

*Kucharz jest twórcą nietrwałych dzieł.  
Na szczęście (...) pozostają one na długo w  
pamięci.*

*A cook is a creator of evanescent works.  
Fortunately, (...) they long remain in our memory.*



*Restauracja hotelowa jest czynna w godzinach:  
7.00-10.00 (śniadania) oraz 13.00-23.00 (serwis).  
Kuchnia przyjmuje zamówienia na dania do godziny 21.30.  
Bar restauracji jest czynny w godzinach 12.00 - 23.00.*

*Po godz. 23.00 doliczana jest opłata serwisowa nocna  
w wysokości 20% wartości rachunku*

*Restaurant open: 7AM -10AM (breakfast) and 1PM-11PM (servis)  
We kindly inform that you can place an order for the dinner till 09.30 PM  
Bar open: 12.00 AM – 11.00 PM.*

*After 11.00 PM. we are adding a service charge in amount of 20% of the bill*

## Przystawki - Appetizers

<i>Wątróbką drobiowa smażona z jabłkiem, cebulką i żurawiną (150 g)</i> <i>Fried chicken liver with apple, onion and cranberry (150g)</i>	<b>10 zł</b>
<i>Śledź w sosie śmietanowym z cebulką i jabłkiem (90g)</i> <i>Herring in cream sauce with onion and apple (90g)</i>	<b>12 zł</b>
<i>Krewetki Black Tiger podane na sosie z białego wina i czosnku (5 szt.)</i> <i>Black Tiger Shrimps In white wine sauce with garlic (5 pc)</i>	<b>25 zł</b>
<i>Carpaccio z polędwicy wołowej marynowane w czerwonym pesto (30g)</i> <i>podane z sałatą lodową, serem Correggio i plasterem cytryny (80g)</i> <i>Carpaccio of beef loin marinated in red pesto (30g) served with iceberg lettuce,</i> <i>Correggio cheese and a slice of lemon (80g)</i>	<b>20 zł</b>
<i>Tatar z polędwicy wołowej (100g) z dodatkami:</i> <i>ogórkiem konserwowym, cebulą, pieczarką konserwową,</i> <i>żółtkiem i musztardą (200g)</i> <i>Steak tartare (100g) with gherkin, pickled mushrooms, onion,</i> <i>egg yolk and mustard (200g)</i>	<b>29 zł</b>
<i>Deska sandomierskich serów podpuszczkowych oraz pleśniowych (300g)</i> <i>Cheeseboard with blue cheese and regional cheese (300g)</i>	<b>45 zł</b>

## Sałatki - Salads

<i>Sałatką grecką z serem feta, oliwkami, nasionami lnu</i> <i>i grzankami czosnkowymi (350g)</i> <i>Greek salad with feta cheese, olives, flax seeds</i> <i>and garlic croutons (350g)</i>	<b>20 zł</b>
<i>Sałatką z grillowanym kurczakiem, jajkiem</i> <i>i grzankami czosnkowymi (350g)</i> <i>Grilled chicken salad with egg and garlic croutons (350g)</i>	<b>25 zł</b>
<i>Sałatką z łososiem wędzonym na zimno 350g</i> <i>Cold smoked salmon salad 350g</i>	<b>25 zł</b>

## Zupy - Soups

<i>Rosół drobiowy z makaronem (300g)</i> <i>Chicken broth with noodles (300g)</i>	<b>9 zł</b>
<i>Krem pomidorowy z grzankami (300g)</i> <i>Tomato potage with croutons (300g)</i>	<b>10 zł</b>
<i>Flaki wołowe 350g</i> <i>Beef-tripe soup 350g</i>	<b>12 zł</b>
<i>Zupa chrzanowa z placuszkami ziemniaczanymi i bękonem (350g)</i> <i>Horseradish soup with potato pancakes and bacon (350g)</i>	<b>13 zł</b>
<i>Zupa z czarnej fasoli, pomidorów i wołowiny po sandomiersku (350g)</i> <i>Black beans stew with, tomatoes and beef (350g)</i>	<b>15 zł</b>



## *Dania wegetariańskie*

*Risotto na grillowanej cukinii podane z sosem Alfredo (300g)*  
*Risotto on grilled courgette served with Alfredo sauce (300g)* **18 zł**

*Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami w sosie pomidorowym  
z ziemniakami i surówkami (300g)*  
*Stuffed cabbage in tomato sauce served with  
potatoes and raw salad (300g)* **19 zł**

## *Pierogi - Dumplings*

*Pierogi ruskie na maselku podsmażane z cebulką i kwaśną śmietaną (10 szt.)*  
*Dumplings with potatoes and cottage cheese stuffing with  
stewed onions and sour cream (10 pcs.)* **18 zł**

*Pierogi z mięsem podane ze szpinakiem i sosem pieczeniowym (10 szt.)*  
*Dumplings with meat stuffing served with spinach and gravy (10 pcs.)* **21 zł**



## Ryby - Fish

<i>Dorsz w otulinie z cukini na sosie kurkowym z ziemniaczkami purre i kalafiorem Romanesco (170g)</i> <i>Cod fillet wrapped in courgette slices on chantelle sauce served with potato puree and Romanesco cauliflower (170g)</i>	<b>28 zł</b>
<i>Halibut pieczony podany z ziemniakami opiekany i sałatką Primavera (150g)</i> <i>Baked halibut served with roasted potatoes and Primavera salad</i>	<b>36 zł</b>
<i>Sandacz na sosie śmietanowo-cytrynowym z ziemniakami i marchewką imbirową (150g)</i> <i>Zander on lemon-cream sauce with potatoes and ginger carrots (150g)</i>	<b>45 zł</b>

## Potrawy z drobiu - Poultry

<i>Panierowany filecik z kurczaka z frytkami i surówką (120g)</i> <i>Breaded chicken fillet with French fries and salad (120g)</i>	<b>19 zł</b>
<i>Filet z kurczaka grillowany podany z risotto i warzywami z wody (150g)</i> <i>Grilled chicken fillet served with risotto and vegetables (150g)</i>	<b>24 zł</b>
<i>Grillowany filet z kurczaka podany z makaronem tagliatelle w kremowym sosie z kurek okraszany bekonem i ziołami (150g)</i> <i>Grilled chicken fillet served with tagliatelle pasta in creamy chanterelle sauce with bacon and chives (150g)</i>	<b>29 zł</b>
<i>Filet nadziewany kaparami i suszonymi pomidorami na gorącym serze camembert i pomidorowym tagliatelle</i> <i>Fillet of chicken baked with tomatoes, capers and Camembert on tagliatelle with tomato-herb sauce</i>	<b>32 zł</b>

## *Dania z wieprzowiny - Pork*

*Tradycyjny kotlet schabowy podany z mizerią i ziemniakami opiekany (150g)*  
*Traditional pork chop with baked potatoes and cucumber salad (150g)*

**25 zł**

*Karkówka grillowana z dipem czosnkowym i opiekany ziemniaczkami i warzywami (160g)*

*Grilled pork loin with fired vegetables and potatoes(160g)*

**28 zł**

*Polędwiczka w ziołach marynowana na sosie żubrowym z ziemniaczkami opiekany i warzywami (160g)*

*Pork tenderloin marinated in herbs on sweet-grass sauce with baked potatoes and vegetables (160g)*

**36 zł**



## *Dania z wołowiny - Beef*

*Befsztyk wołowy podany z masłem czosnkowym, ziemniaczkami i brokułami (150g)*  
*Beef steak with garlic butter, potatoes and broccoli (150g)*

*55 zł*

*Polędwica wołowa po parysku, podawana na grzance z warzywami z wody*  
*Parisian-style beef tenderloin on toast served with vegetables*

*55 zł*

*Polędwica wołowa z wiśniami na lekkim sosie chrzanowym z warzywami z wody i placuszkami rosti 150g*  
*Beef steak with cherries on a light horseradish sauce with vegetables and rosti pancakes 150g*

*55 zł*

## *Desery - Desserts*

*Naleśniki z serem na słodko i bitą śmietaną (2 szt.)*

*Pancakes with sweet cottage cheese and whipped cream (2 pc)*

*10 zł*

*Lody z bitą śmietaną (3 gałki) / Ice cream with whipped cream (3 scoops)*

*10 zł*

*Szarlotka z gałką lodów / Apple pie served with a scoop of ice cream*

*12 zł*

*Crème brûlée / Crème brûlée*

*12 zł*