

Flinski

GOOD FOOD

PRZYSTAWKI

koktail z krewetek a'la mama | 40zł

[krewetki koktajlowe w sosie różowym na bazie Metaxy, na sałacie z paluchami]
(1,2,7,14)*

tatar woły | 55zł

[cebulka, pieczarka konserwowa, ogórek konserwowy, chlebek naszego wypieku, masło i żółtko]
(1,3,8,10)*

crostini z guacamole i wędzonym łososiem | 38zł

[guacamole, wędzony łosoś i sos majonezowo-jogurtowy]
(1,4,7)*

DANIE GŁÓWNE

nałešniki ze szpinakiem | 37zł

[nałešniki ze szpinakiem, serem fetą oraz mix sałat]
(1,3,7,10)*

faszerowana pieczona papryka | 39zł

[ryż z warzywami, mix sałat ze świeżymi warzywami, oliwki i ser feta]
(7)*

połędwiczki z borowikami | 68zł

[połędwiczki wieprzowe z borowikami, ziemniaki na dziko, warzywa grillowane]
(7,9)*

stek flinskiego Sous Vide | 99zł

[steak z połędwicy wołowej przygotowywany metodą Sous Vide, sos cezar, sos malinowy, surówka z ogórka kiszzonego, cebula oraz musztarda francuska, frytki]
(7,10)*



wątróbki żony flinskiego | 52zł

[wątróbki drobiowe w miodzie, na słodko lub ostro podane na sałatach, mix białego ryżu z dzikim]
(10)*



schabowy flinskiego | 50zł

[kotlet schabowy w panierce, ziemniaki puree, kapusta kiszona]
(1,3,7)*

połędwiczki Sous Vide z pianką chrzanu | 62zł

[połędwiczki Sous Vide, kamyczki z chrzanu, karmelizowane warzywa, puree z musztardą francuską]
(7,10)*

kaczka Sous Vide | 58zł

[podawana na komosie ryżowej z sosem żurawinowym na mixie świeżych warzyw, częstkiem pomarańczy, oblany sosem winegret]
(10)*

pieczony łosoś w papilotach | 69zł

[podawany z jarmużem, kaszą pęczak oraz surówką z buraką]
(1,4)*

Pierogi ruskie | 28zł

[6 sztuk]
(1,3,7)*

SAŁATKI

sałatka cesar | 44zł

[sałatka rzymska z kurczakiem, serem Grana Padano, czerwoną cebulą, pomidorem, ogórkiem i grzanką]
(1,3,7,10)*



pieczony kozi ser | 43zł

[pieczony ser kozi na grzance z figami, podany na mixie sałat z warzywami i owocami granatu]
(1,10)*

sałatka z krewetkami | 52zł

[krewetki 16/20, sałatka strzępista z warzywami oliwki, parmezan]
(2,7,10)*

MAKARONY & RISOTTO

risotto milano | 38zł

[risotto, pasta z pietruszką, miętą, spinatą picante, oliwą z pietruszką, parmezan]
(7)*

risotto z czerwoną papryką i kurczakiem | 39zł

[risotto, czerwona papryka, kurczak, szpinak baby, parmezan]
(7,9)*

tagliatelle con pollo | 45zł

[włoski makaron z kurczakiem i szpinakiem w delikatnym sosie śmietanowym i parmezanem]
(1,7)*

spaghetti con gamberetti | 49zł

[włoski makaron, z krewetkami, oliwą, czosnkiem i ziołami]
(1,2,7)*



spaghetti bolognese | 39zł

[włoski makaron z mięsem mielonym i sosem bolońskim, parmezan]
(1,7)*

Flinski

GOOD FOOD

makaron ryżowy po tajsku

z krewetkami lub wołowiną | 52 zł

[makaron ryżowy, sos tajski pikantny, kolendra, imbir, chilli, czosnek, do wyboru: krewetki, wołowina lub vege → mix warzyw w paskach] (2,6,12,11)*

ZUPY

krems z batata | 26 zł

[pikantna zupa krem z batata z mascarpone, skórką i sokiem z limonki oraz świeżą kolendrą] (7,9)*

żurek | 24 zł

[żur na zakwasie z gotowanym jajkiem i białą kiełbasą] (1,3,9)*

zupa cebulowa | 24 zł

[zupa cebulowa na białym winie z serem i grzankami] (1,7,9)*

krem z buraka | 27 zł

[mascarpone, grzanki] (1,7,9)*

zupa dnia | 19 zł

[informacja u obsługi, dostępna od godz. 16:00]

PIZZA

(gluten, laktosa)

35 cm | 40 cm

margherita | 34 zł | 38 zł

[sos pomidorowy, mozzarella, oregano] (1,7)*

roma | 43 zł | 47 zł

[sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, cebula, papryka] (1,7)*

aloha | 42 zł | 46 zł

[sos pomidorowy, mozzarella, szynka, ananas] (1,7)*

pepperoni | 42 zł | 46 zł

[sos pomidorowy, mozzarella, salami milano, papryka pepperoni] (1,7)*

piccante | 44 zł | 48 zł

[sos pomidorowy, mozzarella, salami spinata picante, papryka jalapeno] (1,7)*

parma rucola | 48 zł | 53 zł

[sos pomidorowy, mozzarella, szynka prosciutto crudo, pomidorki koktajlowe, rucola, ser Grana Padano] (1,7)*

DLA DZIECI

Bulion drobiowy | 19 zł

[Bulion podany z makaronem] (1,7,9)*

zupa pomidorowa | 19 zł

[zupa pomidorowa z makaronem] (1,7,9)*

nugetsy z kurczaka | 31 zł

[frytki, ketchup] (1,3,7)*

naleśniki z serem | 28 zł

[naleśniki z serem na półsłodko z owocami] (1,3,7)*

placki ziemniaczane | 25 zł

[5 placków ziemniaczanych z kwaśną śmietanką] (1,3,7)*

Pancakes z syropem klonowym | 30 zł

[5 sztuk, na życzenie podane z nutellą] (1,3,7)*

DODATKI



frytki | 15 zł



paluchy | 13 zł

(1)*

DESERY

ciasto własnego wypieku | 20 zł

[wg. tradycyjnych i sprawdzonych receptur] (1,3,7)*

heiße liebe | 26 zł

[mus malinowy, lody, liść mięty oraz owoce] (7)*

creme brulee | 29 zł

[krem z jaj, śmietany i cukru, uwieńczony warstwą karmelu] (3,7)*

puchar lodowy z owocami | 22 zł

[2 gałki lodów rzemieślniczych z manufaktury Wanda, do wyboru: czekolada, mango, wanilia, truskawka sezonowe owoce] (3,7)*

fondant czekoladowy | 35 zł

[podawany z musem malinowym, gałką lodów waniliowych oraz owocami] (1,3,7)*

*W potrawie występują lub mogą występować alergeny : 1- Zboża zawierające gluten, 2- skorupiaki i produkty pochodne, 3-jaja, 4- ryby, 5-orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6- soja, 7-mleko, 8- orzechy, 9-seler, 10- gorcezyca, 11- nasiona sezamu, 12-lubin, 13-mięczaki, 14-dwutlenek siarki i siarczany.



STARTERS

shrimp cocktail a'la mama | 40

[cocktail shrimps in pink sauce served on lettuce, crunchy fingers]
(1,2,7,14)*

beef tartare | 55

[onion, picked mushrooms, picked cucumber, bread made on-site and yolk]
(1,3,8,10)*

crostini with guacamole and smoked salmon | 38

[guacamole, smoked salmon, mayonnaise yogurt sauce]
(1,4,7)*

MAIN DISHES

pancakes with spinach | 37

[pancakes with spinach and feta cheese filling]
(1,3,7,10)*

roasted stuffed pepper | 39

[rice with vegetables, mixed lettuces with seasonable vegetables, olives and feta]
(7)*

pork sirloins with boletus | 68

[pork sirloins with boletus, boiled potatoes, grilled vegetables]
(7,9)*

Flinski's steak Sous-Vide | 99

[beef sirloin steak, cranberry-apple sauce, demi-glace cucumber salad, French fries]
(7,10)*

Flinski's wife's poultry livers | 52

[poultry livers in honey or spicy style served on lettuce, wild rice]
(10)*

Flinski's pork chop | 50

[breaded pork chop, puree potatoes, fermented cabbage]
(1,3,7)*

pork loins sous-vide with horseradish mousse | 62

[pork loins sous-vide, demi-glace sauce, horseradish mousse, caramelized vegetables, potato puree with French mustard]
(7,10)*

Sous Vide duck | 58

[served on quinoa with cranberry sauce, on mixed vegetables, with orange pieces, topped with vinaigrette]
(10)*

parchment baked salmon | 69

[served with kale, pearled barley, and beetroot salad with dried plums]
(1,4)*

dumplings | 28

[6 pieces, onion and cream]
(1,3,7)*

SALADS

caesar salad | 44

[Roman lettuce with chicken, Grana Padano cheese, red onion, baquette toast, olives]
(1,3,7,10)*

baked goat's cheese | 43

[baked goat's cheese on a toast with olives, served on a mix of salads, rucola, with pomegranates]
(1,10)*

shrimp salad | 52

[shrimps 16/20, curled lettuce, carrot, kale, romance cauliflower, snow peas, parmesan]
(2,7,10)*

PASTA and RISOTTO

risotto milano | 38

[risotto, parsley paste, mint, spinach picante, parsley oil, parmesan] (7)*

risotto with red pepper and chicken | 39

[risotto, red pepper, chicken, baby spinach, parmesan cheese]
(7,9)*

tagliatella con pollo | 45

[Italian noodles with chicken and spinach in delicate creamy sauce cherry tomatoes]
(1,7)*

spaghetti con gamberetti | 49

[Italian noodles with shrimps, oil, garlic and herbs]
(1,2,7)*

spaghetti bolognese | 39

[Italian noodles with minced meat and Bolognese sauce]
(1,7)*

thai rice noodles with prawns/beef | 52

[rice noodles, spicy thai sauce, coriander, ginger, chilli, garlic, Optional: prawns, beef – or vegetarian, vegetable mix]
(2,6,11,12)*



SOUPS

yam cream | 26

[creamy yam soup with Ricotta, peel and lemon juice and fresh coriander – spicy soup]
(7,9)*

sour rye soup | 24

[natural rye sourdough with boiled egg and white sausage]
(1,3,9)*

onion soup | 24

[onion soup on white wine with cheese and croutons]
(1,7,9)*

beet cream | 27

[mascarpone, croutons]
(1,7,9)*

soup of the day | 19

PIZZA

35 cm | 40cm



margherita | 34 | 38

[tomato sauce, mozzarella, oregano]
(1,7)*

roma | 43 | 47

[tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushroom, onion, pepper]
(1,7)*

aloha | 42 | 46

[tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple]
(1,7)*

pepperoni | 42 | 46

[tomato sauce, mozzarella, salami milano, pepperoni pepper]
(1,7)*

piccante | 44 | 48

[tomato sauce, salami spinata celebrese, Jalapeno pepperoni]
(1,7)*

parma rucola | 48 | 53

[tomato sauce, mozzarella, Parma ham, cocktail tomatoes, rucola, Grana Padano cheese]
(1,7)*

CHILDREN MENU

chicken broth | 19

(broth with noodles)
(1,7,9)*

tomato Soup | 19

[Tomato soup with noodles]
(1,7,9)*

chicken nuggets | 31

[Chicken nuggets fresh fries, ketchup]
(1,3,7)*

pancakes with Cheese | 28

(with fruit)
(1,3,7)*

potato Cakes | 25

[potato cakes with sour cream]
(1,3,7)*

pancakes with maple syrup | 30

(5 pieces, served with nutella on request)
(1,3,7)*

ADDITIVES



french fries | 15

crunchy fingers | 13

(1)*

DESSERTS

home-made baked cakes | 20

[acc. to traditional recipe]
(1,3,7)*

heiße liebe | 26

[raspberry mousse, ice-cream, mint leaf and fruit]
(7)*

creme brulee | 29

[egg, cream and sugar gogl-mogl, finished with a cover of caramel]
(3,7)*

craftsman style ice-cream | 22

[2 ice cream, made by craftsman manufacture Wanda, with seasonal fruit]
(3,7)*

chocolate fondant | 35

[strawberry mousse, ice cream with butter crumble]
(1,3,7)*

* There are or may be allergens in the dish: 1- Cereals containing gluten, 2- crustaceans and derivatives, 3-eggs, 4-fish, 5-peanuts and derivatives, 6-soy, 7-milk, 8-nuts, 9-celery, 10-mustard seeds, 11-sesame seeds, 12-lupins, 13-molluscs, 14-sulfur dioxide and sulphates.



Dinner menu for hotel guests.



Vegetarian dishes.



PIWO / BEER / BIER

BECZKA / DRAUGHT BEER / BIER VOM FASS

PILSNER URQUELL

jasny pilzner / pale pilsner / helles pils
0,5l–15 pln/0,3l–12 pln

LITOVEL PREMIUM DARK

piwo ciemne / dark beer / schwarzbier
0,5l–14 pln/0,3l–12 pln

BUTELKA / BOTTLED BEER / BIERFLASCHE

PIWO REGIONALNE / REGIONAL BEER / REGIONALES BIER

LWÓWEK – KSIĄŻĘCE

jasny lager niepasteryzowany / non-pasteurized pale lager / nicht pasteurisiert helles lager
0,5l–13 pln

LWÓWEK – JANKES

Jasne niefiltrowane / american pale ale / unfiltered
0,5l–15 pln

LWÓWEK – MALINOWE

lwówek malinowe/raspberry beer / himbeerbier
0,5l–13 pln

LECH – FREE

piwo bezalkoholowe / non-alcoholic beer / alkoholfrei
0,33l–12 pln

PIWA CZEŚKIE / CZECH BEER / TSCHECHISCHES BIER

LITOVEL - MIODOWE

piwo miódowe / honey beer / honigbier
0,5l–14 pln

LITOVEL PSZENICZNY

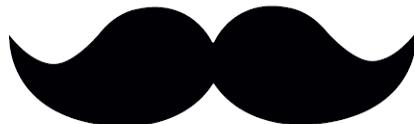
pszeniczne / wheat beer / weizen bier
0,5 l – 14 pln

HOLBA - PREMIUM

jasny lager / light lager / helles lager
0,5l–13 pln

PIWA REGIONALNE

Świeradów lub Czerniawa
piwo jasne niefiltrowane / piwo ciemne
american pale ale / unfiltered/dark beer / schwarzbier
0,5 l–16 pln





NAPOJE/BEVERAGES/GETRANKE

SOKI / JUICES / SAFT - 10 PLN

*SOKI OWOCOWE TYMBARK 0,2 L:/ TYMBARK FRUIT JUICES, 0,2 L:/ TYMBARK FRUCHTSAPTE 0,2L:
JABŁKO, POMARAŃCZA, MULTIWITAMINA, GREJPFRUT, CZARNA PORZECZKA
APPLE, ORANGE, MULTIVITAMIN, GRAPEFRUIT, BLACKCURRANT
APFEL, ORANGE, MULTIVITAMIN, GRAPEFRUIT, SCHWARZE JOHANNISBEEREN*

NAPOJE / SOFT DRINKS / GETRANKE - 10 PLN

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE, TONIC

NAPÓJ NESTEA CYTRYNA/ BRZOSKWINIA 0,5L- 12 PLN

SOFTDRINK NESTEA LEMON/PEACH, GETRAK NESTEA ZITRONE/PFIRSCH

**SOK Z WYCISKANYCH
POMARAŃCZY/GREJPFRUTÓW
FRESHLY SQUEEZED
ORANGE/GRAPEFRUIT JUICE
FRISCHGEPREST
ORANGEN/GRAPEFRUIT SAFT**
20 PLN

WODA MINERALNA / MINERAL WATER / MINERALWASSER

CISOWIANKA 0,3L

10 PLN

CISOWIANKA 0,7L

17 PLN

NAPOJE GORĄCE/HOT DRINKS/HEISSE GETRANKE

**NASZA KAWA OD ETNO - 100% ARABIKA,
OUR COFFEE BY ETNO - 100% ARABICA,
UNSER CAFFE VON ETNO - 100% ARABIKA**

KAWA CZARNA / BLACK COFFEE / SCHWARZE KAFFE - 13 PLN
KAWA Z MLEKIEM / COFFEE WITH MILK / KAFFE MIT MILCH - 14 PLN
ESPRESSO - 13 PLN
ESPRESSO DOPPIO - 18 PLN
CAFE LATTE - 19 PLN
CAPPUCCINO - 16 PLN
GRANDE CAPPUCCINO - 21 PLN
GORĄCA CZEKOLADA / HOT CHOCOLATE / HEISSE SCHOKOLADE - 18 PLN
HERBATA RICHMOND - 16 PLN





ALKOHOLE

Wermut (80 ml)

Martini Bianco 15 zł

Martini Rosso 15 zł

Martini Rosato 15 zł

Martini Extra Dry 15 zł

Rum (40 ml)

Bacardi Black 18 zł

Cachaca Pitu 23 zł

Whisky/ Bourbon (40 ml)

Jim Beam 19 zł

Jack Daniels 22 zł

Johnnie Walker Red 18 zł

Ballantines 19 zł

Ballantines 12YO 23 zł

Jameson 22 zł

Chivas 12YO 26 zł

Tequila (40 ml)

Olmeca Bianco 20 zł

Olmeca Gold 22 zł

Inne

Grzaniec Galicyjski 19 zł

Wódki/ Likiery (40 ml)

Wyborowa 16 zł

Żołdkowa gorzka 14 zł

Absolut 19 zł

Śliwowica 24 zł

Miodula Prezydencka 24 zł

Jagermaister 24 zł

Campari 17 zł

Soplicawiśniowa 15 zł

Malibu 19 zł

Baileys 18 zł

Cointreau 19 zł

Kahlua 18 zł

Koniak/Brandy (40 ml)

Stock XO 21 zł

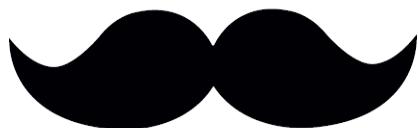
Metaxa 7* 25 zł

Gin (40 ml)

Bombay 36 zł

Seagrams 21 zł

Gin Lubuski 19 zł





ALKOHOL 0,5/0,7l

Wódka

Wyborowa 0,5l – 85zł

Wyborowa 0,7l – 105zł

Absolut 0,5l – 115zł

Absolut 0,7l – 135zł

Whisky

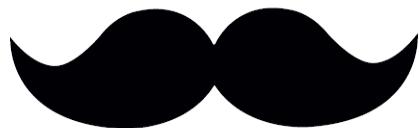
Jack Daniel's 0,7l – 165zł

Ballantines 0,5l – 99zł

Ballantines 0,7l – 155zł

Jameson 0,7l – 235zł

Johnnie Walker Red Label 0,7l – 139zł



Flinski

GOOD FOOD

VORSPEISEN

garnelencocktail a'la mama | 40
[Cocktail-Garnelen in rosa Soße mit Salat]
(1,2,7,14)*

rindertatar | 55
[Zwiebel, Essigchampignons, Essiggurker, hausgemachtes Brot und Eigelb]
(1,3,8,10)*

crostini mit guacamole und räucherlachs | 38
[Guacamole, Räucherlachs und Mayonnaise-Joghurt-Sauce]
(1,4,7)*

HAUPTGERICHTE

 **pfannkuchen mit spinat | 37**
[Pfannkuchen mit Spinat und Feta-Käsefüllung]
(1,3,7,10)*

 **gefüllter bratpaprika | 39**
[Reis mit Gemüse, Salatmix mit frischem Gemüse, Oliven und Feta]
(7)*

lendenbraten mit steinpilzen | 68
[Schweinelenden mit Steinpilzen, Kartoffeln wild, gegrilltes Gemüse]
(7,9)*

Flinskis steak sous-vide | 99
[Lendensteak Sous-Vide, demi-glace und Apfelseße, Gurkensalat, Salzgurkensalat, Pommes]
(7,10)*

 **leber a'la ehefrau von Flinski | 52**
[Geflügelleber im Honig süß oder scharf mit Salat, Wasserreis]
(10)*

 **schweinskotelett a'la Flinski | 50**
[paniertes Schweinskotelett, Kartoffelpüree, Sauerkraut]
(1,3,7)*

 **lendenstück sous-vide mit meerrettichschaum | 62**
[Schweinekotelett Sous-vide, Demi-Glace-Sauce, Meerrettich-Mousse, karamellisierte Gemüse, Kartoffelpüree mit französischem Senf]
(7,10)*

sous-vide-ente | 58

[auf Quinoa mit Cranberry-Sauce auf Mix aus frischem Gemüse mit Orangenstücken serviert, mit Vinaigrette-Sauce übergossen]
(10)*

gewickelt gebackener lachs 69

[mit Grünkohl, Graupen und Salat aus Rüben und Pflaumen serviert]
(1,4)*

russischen piroggen 28

[6 Stück]
(1,3,7)*

SALATE

 **caesar salat | 44**
[Römersalat mit Hähnchen, Grana Padano Käse, rote Zwiebel, Brotwürfel]
(1,3,7,10)*

 **gebratener ziegenkäse | 43**
[gebratener Ziegenkäse auf Brotwürfel mit Feigenkonfitüre, verschiedene Salatsorten, Rucola, Granatapfel]
(1,10)*

garnelensalat | 52
[Garnelen 16/20, Schnittsalat, Parmesan]
(2,7,10)*

NUDELNGERICHTE UND RISOTTO

risotto milano | 38

[risotto, petersilienpaste, minze, spinatpicante, petersilienöl, parmesan]
(7)*

risotto mit rotem paprika und hähnchen | 39
[Risotto, Paprika, Hähnchen, Spinat, Parmesan]
(7,9)*

tagliatelle con pollo | 45

[italienischer mit Hähnchen und Spinat in der milden Sahnesoße, Kirschtomaten]
(1,7)*

spaghetti con gamberetti | 49

[italienischer mit Garnelen, Olivenöl, Knoblauch und Kräutern]
(1,2,7)*

spaghetti bolognese | 39

[italienischer mit Hackfleisch, Bolognese Soße und Parmesan]
(1,7)*

thai-reis-nudeln mit rindfleisch/garnelen | 52
 [Reisnudeln, scharfe Thai-Sauce, Koriander, Ingwer, Schalotten, Rindfleisch oder Garnelen (Ihre Wahl)]
 (2,6,12,11)*

SUPPEN

süsskartoffelsuppe-cremesuppe | 26
 [Cremesuppe aus Bataten mit Ricotta, Limonensaft und -schale und frischem Koriander – würzig]
 (7,9)*

sauersuppe | 24
 [Sauersuppe auf dem Gärstoff mit dem hart gekochtem Ei und Weißwurst]
 (1,3,9)*

zwiebelsuppe | 24
 [Zwiebelsuppe auf dem Weißwein mit Käse und Brotwürfeln]
 (1,7,9)*

rote bete creme | 27
 [Mascarpone, croutons]
 (1,7,9)*

tagessuppe | 19
 [informationen beim service, verfügbare ab 16 Uhr]

PIZZA
 (Gluten, Lactose)
 35 cm | 40 cm

margherita | 34 | 38
 [Tomatensoße, Mozzarella, Oregano]
 (1,7)*

roma | 43| 47
 [Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons, Zwiebel, Paprika]
 (1,7)*

aloha | 42 | 46
 [Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Ananas]
 (1,7)*

pepperoni | 42 | 46
 [Tomatensoße, Mozzarella, Salami Milano, Peperoni]
 (1,7)*

piccante | 44| 48
 [Tomatensoße, Salami Spinata Celebrese, Paprika Jalapeno]
 (1,7)*

parma rucola | 48 | 53
 [Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Cocktailtomaten, Rucola, Grana Padano Käse]
 (1,7)*

KINDER

hunersuppe | 19
 [Brühe serviert mit Nudeln]
 (1,7,9)*

tomatensuppe | 19
 [Tomatensuppe mit Nudeln]
 (1,7,9)*

hühnertrichterkuchen | 31
 [Hühnertrichterkuchen, Pommes, Ketchup]
 (1,3,7)*

pfannkuchen mit käse | 28
 [Pfannkuchen mit Käsefüllung; eine halb-süße Speise, mit Obst]
 (1,3,7)*

kartoffelpuffer | 25
 [Kartoffelpuffer mit saurer Sahne]
 (1,3,7)*

pancakes mit ahornsirup | 30
 [5 Stück, auf Wunsch mit Nutella serviert]
 (1,3,7)*

BEILAGEN

pommes | 15
schamfinger | 13
 (1)*

DESSERTS

selbstgebackene kuchen | 20
 [nach traditionellen und geprüften Rezepts]
 (1,3,7)*

heiße liebe | 26
 [Himbeeremus, Vanilleeis, Minze, Fruchte]
 (7)*

creme brulee | 29
 [Creme aus Eier, Sahne und Zucker mit Karamell]
 (3,7)*

traditionelles eis | 22
 [Eis aus der Eismanufaktur Wanda, Schokolade, Vanille, Mango, Erdbeere]
 (3,7)*

schokoladenfondue | 35
 [mit Erdbeermousse, einer Kugel Sahneis und Streusel serviert]
 (1,3,7)*

Warmes Abendessen - Menü für Hotelgäste.

Vegetarische Speisen

* Das Gericht enthält oder kann Allergene enthalten: 1- Getreide glutenhaltig, 2- Krebstiere und Derivate, 3- Eier, 4 - Fisch, 5-Erdnüsse und daraus gewonnene Produkte, 6-Sojabohnen, 7-Milch, 8-Nüsse, 9-Sellerie, 10- Senfkörner, 11- Sesamkörner, 12- Lupinen, 13- Weichtiere, 14-Schwefeldioxid und Sulfate.



Der Küchenchef empfiehlt saisonale Gerichte:

Rindercarpaccio- 50 zł

(Rucola, Olivenöl, Grana Padano, Kapern)
(1,7)

Ciabatta (drei Sorten)- 35 zł

(1. Parmaschinken, Kräuteröl, Rucola, 2. Gorgonzola, Kräuteröl, Birne, Rucola,
3. Basilikum, Mozzarella, Kräuter-Olivenöl, himbeertomaten)
(1,7)

Grüne Gurkensuppe mit Ei (kalt serviert)- 24 zł

(Kefir, grüne Gurke, Schinken, Ei und Kartoffeln)
(3,7)

Garnelen mit mix Salat und mit Hefestangen- 59 zł

(Garnelen in Olivenöl gebraten, Petersilie, Knoblauch, Thymian, Salatmischung)
(1,2,7,10)

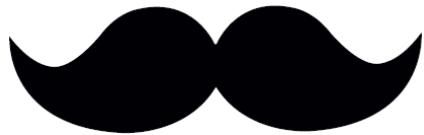
*Schweinekotelett mit langem Stiel Knochen auf einem brett
serviert mit Kartoffeln in Butter mit Dill und gebratenem Kohl mit*

Schinkenspeck- 69 zł

(7)

Gebackener Lachs mit Spargel in Fischsauce- 58 zł

(Lachs, Spargel, Sahne)
(2,4)





Salat Primavera- 40 zł

(Rucola, Basilikum, Burrata-Käse, Kirschtomaten, Parmaschinken, Pinienkerne)
(7,8)

Spaghetti Carbonara- 36 zł

(Speck, Eigelb, Mascarpone)
(1,3,7)

Pizza Quattro Formaggi kleine- 40 zł große- 45 zł

(Tomatensauce, Mozzarella, Pecorino, Gorgonzola und Parmesan)
(1,7)

Obstsalat- 33 zł

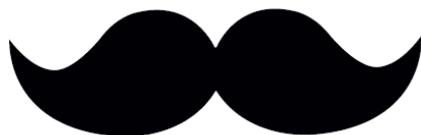
(Mix aus saisonalen Früchten, Vanilledressing, Schlagsahne)
(7)

Erdbeer Tiramisu- 28 zł

(Savoiardi-Biskuitkuchen, Mascarpone, Erdbeeren)
(1,7)

Das Gericht enthält oder kann Allergene enthalten:

1- Getreide glutenhaltig, 2- Krebstiere und Derivate, 3- Eier, 4 - Fisch, 5-Erdnüsse und daraus gewonnene Produkte, 6-Sojabohnen, 7-Milch, 8-Nüsse, 9-Sellerie, 10- Senfkörner, 11- Sesamkörner, 12- Lupinen, 13- Weichtiere, 14-Schwefeldioxid und Sulfate.





The Chef recommends seasonal dishes

Beef carpaccio- 50 zł

(arugula, olives, grana padano cheese, capers)
(1,7)

Ciabatta set (3 types)- 35 zł

(1, parma ham, herb oil, arugula, 2, gorgonzola, herbal oil, pear, arugula, 3, basil, mozzarella, herbal olive oil, raspberry tomatoes)
(1,7)

Green cucumber cold soup with egg- 24 zł

(kefir, green cucumber, ham, egg, and potatoes)
(3,7)

A bowl of shrimps served on a delicate mix of salads with the addition of yeast sticks- 59 zł

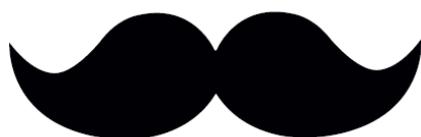
(shrimps fried in olive oil, parsley, garlic, thyme, salad mix with vegetables, yeast sticks)
(1,2,7,10)

Pork steak on the bone served on a board with potatoes in butter and dill and fried cabbage with bacon- 69 zł

(7)

Baked salmon with asparagus- 58 zł

(salmon, asparagus, cream, and fish sauce)
(2,4)





Primavera Salad- 40 zł

(arugula, basil, burrata cheese, cherry tomatoes, Parma ham, pine nuts)
(7,8)

Spaghetti Carbonara- 36 zł

(bacon, egg yolk, mascarpone)
(1,3,7)

Pizza Quattro Formaggi small- 40zł, big- 45zł

(tomato sauce, mozzarella, pecorino, gorgonzola, and parmesan)
(1,7)

Fruit Salad- 33 zł

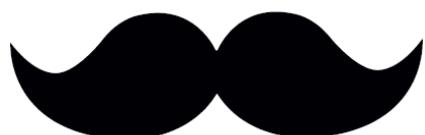
(mix of seasonal fruits, vanilla dressing, whipped cream)
(7)

Strawberry tiramisu- 28 zł

(savoiardi sponge cake, mascarpone, strawberry)
(1,7)

There are or may be allergens in the dish:

1- Cereals containing gluten, 2- crustaceans and derivatives, 3-eggs, 4 - fish, 5-peanuts and derivatives,
6- soy, 7-milk, 8- nuts, 9-celery, 10- mustard seeds, 11- sesame seeds, 12-lupins, 13-molluscs,
14- sulfur dioxide and sulphates.





Szef kuchni poleca dania sezonowe:

Carpaccio wołowe- 50 zł

(rukola, oliwa, ser grana padano, kapary)

(1,7)

Zestaw Ciabatty (3 rodzaje)- 35 zł

(1-szynka parmeńska, oliwa ziołowa, rukola, 2- gorgonzola, oliwa ziołowa, gruszka, rukola, 3-bazylia, mozzarella, oliwa ziołowa, pomidory malinowe)

(1,7)

Chłodnik z ogórką zielonego z jajkiem- 24 zł

(kefir, ogórek zielony, szynka, jajko, ziemniaki)

(3,7)

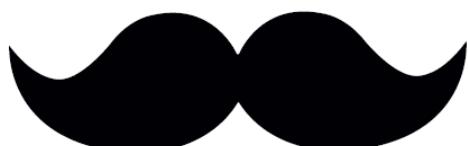
Puchar krewetek podany na delikatnym mixie sałat z dodatkiem paluchów drożdżowych- 59 zł

(krewetki smażone na oliwie, natka pietruszki, czosnek, tymianek, mix sałat, paluchy drożdżowe)

(1,2,7,10)

Stek schabowy z kością podany na desce z ziemniaczkami na maśle i koperkiem oraz zasmażaną kapustą z boczkiem - 69 zł

(7)





Zapiekany łosoś ze szparagami oraz sos rybny- 58 zł

(łosoś, szparagi, śmietana)

(2,4)

Sałatka Primavera- 40 zł

(rukola, bazylia, ser Burrata, pomidorki koktajlowe, szynka parmeńska, orzeszki pini)

(7,8)

Spaghetti Carbonara- 36 zł

(boczek, żółtko jaja, mascarpone)

(1,3,7)

Pizza Quattro Formaggi mała- 40 zł, duża- 45 zł

(sos pomidorowy, mozzarella, pecorino, gorgonzola, parmezan)

(1,7)

Sałatka owocowa- 33 zł

(mix sezonowych owoców, dressing waniliowy, bita śmietana)

(7)

Tiramisu truskawkowe- 28 zł

(biski opt savoiardi, mascarpone, truskawki)

(1,7)

W potrawie występują lub mogą występować alergeny :

1- Zboża zawierające gluten, 2- skorupiaki i produkty pochodne, 3-jaja, 4 - ryby, 5-orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6- soja, 7- mleko, 8- orzechy, 9-seler, 10- gorczyca, 11- nasiona sezamu, 12-łubin, 13-mięczak, 14- dwutlenek siarki i siarczany.

