

PRZYSTAWKI

Appetizers
Vorspeisen

*Carpaccio wołowe serwowane z parmezanem,
kaparami oraz sosem greckim*

29,00 PLN

Beef carpaccio served with parmesan cheese, capers and greek sauce
Rindfleisch carpaccio mit Parmesan, Kaparen und Griechischsauce

Śledź podany w sosie tatarskim

15,00 PLN

Herring with tatar sance
Hering mit Tatarensauce

*Tatar z najlepszej wołowiny podany z żółtkiem
i marynowanymi dodatkami*

21,00 PLN

Beef steak tartare with yolk, served with wide array of pickled additions
Tatar aus Rinderfilet mit Eigelb, dazu eine Menge verschiedene marinierte Beilagen

SALATKI

Salads
Salate

*Salatka z grillowaną pierśią kurczęcia i bukietem świeżych
warzyw, podlana sosem koperkowo-czosnkowym*

20,00 PLN

Chicken salad with fresh vegetables and garlic-dill sauce
Salate mit gegrilltem Hähnchen. Gemüse, dazu Knoblauch- und Dillsauce

Salatka grecka

21,00 PLN

Greek salad
Grichischer Salät mit Fetakase

ZUPY

Soups

Supen

Pierwszorządny rosół z makaronem

10,00 PLN

Exquisite fowl broth with noodles
Feine Huhnbrühe serviert mit Nudeln

Żurek kujawski tradycyjny

13,00 PLN

Kuiavia regional sour rye soup
"Żurek" - Sauerroggenmehlsuppe nach Kujawy Art

Zupa grzybowa

14,00 PLN

Mushroom soup
Pilzsupe

Barszcz czerwony z kołdunami

12,00 PLN

Beetroot soup with meat dumplings

Borschtsch (rote Bete Supe) mit Fleischknödeln

*Tradycyjna zupa cebulowa na białym winie
z grzankami*

12,00 PLN

Traditional onions soup with an ample amount of white wine

Traditionelle Zwiebelsuppe mit Weißwein und dazu knusprige Toasts

Czernina z kluską półfrancuską

12,00 PLN

Traditional duck soup with noodles

Schwarzsauer mit Klößen

Flaki tradycyjne z pieczywem

11,00 PLN

Polish tripe soup with bread

Kaldaunen Suppe mit Gebäck

DANIA GŁÓWNE - POTRAWY MIĘSNE

Second courses - meat
Hauptgänge - Fleischgerichte

*Indyk w delikatnej śmietanowo-pieczarkowej potrawce
na kluseczkach półfrancuskich, z jarzynami z wody*

31,00 PLN

Turkey in a delicate champignon and crem fricassee, served on pâte demi-feuilletée
pastry with vegetable
Putenbrust in feiner Champignon-Sahnesauce mit französischen Klößchen und Gemuse

*Roladka drobiowa faszerowana papryką, mozarellą i cebulką,
podana z brokułami, sosem z pomidorów
oraz makaronem tagliatelle*

26,00 PLN

Chicken breast roulade stuffed with paprika, mozzarella cheese and Onion,
served with broccoli, tagliatelle and tomato sauce

Hahnchenroulade mit Paprika, Mozarellakäse und Zwiebel, dazu Brokkoli,
Tagliatelle und Tomatensauce

*Kotlet de volaille wypełniony masłem oraz serem,
podany z frytkami i surówką z kapusty*

25,00 PLN

Cutlet de volaille with French fries and salad
De Volaille Kotelett mit Pommes Frites und Rohkost

Penne z kurczakiem i szpinakiem

27,00 PLN

Penne with chicken and spinech
Penne mit Huhn und spinet

*Wątróbka drobiowa z cebulką i jabłkiem, podana
z ziemniakami oraz surówką z białej kapusty*

24,00 PLN

Chicken liver with onion and apple, with potatoes and cabbage
Hühnerleber mit Zwiebel und Apfel, dazu Kartoffeln und Weisskohl

*Poładwiczka wieprzowa nadziewana szparagami
i wędzonym serem, w asyście sosu kurkowego, pieczonych ziemniaków
oraz jarzyn gotowanych*

38,00 PLN

Pork tenderloin stuffed with asparagus and smoked cheese, served with
chanterelle sauce, baked potatoes and vegetables
Schweinelendchen mit Spargel und geäuchertem Käse, dazu Pfifferlingsauce,
Bratkartoffeln und Gemüse

*Tradycyjny kotlet schabowy z dodatkiem pieczarek z patelni,
frytek oraz kapusty zasmażanej*

28,00 PLN

Traditional polish pork chop with sauteed mushrooms, French fries and pan-fried cabbage
Paniertes Schweinsschnitzel mit Champignons aus der Pfanne,
Pommes Frites und mit gebratenem Kohl

*Krewetki królewskie zapiekane w maśle czosnkowym,
podane na makaronie tagliatelle*

45,00 PLN

Royal shrimps casseroled in garlic butter sauce, served on Tagliatelle poste
Riesen-Garnelen in Knoblauchbutter mit Tagliatelle

Pierogi z ciasta jogurtowego z mięsem i okrasą staropolską

21,00 PLN

Yoghurt dough dumplings with pork traditional sauce
Maultaschen aus Joghurteig mit Hackfleischfüllung mit Sauce

*Karkówka w sosie własnym podana z kluskami śląskimi
i buraczkami zasmażanymi*

29,00 PLN

Shoulder steak with potato dumplings and warm beet salad
Schweinekamm mit Kartoffelklo en und Rote Beten

*Ozory wołowe w chrzanowym sosie podane z puree
ziemniaczanym oraz czerwoną kapustą*

30,00 PLN

Ox tongue in a horseradish souce with mashed potatoes and red cabbage
Rinderzunge mit Meerrettichsance mit Kartoffelpuree

*Golonka wieprzowa podana z ziemniaczanymi talarkami
oraz kapustą zasmażaną*

37,00 PLN

Roasted pork served with patato rings and fried cabbage
Schweinshaxe in Biersoße "aus dem Ofen", mit Bratkartoffeln
und geschmortem Sauerkraut

**Stek z polędwicy wołowej w sosie pieczeniowo-żubrówkowym
z pieczonymi ziemniakami, czosnkiem
i warzywami z patelni**

56,00 PLN

Beef sirloin in a roast and Żubrówka Vodka sauce, served with roast potatoes,
garlic and fried vegetables

Rinderfilet in Bratensauce mit Żubrówka Wodka verfeinert, dazu Bratkartoffeln,
Knoblauch und Gemüsepfanne

DANIA GŁÓWNE - POTRAWY RYBNE

Second courses - fish
Hauptgänge-Fischgerichte

*Limanda smażona podana z ziemniakami pieczonymi
oraz warzywami*

25,00 PLN

Fried limanda with potatoes and vegetables
Gebratene Seezunge mit Bratkartoffeln und Gemüse

Panierowany filet z morszczuka z dodatkiem frytek i kapusty

26,00 PLN

Breaded hake with French fries und kraut
Seehecht Filet mit Pommes Frites und Kraut

*Łosoś norweski podany z groszkiem cukrowym
i pierożkami leniwymi*

40,00 PLN

Norwegian salmon served with green peas and cotage cheese dumplings
In Speck Seelachs mit grunen Erbsen und Quarkklößchen serviert

*Sandacz we francuskim sosie cytrynowym, serwowany na dzikim ryżu
w asyście szpinaku duszonego w śmietance czosnkowej*

37,00 PLN

Zander in French lemon sauce, served with wild rice and spinach stewed
with garlic butter

Zander in französischer Zitronensauce, auf Wildreis serviert, dazu Spinat
mit Knoblauchbutter

*Pstrąg z patelni podany w całości, faszerowany maselkiem
czosnkowym, z frytkami oraz bukietem sałat*

32,00 PLN

Fried trout with a stuffing of butter blended with, served with garlic, served with
french fries and a bouquet of salad

Forelle aus Ptfanne mit Knoblauchbuttër gerfüllt, dazu frietes und Salatbouquet

DESERY

Desserts
Nachspeisen

Tiramisu rodem z Włoch
Italian tiramisu

14,00 PLN

Mus z białej czekolady
White chocolate mousse

15,00 PLN

Szarlotka domowa wypiekana z delikatnie winnych
jabłek z gałką lodów

Apple pie with delicate, slightly sour apples
with ice cream

13,00 PLN

Puchar lodowy z gorącymi wiśniami lub malinami
Ice cream dessert with hot cherries or raspberries

12,00 PLN

DODATKI

Condiments / Beilagen

Pieczyno	100g	1,50 PLN
<i>bread, Gebäck</i>		
Musztarda, keczup	50g	1,50 PLN
<i>mustard, Senf ketchup, Ketchup</i>		
Frytki	200g	6,00 PLN
<i>french fries, Pommes Frites</i>		
Ziemniaki	200g	3,00 PLN
<i>potatoes, Kartoffeln</i>		
Ryż	200g	3,00 PLN
<i>rice, Reis</i>		
Ziemniaki pieczone	200g	6,00 PLN
<i>fried potatoes, Bratkartoffeln</i>		
Surówka z kapusty	150g	4,00 PLN
<i>white cabbage salad, Weisskohlsalat</i>		
Buraczki zasmażane	150g	4,00 PLN
<i>warm beet salad, Rote Beten</i>		
Kapusta zasmażana	150g	4,00 PLN
<i>fried cabbage, geschmorte Sauerkraut</i>		
Marchewka z groszkiem	200g	4,00 PLN
<i>peas and carrats, Erbsen und Karotten</i>		
Warzywa gotowane	200g	7,00 PLN
<i>vegetables, Gemüse</i>		
Sos czosnkowy	50g	3,00 PLN
Sos ziołowo-cytrynowy	50g	3,00 PLN

NAPOJE GORĄCE

Kawa MK Cafe	6,00 zł
Kawa Macchiato	6,00 zł
Espresso	6,00 zł
Espresso Macchiato	6,00 zł
Cappuccino	6,00 zł
Latte Macchiato	8,00 zł
Herbata Dilmah	5,00 zł

SOKI CAPPY

Sok pomarańczowy	200 ml	5,00 zł
Sok grapefruitowy	200 ml	5,00 zł
Nektar z czarnej porzeczki	200 ml	5,00 zł
Sok jabłkowy	200 ml	5,00 zł
Sok pomidorowy	200 ml	5,00 zł

PIWO

Kasztelan Niepasteryzowany	0,5 l	6,00 zł
Kasztelan Niepasteryzowany	0,3 l	4,00 zł
Carlsberg	0,5 l	7,00 zł
Żywiec	0,3 l	6,00 zł
Okocim	0,5 l	6,00 zł

NAPOJE ZIMNE

Coca Cola	200ml	5,00 zł
Fanta	200ml	5,00 zł
Sprite	200ml	5,00 zł
Tonic	200ml	5,00 zł
Nestea	200ml	5,00 zł
Burn	200ml	10,00 zł
Woda mineralna Kropla Beskidu	330ml	4,00 zł
Woda mineralna Kropla Beskidu	750ml	8,00 zł

APERITIF

Martini Bianco	100ml	10,00 zł
Martini Rosso	100ml	10,00 zł
Martini Extra Dry	100ml	10,00 zł
Martini Rose	100ml	10,00 zł
Campari	40ml	10,00 zł

WÓDKI SMAKOWE

Gorzka Żołądkowa	40ml	6,00 zł
Żubrówka	40ml	6,00 zł

COGNAC - BRANDY

Calvados Fine	40ml	20,00 zł
Delamain X.O.	40ml	40,00 zł
Metaxa*****	40ml	15,00 zł
Remy Martin V.S.O.P.	40ml	35,00 zł

*Wykaz alergenów w produktach
dostępny
u obsługi Restauracji Hotelu
Victoria*

WÓDKI CZYSTE

Absolut	40ml	7,00 zł
Finlandia	40ml	7,00 zł
Sobieski	40ml	5,00 zł
Wyborowa	40ml	6,00 zł
Smirnoff Black	40ml	8,00 zł
Stumbras	40ml	7,00 zł

GIN

Seagram's	40ml	8,00 zł
-----------	------	---------

TEQUILA

Sauza Silver	40ml	10,00 zł
Sierra Gold	40ml	12,00 zł

RUM

Bacardi Black	40ml	12,00 zł
Malibu	40ml	12,00 zł
Havana	40ml	10,00 zł

WHISKY

Chivas Regal	40ml	18,00 zł
Johnnie Walker Black	40ml	16,00 zł
Johnnie Walker Red	40ml	12,00 zł
Jack Daniel's	40ml	16,00 zł
Jim Beam	40ml	14,00 zł
Glenfiddich	40ml	18,00 zł
Ballantine's	40ml	12,00 zł
Grant's	40ml	14,00 zł