....	190,00
Whisky J.Walker Black 0,7 L.....	310,00
Whiskey Jack Daniels 0,7 L	310,00
Burbon Jim Beam White 0,7 L zaw. alk. 43%.....	250,00
Burbon Jim Beam Black 0,7 L zaw. alk. 43%.....	290,00
Burbon Jim Beam Double Oak 0,7L	310,00
Whisky Grant's 8 yo 0,7 L.....	280,00
Whisky Grant,s 12 yo. 0,7 L	310,00
Whisky Jameson 0,7 L	270,00
Whisky Chivas Regal 12 0,7 L	360,00
Whisky Chivas Regal 15 0,7 L	660,00
Whisky Chivas Regal 18 0,7 L	920,00
Tequila Gold 0,7 L zaw. alk. 38%	360,00
Tequila Silver 0,7 L zaw. alk. 38%.....	320,00



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZE
CONTAINS LACTOS