

Wódka
VODKA • WODKA

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include CÍROC, SMIRNOFF BLACK, BELVEDERE, ŻUBRÓWKA, ŻOŁĄDKOWA GORZKA, OUZO 12, CANA RIO CACHACA, UKIYO JAPANESE RICE VODKA.

Cognac / Brandy

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include HENNESSY VS, HENNESSY VSOP, HENNESSY XO, METAXA 7*, METAXA GRANDE FINE.

Whisky / Whiskey

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include TALISKER 10 YO, ARDBEG 10 YO, SINGLETON OF DUFFTOWN 12 YO, LAGAVULIN 8 YO.

Piwo
BEER • BIER

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include BECKOWE | DRAFT BEER | FASSBIER, KSIAZĘCE LAGER, KOZEL CERNY, BUTELKOWE | BOTTLED | FLASCHENBIER, PERONI NASTRO AZZURRO, PILSNER URQUELL, KSIAZĘCE PSZENICZNE, KSIAZĘCE CHERRY ALE, KSIAZĘCE CZERWONY LAGER, KSIAZĘCE CIEMNE ŁAGODNE, BEZALKOHOLOWE | NON-ALCOHOLIC | ALKOHOLFREI, PERONI NASTRO AZZURRO 0,0%, LECH FREE LAGER 0,0%, CAPTAIN JACK.

Napoje gorące
HOT DRINKS • HEIßE GETRÄNKE

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include HERBATA | TEA | TEE, ESPRESSO, AMERICANO, CAPPUCCINO, CAFFÉ LATTE, LATTE MACCHIATO.

Napoje zimne
COLD DRINKS • KALTE GETRÄNKE

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include KROPLA BESKIDU, KROPLA DELICE, COCA-COLA ZERO, COCA-COLA, FANTA, SPRITE, KINLEY TONIC, FUZETEA, SOK CAPPY | CAPPY JUICE | CAPPY SAFT, LEMONIADA MOJITO, LEMONIADA OWOCOWA, FRUIT LEMONADE | OBSTLIMONADE.



Do każdego zamówienia jest dodawana opłata w wysokości 20 PLN, która pokrywa koszt dodatkowej obsługi.

Wszystkie ceny podane są w polskich złotych (PLN). Prosimy zwrócić uwagę, że niektóre z naszych dań zawierają alergeny. O szczegóły prosimy zapytać obsługę, która z przyjemnością udzieli potrzebnych informacji.

A charge of 20 PLN is added to each delivery to cover our extra service costs. Please note that some of our dishes contain allergens; please ask a member of the team and we'll be happy to explain.

Zu jeder Bestellung kommt eine Gebühr von 20 PLN hinzu, die die zusätzlichen Kosten von Service deckt.

Alle Preise sind in polnischem Zloty PLN angegeben. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass einige unserer Gerichte unterschiedliche Allergene enthalten. Ausführliche Informationen bekommen Sie immer bei unserem Service-Team, das Ihnen gerne zur Verfügung steht.

Aby dokonać zamówienia zadzwoń pod numer:

To place your order please call:

Bestellungen können Sie unter dieser Rufnummer aufgeben:

+48 94 35 34 440

Z pokoju | From the room | Aus dem Zimmer



Room Service

☎ 440

Z D R O J O W A H O T E L S ™

ŚWINOJŲCIE • HILTON RESORT & SPA • RADISSON BLU RESORT • BALTIC PARK LOFT • BALTIC PARK FORT • BALTIC PARK MOLO APARTMENTS
KOŁOBRZEG • MARINE HOTEL ***** & ULTRA MARINE • DIUNE HOTEL ***** & DIUNE RESORT • ROYAL TULIP SAND
RADISSON RESORT • JANTAR HOTEL *** & SPA • USTRONIE MORSKIE • BOULEVARD
SZKLARSKA PORĘBA • RADISSON HOTEL • CRISTAL RESORT

Przystawki

STARTERS • VORSPEISE

CAVIAR Z JESIOTRA ZE ZRÓWNOWAŻONEJ HODOWLI, BLINY GRYZCZANE, KREM Z GOTOWANYCH ŻÓŁTEK ZE SZCZYPIOREM 480 PLN

Sturgeon caviar from sustainable farming, buckwheat blinis, cream of boiled egg yolks with chives

Kaviar vom nachhaltig gezüchteten Stör, Buchweizenblintzes, gekochte Eigelbcreme mit Schnittlauch

TATAR WOŁOWY Z KLASYCZNYMI DODATKAMI, PRAŻYNKĄ ZIEMNIACZANĄ I MAŁOSOLNĄ RZODKIEWKĄ 58 PLN

Beef tartare with classic side dishes, potato roast and small-salted radish

Rindertartar mit klassischen Beilagen, Bratkartoffeln und kleinem gesalzenem Rettich

BOROWIKI ZAPIEKANE W ŚMIETANIE, SAŁATKA Z PIKLOWANEJ DYNI I BRUKSELKI Z PINIOLAMI I VINEGRET, PIECZYWO Z PIECZONYM CZOSNKIEM 57 PLN

Baked porcini in cream, salad of pickled pumpkin and Brussels sprouts with spine nuts and vinaigrette, bread with roasted garlic

Steinpilze in Sahne überbacken, Salat aus eingelegtem Kürbis und Rosenkohl mit Pinienkernen und Vinaigrette, Brot mit geröstetem Knoblauch

Zupy

SOUPS • SUPPE

ZUPA DYNIOWA, TOST MAŚLANY ZE SMAŻONYMI KURKAMI, OLEJ Z NASION DYNI 28 PLN

Pumpkin soup, buttered toast with fried chanterelles, pumpkin seed oil

Kürbissuppe, Buttertoast mit gebratenen Pfifferlingen, Kürbiskernöl

ROSÓŁ Z KACZKI Z PIEROŻKAMI FASZEROWANYMI KACZKĄ I LUBCZYKIEM 34 PLN

Duck broth with dumplings stuffed with duck and lovage

Entenbrühe mit mit Enten gefüllten Teigtaschen und Liebstöckel

Dania główne

MAIN COURSES • HAUPTGERICHT

KOŁDUNY Z BARANINĄ W SOSIE ŚMIETANOWO-KURKOWYM ZE SZPINAKIEM 48 PLN

Dumplings with lamb in a creamy mushroom sauce with spinach

Lammklöße in einer Sahne-Pilz-Sauce mit Spinat

PAPARDELLE Z KREWETKAMI, CHILI, CZOSNKIEM, KAPARAMI, PIETRUSZKĄ I RUKOLĄ W BIAŁYM WINIE 95 PLN

Pappardelle with prawns, chilli, garlic, capers, parsley and rocket in white wine

Pappardelle mit Garnelen, Chili, Knoblauch, Kapern, Petersilie und Rucola in Weißwein

OŚMIORNICA GRILLOWANA Z KREWETKAMI, WARZYWA SEZONOWE DUSZONE W OLIWIE Z PIETRUSZKĄ I SZPINAKIEM, WINEGRET LIMONKOWY 120 PLN

Grilled octopus with shrimps, seasonal vegetables stewed in parsley and spinach-infused olive oil, lime vinaigrette

Gegrillter Oktopus mit Garnelen, saisonales Gemüse in Petersilien-Spinat-Olivenöl geschmort, Limetten-Vinaigrette

FILET Z KACZKI, SOS Z CZARNĄ PORZECZKĄ, CYKORIA SOUS VIDE W MIODZIE GRYZCZANYM, ZIEMNIAKI PURÉE 78 PLN

Filet of duck, sauce with black currant, sous vide chicory in buckwheat honey, mashed potatoes

Entenfilet, schwarze Johannisbeersauce, Sous-Vide-Zichorie in Buchweizenhonig, Kartoffelpüree

BURGER WOŁOWY Z SEREM CHEDDAR I BEKONEM, FRYTKI 52 PLN

Beef burger with cheddar cheese and bacon, chips

Rindfleisch-Burger mit Cheddar-Käse und Schinkenspeck, Pommes frites

Desery • DESSERTS

CIASTKO CZEKOLADOWE Z PŁYNNĄ CZEKOLADĄ, KRUSZONKĄ MAŚLANĄ, LODY WANILIOWE, SOS TRUSKAWKOWY 30 PLN

Chocolate cake with liquid chocolate, butter crumble, vanilla ice cream, strawberry sauce

Schokoladenkuchen mit flüssiger Schokolade, Butterstreuseln, Vanilleeis, Erdbeersauce

CIASTO MIODOWO-ORZECHOWE 28 PLN

Honey and walnut cake

Honig-Walnuss-Kuchen

JABŁECZNIK ZE ŚMIETANĄ 28 PLN

Apple cake with cream

Apfelkuchen mit Sahne

Kids Menu

ZUPA POMIDOROWA 20 PLN

Tomato soup

Tomatensuppe

ROSÓŁ Z MAKARONEM 20 PLN

Broth with noodles

Brühe mit Nudeln

PANIEROWANA POŁĘDWICA Z DORSZA, OPIEKANE ZIEMNIACZKI, OGÓREK ZE ŚMIETANĄ 38 PLN

Battered cod loin, roasted potato pieces, cucumber with cream

Dorschfilet im Mantel, gebackene Kartoffelspalten, Gurkesalat mit Sahne

38 PLN

TRADYCYJNIE PANIEROWANY SZNYCEL Z KURCZAKA, ZIEMNIAKI PURÉE, WARZYWA SEZONOWE DUSZONE W MAŚLE 32 PLN

Traditionally battered chicken schnitzel, potato purée, seasonal vegetables stewed in butter

Traditionell paniertes Hähnchenschnitzel, Kartoffelpüree, in Butter gedünstetes Gemüse der Saison

MAKARON PENNE W SOSIE ŚMIETANOWO-POMIDOROWYM Z PARMEZANEM 32 PLN

Penne in cream and tomato sauce with parmesan

Penne in Tomaten-Sahne-Sauce mit Parmesankäse

FRYTKI DOMOWE 16 PLN

Home-made chips

Hausgemachte Pommes frites

Napoje

BEVERAGES • GETRÄNKE

WINO MUSUJĄCE SPARKLING WINE | SCHAUMWEINE 125 ML 750 ML

Prosecco Extra-Dry Cabert |Glera| Veneto - Włochy | Italy | Italien 29 PLN 159 PLN

WINO BIAŁE WHITE WINE | WEISSWEIN 40 PLN 215 PLN

Sauvignon Blanc Stoneburn |Sauvignon Blanc| Marlborough - Nowa Zelandia | New Zealand | Neuseeland

WINO RÓŻOWE ROSÉ WINE | ROSÉWEIN 38 PLN 195 PLN

Les Quatre Tours Classique |Provance Blend| Provance - Francja | France | Frankreich

WINO CZERWONE RED WINE | ROTWEIN 42 PLN 225 PLN

Primitivo di Manduria Feudi di San Gregorio |Primitivo| Puglia - Włochy | Italy | Italien

SZAMPANY CHAMPAGNES | CHAMPAGNER 505 PLN

Champagne, Grand Cru |Chardonnay| Reserve Jean Pernet

Champagne, Moët & Chandon |Champagne Blend| Impérial Brut 599 PLN

Champagne, Dom Pérignon Vintage |Pinot Noir, Chardonnay| 1599 PLN

BEZ GLUTENU | GLUTEN-FREE | GLUTENFREI

WEGETARIAŃSKIE | VEGETARIAN | VEGETARISCH

BEZ LAKTOZY | LACTOSE-FREE | LAKTOSEFREI

PRODUKTY LOKALNE | LOCAL PRODUCTS | LOKALE PRODUKTE