

Kwintesencja Smaku & Aromatu



MENU





Róża z łososia wędzonego na sałacie

łosoś wędzony na sałacie w towarzystwie pora, ogórka, pieczarki i sosu winegret

Ślimaki po burgundzku

Befszyk tatarski

Poładwica wołowa podana z jajkiem, cebulką, pieczarką i ogórkiem

Ser camembert panierowany w sosie żurawinowym

ser pleśniowy podany z sosem żurawinowym i tostem zapiekany serem

Warzywa zapiekane na szpinaku

serwowane z serem pleśniowym podane z chrupiącym tostem

Szpinak po katalońsku

szpinak z serem pleśniowym i odrobiną czosnku podany z chrupiącym tostem

Śledź po wiejsku z cebulką

Śledź w śmietanie

Złociste krewetki z masłem i czosnkiem

Krewetki smażone na masełku

w sosie śmietanowo – koperkowym

Panierowany camembert z ananase

i sosem tysiąca wysp

ser pleśniowy podany z plasterkiem ananasa, sosem i tostem zapiekany

Rolmopsy śledziowe

rolmopsy podane z konserwową papryką, ogórkiem i pieczarką

Deska serów na sałacie

sery pleśniowe, camembert, mozzarella, ser żółty, wędzony

Półmisek firmowy z wędlinami

szynka pieczona, boczek, poładwica drobiowa, kabanosy, frankfurterki

Przekrój wędlin i serów

szynka w dwóch odstonach, sery pleśniowe, żółte, kabanosy, salami

Koreczki smakowe na zakąskę podane

z chrupiącym tostem

ogórek, patison, cebulka, śledź, ser żółty, wędlina

Befszyk tatarski polskim sposobem

Ligwa wołowa podana z jajkiem, cebulką, pieczarką i ogórkiem

PRZYSTAWKI

SAŁATKI

Sałatka włoska ze świeżym pomidorem i mozzarellą
ser mozzarella przytulany do pomidora, ogórka, bazylii i sosu winegret

Klasyczna sałatka grecka
ser feta podany z pomidorem, oliwką, ogórkiem, sałatą i sosem winegret

Sałatka z gyrosem
filet z kurczaka w towarzystwie kapusty pekińskiej, pomidora, papryki, ogórka i sosu

Sałatka z mozzarelli panierowanej i bekonowym fipsem
ser mozzarella podany z boczkiem wędzonym, pomidorem, sałatą i sosem ogrodowym

Sałatka Royal z kurczakiem
filet z kurczaka na sałacie z pomidorem, papryką, ogórkiem, kukurydzą i sosem tysiąca wysp

Sałatka adriatycka z tuńczykiem
tuńczyk podany z sałatą lodową w towarzystwie kukurydzy, jajka, i sosu

Sałatka wegetariańska
mix sałat podany z ogórkiem, pomidorem, fasolą i sosem winegret

Sałatka z mini mozzarelli
sałata lodowa, pomidor, ogórek, oliwki, papryczka skropione sosem winegre

Wykwintny bulion podany z pierożkami mięsnymi
Rosół wołowo – drobiowy z makaronem
Magnacki krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
Pomidorowa z ryżem
Cebulowa z grzankami serem zapiekana
Barszcz biały z jajkiem i kielbasą
Żurek wiejski z szynką i jajkiem
Zupa solanka
Barszcz czerwony solo
Barszcz czerwony z kołdunami litewskimi
Barszcz czerwony z krokietem faszerowanym mięsem i kapustą
Barszcz czerwony z krokietem faszerowanym szpinakiem
Flaki wołowe

ZUPY

Stek wołowy z pikantnym sosem z zielonego pieprzu
połędwica wołowa w sosie pieprzowym podana ze złocistymi talarkami i sałatką „ale-feta”

Soczysty stek wołowy w sosie bernaise
połędwica wołowa podana z ziemniakami z dipem czosnkowym i bukietem warzyw

Stek wołowy z sosem chilli
wołowina podana z frytkami i zestawem surówek (buraczki, surówka z kapusty pekińskiej, marchew z chrzanem)

Połędwica marynowana z sosem z zielonego pieprzu
podana z bezą ziemniaczaną i bukietem warzyw

Stek a’la Baron
podany z ryżem po turecku i zestawem surówek (surówka z kapusty czerwonej, surówka z kapusty pekińskiej, marchew z chrzanem)

Rolada wołowa rodem ze śląska
wołowina podana z kluskami śląskimi, sosem i kapustą modrą

Boeuf Strogonow
czyli wołowina, pieczarki, cebula, włoszczyzna

Kieszonka faszerowana serem pleśniowym
wołowina podana z ziemniakami pieczonymi z dipem, sosem i bukietem warzyw

DANIA Z WOŁOWINY

DANIA Z WIEPRZOWINY

Tradycyjny kotlet schabowy

podany z ziemniakami puree i kapustą kiszoną zasmażaną

Schab po zbójnicku

podany z frytkami, sosem i zestawem surówek
(surówka z kapusty pekińskiej, surówka z kapusty czerwonej,
marchew z chrzanem)

Schab po hawajsku

podany z ziemniakami pieczonymi, surówką z marchwi z mandarynką

Schab po królewsku

podany ze złocistymi talarkami i buraczkami z chrzanem

Stek z karczku

podany z frytkami i sałatką szwedzką z buraczków

Zraz europejski

podany z kluskami śląskimi, sosem i kapustą modrą z żurawiną

Golonka zapiekana

podana z ziemniakami puree i tradycyjną kapustą kiszoną

Poledwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

podane z ziemniakami puree i bukietem warzyw

Półmisek firmowy w trzech odstonach

poledwica wieprzowa, medalion wieprzowy, kęsek drobiowy podane
z frytką, ziemniakiem pieczonym z dipem czosnkowym oraz
z ryżem i bukietem warzyw

Kotlet górski z żółtym serem

podany z ziemniakami puree i kapustą białą serwowaną na ciepło

Gulasz meksykański

czyli wieprzowina, papryka, ogórek, fasolka, kukurydza, pieczarka

Medaliony grillowane

podane z kluskami śląskimi, sosem i kapustą modrą

Sezamowe udko pieczone

podane z frytkami i surówką z marchwi z chrzanem

Opiekana pierś z kurczaka

podana z kluskami śląskimi, sosem i surówką z czerwonej kapusty

Kurczak w sosie słodko – kwaśnym

podany z ryżem i ogórkiem kwaszonym

Gordon blue z serem żółtym

podany z frytkami i surówką z marchwi z jabłkiem

Kotlet panierowany

podany z ziemniakami puree i surówką z kapusty pekińskiej

Filet w złocistej panierce

podany z frytkami i sałatką ze świeżego pomidora

De volaille faszerowany pieczarką, serem i cebulką

podany z kluskami śląskimi, sosem i kapustą czerwoną zasmażaną

Filet z indyka w sezamie

podany z bezą ziemniaczaną i zestawem surówek
(surówka z kapusty czerwonej, surówka z kapusty białej,
sałatka szwedzka z buraczków)

Indyk na szpinaku

podany z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej

Wątróbka drobiowa zestaw

podana ze złocistymi talarkami i kapustą białą na ciepło

Wątróbka drobiowa z cebulką

Chrupiący kurczak

podany z frytkami i surówką z marchwi z chrzanem

Pierś drobiowa zapieczona serem żółtym

podana z bezą ziemniaczaną i mizerią ze świeżego ogórka

DANIA Z DROBIU

DANIA Z RYB

Sandacz panierowany

podany z ziemniakami puree i surówką z kiszzonej kapusty

Sandacz w sosie cytrynowym

podany z rozetą ziemniaczaną i zestawem surówek
(surówka z kapusty białej, surówka z kapusty czerwonej,
marchew z chrzanem)

Sandacz zestaw

podany z frytkami i sałatką „ale – feta”

Grillowany sandacz na szpinaku

podany z ziemniakami pieczonymi i bukietem warzyw

Łosoś grillowany

podany z ziemniakami puree i surówką z kiszzonej kapusty

Panga panierowana

podana z ziemniakami puree i surówką z kiszzonej kapusty

Filet z łososia sote w sosie holenderskim

podany z ryżem i sałatką „ale – feta”

Pstrąg grillowany w ziołach

podany z frytkami i bukietem warzyw

Pstrąg pieczony na maśle

podany z ryżem i zestawem surówek
(surówka z kapusty białej, surówka z kapusty pekińskiej,
marchew z jabłkiem)

Pstrąg solo z warzywami grillowanymi

Dorsz w płatkach migdałowych

podany z frytkami i surówką z kiszzonej kapusty

Krewetki duże w sosie śmietanowo – koperkowym

podane z chrupiącymi tostami

Tagiatella w sosie serowo – warzywnym

Spaghetti z sosem bolognese

Tagiatella z sosem neapolitańskim

Tagiatella ragou z grzybów leśnych

Penne w warzywach i sosem

Farfalle ze szpinakiem

Naleśniki z białym serem na słodko

Naleśniki ze szpinakiem i serem pleśniowym

Pierogi ruskie

podane z podsmażaną cebulką

Pierogi z mięsem i kapustą

podane ze skwarkami

Pierogi z mięsem i sosem

Placki ziemniaczane ze śmietaną

Placki ziemniaczane zapiekane serem

Placki ziemniaczane z sosem diabelskim

DANIA JARSKIE

ŚNIADANIA INDYWIDUALNE

*Jajecznica z trzech jaj na
bekonie / kiełbasie / szynce / maśle*
podana w towarzystwie sera żółtego, pomidora, ogórka,
papryki świeżej, rzodkiewki, pieczywa, masełka, herbata

*Tosty z szynką i serem w towarzystwie
a'la jajka sadzonego*
podane z ogórkiem, pomidorem, masłem, pieczywem, herbata

Biała kiełbasa z wody
podana z musztardą, ketchupem, chrzanem, pomidorem, ogórkiem,
pieczywem, masełkiem, herbata

Śniadanie light
twarożek, dżem, miód, jogurt naturalny, masełko, pieczywo, herbata

Parówki zawinięte w boczku, zapiekane serem żółtym
podane z ogórkiem, pomidorem, pieczywem, masełkiem, herbata

Frytki solo

Ziemniaczki opiekane w ziołach

Ziemniaki puree

Kulki ziemniaczane

Talary ziemniaczane

Talary zapiekane z żółtym serem

Ryż z warzywami

Kluski śląskie z masełkiem i koperkiem

Buraczki zasmażane

Warzywa gotowane

Szpinak z bekonem

Ogórki kwaszone

Chleb ze smalcem i ogórkiem kwaszonym

Zestaw surówek w trzech smakach
(kapusta czerwona z majonezem, marchew z jabłkiem, kapusta pekińska)

Musztarda

Ketchup

Chrzan

Majonez

Sos czosnkowy

Żurawina

DODATKI

NA
SPECJALNE
ŻYCZENIE

Tatar wołowy

Tatar z łososia

Śledź z jabłkiem w śmietanie

Śledź tradycyjny z cebulką i koperkiem

Śledź po węgiersku z pieczarkami

Strudel z jabłkiem

podany z sosem waniliowym z dodatkiem bitej śmietany

Szarlotka na gorąco

podana z lodami i sosem owocowym

Sernik wiedeński na gorąco

serwowany z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Wspaniały deser tiramisu na zimno

Lody waniliowe z sosem malinowym

Fantazja Szefa Kuchni

w towarzystwie soczystych owoców i aromatycznego sosu

Pucharek waniliowy z sosem jagodowym

Kolorowe kosteczki z galaretki z bitą śmietaną

Naleśniki z czekoladą i lodami

Naleśniki z konfiturą i bitą śmietaną

Koktajl jagodowy

Koktajl malinowy

Koktajl truskawkowy

DESERY
I
KOKTAJLE

NAPOJE
GORĄCE
I
ZIMNE

Kawa z ekspresu
Kawa espresso
Kawa parzona
Kawa rozpuszczalna
Kawa Cappuccino
Kawa Latte Maciatto
Kawa Frappe
Kawa Smaki Raju
Kawa z cynamonem
Kawa z kardamonem
Kawa po wiedeńsku
Kawa po rumuńsku
Kawa z sezamem
Czekolada na gorąco
Herbata czarna
Herbata owocowa
Herbaciane pobudzenie
Gorące jabłuszko

Coca – Cola
200 ml
Coca - Cola Light
200 ml
Sprite
200 ml
Woda gazowana „Kropla Beskidu”
250 ml
Woda niegazowana „ Kropla Beskidu”
250 ml
Nestea Ice Tea
250 ml
Sok z czarnej porzeczki
200 ml
Sok jabłkowy
200 ml
Sok pomarańczowy
200 ml
Sok wieloowocowy
200 ml
Sok grejpfrutowy
200 ml
Sok pomidorowy
200 ml

Piwa

Pilsner Urquell - beczka
0,5 l
Pilsner Urquell - beczka
0,3 l
Tyskie Gronie
butelka 0,5 l
Lech Premium
butelka 0,5 l
Lech Premium
butelka 0,33 l
Lech Free
butelka 0,33 l
Karmi Classic
butelka 0,5 l

Wermuty

Martini Bianco 100 ml / 1 l
Martini Rosso 100 ml / 1 l

Tequila

Sierra Tequila 20 ml / 40 ml
Sauza Gold 20 ml / 40 ml

Likiery

Curacao 20 ml / 40 ml
Amaretto 20 ml / 40 ml
Bayleys 20 ml / 40 ml
Kahlua 20 ml / 40 ml
Bols Melon 20 ml / 40 ml
Bols Pepper Mint 20 ml / 40 ml
Bols Tripl Sec 20 ml / 40 ml
Passoa 20 ml / 40 ml
Cointreau 20 ml / 40 ml

Giny

Finsbury 20 ml / 40 ml
Gordons 20 ml / 40 ml

ALKOHOLE

ALKOHOLE

Rumy

<i>Bacardi White</i>	20 ml / 40 ml
<i>Bacardi Black</i>	20 ml / 40 ml
<i>Malibu</i>	20 ml / 40 ml

Wódki

<i>Wyborowa</i>	20 ml / 40 ml
<i>Bols</i>	20 ml / 40 ml
<i>Jan III Sobieski</i>	20 ml / 40 ml
<i>Finlandia</i>	20 ml / 40 ml
<i>Smirnoff</i>	20 ml / 40 ml
<i>Żubrówka</i>	20 ml / 40 ml
<i>Nemiroff</i>	20 ml / 40 ml
<i>Nemiroff Lex</i>	20 ml / 40 ml
<i>Pan Tadeusz</i>	20 ml / 40 ml
<i>Danzka Vodka</i>	20 ml / 40 ml
<i>Danzka Citrus</i>	20 ml / 40 ml
<i>Maximus</i>	20 ml / 40 ml
<i>Żółdkowa Gorzka</i>	20 ml / 40 ml
<i>Żółdkowa Miętowa</i>	20 ml / 40 ml
<i>Absolut Blue</i>	20 ml / 40 ml
<i>Absolut Citron</i>	20 ml / 40 ml
<i>Absolut Black Currant</i>	20 ml / 40 ml
<i>Absolut Vanilia</i>	20 ml / 40 ml
<i>Soplica Staropolska</i>	20 ml / 40 ml
<i>Finlandia Redberry</i>	20 ml / 40 ml

Alkohole inne

<i>Ouzo</i>	20 ml / 40 ml
<i>Jagermeister</i>	20 ml / 40 ml
<i>Becherovka</i>	20 ml / 40 ml
<i>Campari</i>	20 ml / 40 ml
<i>Grappa Piave</i>	20 ml / 40 ml

Brandy

<i>Robespierre</i>	20 ml / 40 ml
<i>Stock 84 V.S.O.P.</i>	20 ml / 40 ml
<i>Raynal V.S.O.P.</i>	20 ml / 40 ml

Whisky

<i>Ballantines</i>	20 ml / 40 ml
<i>Chivas Regal</i>	20 ml / 40 ml
<i>Jim Beam</i>	20 ml / 40 ml
<i>Jack Daniels</i>	20 ml / 40 ml
<i>Jack Daniels Gentelman Jack</i>	20 ml / 40 ml
<i>Jack Daniels Single Barrel</i>	20 ml / 40 ml
<i>Tullamore Dew</i>	20 ml / 40 ml
<i>Jameson</i>	20 ml / 40 ml
<i>Grant's Whisky</i>	20 ml / 40 ml
<i>Johnnie Walker red</i>	20 ml / 40 ml
<i>Johnnie Walker black</i>	20 ml / 40 ml
<i>Johnnie Walker green</i>	20 ml / 40 ml
<i>Williams Grants</i>	20 ml / 40 ml

Koniaki

<i>Hennessy Fine</i>	20 ml / 40 ml
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	20 ml / 40 ml
<i>Remy Martin V.S.</i>	20 ml / 40 ml
<i>Camus V.S.</i>	20 ml / 40 ml
<i>Metaxa ***</i>	20 ml / 40 ml
<i>Mataxa *****</i>	20 ml / 40 ml
<i>Metaxa *****</i>	20 ml / 40 ml
<i>Metaxa Grande Fine</i>	20 ml / 40 ml
<i>Martell</i>	20 ml / 40 ml

Kawa po wenezuelsku

Kawa z dodatkiem ginu i soku grejpfrutowego

Pomarańczowe marzenie

Połączenie kawy z likierem pomarańczowym i odrobiną koniaku

ALKOHOLE

NAPOJE Z ALKOHOLEM

DRINKI

Tequilla Sun Rise

Tequilla Sierra skąpana w soku pomarańczowym i Grenadine

Cambridge

Bacardi Black serwowany z colą

Konik polny

Żółdkowa Gorzka w towarzystwie sprite i świeżego ogórka

Passoa Latina

Likier Passoa z delikatną nutą rumu Bacardi oraz sokiem ananasowym

Relax na plaży

Cointreau podany z Grenadine i sokiem pomarańczowym

Błękitna Laguna

Curacao w towarzystwie soku grejpfrutowego i pomarańczowego

Mojito

Rum Bacardi połączony z orzeźwiającą miętą

Malibu

Rum Malibu wraz z jabłkiem antonówką

Whater Melon Drink

Wódka Wyborowa połączona z soczystym arbuzem

Pinacolada

Połączenie Bacardi White i Malibu ze słodyczą ananasa i odrobiną mleka

Manhatan

Johnnie Walker red w towarzystwie Martini Bianco i zielonej oliwki

Margeritta

Tequilla i Cointreau skąpane w soli

Kameleon

Wódka Bols podana z Curacao i sokiem cytrynowym

Hiroszima

Połączenie Rumu Bacardi z likierem Bailey's i sokiem malinowym

Kamikadze

Curacao w towarzystwie Wódki Bols

Wściekła Dama

Wódka Wyborowa skąpana w likierze toffi

Limonkowe szaleństwo

Mrożona herbata cytrynowa z dodatkiem limonki

Jabłkowe odkrycie

Sok jabłkowy w towarzystwie świeżej mięty

Zielona przygoda

Połączenie sprite z syropem miętowym

SHORT DRINKI

KOKTAJLE BEZALKO- HOLOWE





www.europejskihotel.pl