



# *Menu*

## *Restauracja Hotelowa*

 **HOTEL 500 STRYKÓW**

[www.hotel500.com.pl](http://www.hotel500.com.pl)

# Menu

## PRZYSTAWKI | STARTERS

### **Carpaccio z buraka z kozim serem i oliwą z oliwek** **Beetroot carpaccio with goat cheese and olive oil**

*Buraki, ser kozí, rukola, balsamico, orzechy, oliwa z oliwek*  
*Beets, goat cheese, arugula, balsamico, nuts and olive oil*  
1, 5, 7, 8, 12

**28 zł**

### **Pyry z gzikiem i śledziem**

*Pieczony ziemniak, twaróg z cebulą, śledź marynowany*  
*Baked potato, cottage cheese with onion, marinated herring*  
4, 7

**25 zł**

### **Sałatka cezarska z kurczakiem | Caesar salad with chicken**

*Sałata, grzanki, kurczak, parmezan, sos cezarski*  
*Lettuce, croutons, chicken, Parmesan cheese and caesar sauce*  
1, 3, 7, 10

**32 zł**

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni. **LISTA ALERGENÓW ZNAJDUJE SIĘ NA OSTATNIEJ STRONIE.**

If you have special dietary restrictions, allergies or recommendations, please inform the person receiving your order to forward any comments to our Chef. **THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE ON THE LAST PAGE.**

# Menu

## ZUPY | SOUPS

### **Żurek na wędzonce z kielbasą i jajkiem**

#### **Sour rye soup on smoked meat with sausage and egg**

*Żurek, boczek, kielbasa, jajko, śmietana*

*Sour rye soup, bacon, sausage, egg and sour cream*

*1, 3, 7, 9*

**19 zł**

### **Domowy rosół z makaronem | Homemade broth with noodles**

*Bulion drobiowo – wołowy, makaron*

*Chicken and beef broth, noodles*

*1, 3, 9*

**16 zł**

### **Krem z pomidorów z grzanką | tomato cream soup whit toast**

*Krem z pomidorów, grzanka*

*Tomato cream soup, toast*

*1, 3, 7, 12*

**18 zł**

### **Grzybowa z łazankami | maschroom soup whit noodles**

*Zupa grzybowa, makaron*

*Maschroom soup, noodles*

*1, 3, 7, 12*

**18 zł**

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni. **LISTA ALERGENÓW ZNAJDUJE SIĘ NA OSTATNIEJ STRONIE.**

If you have special dietary restrictions, allergies or recommendations, please inform the person receiving your order to forward any comments to our Chef. **THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE ON THE LAST PAGE.**

# Menu

## DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSES

### **Kotlet schabowy z jajkiem sadzonym, puree, kapusta zasmażana**

*Schab, jajko sadzone, puree, kapusta kiszona zasmażana*

*Pork loin, fried egg, puree and fried sauerkraut*

*1, 3, 7*

**46 zł**

### **Żeberka kalibrowane w sosie śliwkowo -wędzonym z ziemniakami pieczonymi i surówką z ogórka kiszzonego**

*Żeberka wieprzowe, ziemniaki pieczone, ogórki kiszzone*

*Pork ribs in smoked plum sauce, baked potatoes, pickled cucumbers*

*10*

**99 zł**

### **Rumsztyk wołowy z karmelizowaną cebulą i masłem czosnkowym, pieczone talarki ziemniaka**

*Wołowina, cebulka, pieczone ziemniaki, masło czosnkowe*

*Beef rump steak, caramelized onion, baked potato slices, garlic butter*

*1, 3, 7*

**49 zł**

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni. **LISTA ALERGENÓW ZNAJDUJE SIĘ NA OSTATNIEJ STRONIE.**

If you have special dietary restrictions, allergies or recommendations, please inform the person receiving your order to forward any comments to our Chef. **THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE ON THE LAST PAGE.**

# Menu

## DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSES

### **Grillowana pierś z kurczaka z sosem paprykowym, frytki, surówka colesław**

*Pierś z kurczaka, frytki, sos paprykowy, colesław*  
*Grilled chicken breast, French fries, pepper sauce and coleslaw*  
3, 7

**44 zł**

### **Linguine z polędwiczką wieprzową w sosie grzybowym**

*Linguine, polędwiczka wieprzowa, sos grzybowy, parmezan*  
*Linguine, pork tenderloin, mushroom sauce and Parmesan cheese*  
1, 3, 7

**43 zł**

### **Sandacz saute na warzywach korzennych z sosem kurkowym**

*Filet z sandacz, marchewka, pietruszka, seler burak, sos kurkowy*  
*Zander fillet, vegetables, chanterelle sauce*  
1, 4, 7, 9

**69 zł**

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni. **LISTA ALERGENÓW ZNAJDUJE SIĘ NA OSTATNIEJ STRONIE.**

If you have special dietary restrictions, allergies or recommendations, please inform the person receiving your order to forward any comments to our Chef. **THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE ON THE LAST PAGE.**

# Menu

## DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSES

### **Pierogi z kaczką**

*Masło palone, płatki migdałów*

*Duck dumplings, roasted butter, almonds*

1, 3, 7, 8

**38 zł**

### **Pierogi ze szpinakiem i serem ze smażoną cebulą**

*Szpinak, ser biały, cebula*

*Spinach and cheese dumplings, fried onion*

1, 3, 7, 9

**38 zł**

### **Pierogi z mięsem**

*Dumplings with meat*

*Pork meat, fried onion*

1, 3, 7

**38 zł**

### **Pierogi z ziemniakami i serem**

*Dumplings with potatoes and cheese*

*Potatoes, cottage cheese, fried onion*

1, 3, 7

**38 zł**

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni. **LISTA ALERGENÓW ZNAJDUJE SIĘ NA OSTATNIEJ STRONIE.**

If you have special dietary restrictions, allergies or recommendations, please inform the person receiving your order to forward any comments to our Chef. **THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE ON THE LAST PAGE.**

# Menu

## DESERY | DESSERTS

### **Sernik z karmelem i prażonymi orzeszkami** **Cheesecake with caramel and roasted peanuts**

*Sernik, karmel, orzechy*  
*Cheesecake, caramel and nuts*  
1, 3, 5, 7, 8

**19 zł**

### **Beza z kremem z mascarpone z sezonowymi owocami** **Meringue with mascarpone creme and seasonal fruit**

*Beza, krem, sezonowe owoce*  
*Meringue, creme, seasonal fruit*  
1, 3, 7

**26 zł**

### **Creme brulee**

3, 7

**25 zł**

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni. **LISTA ALERGENÓW ZNAJDUJE SIĘ NA OSTATNIEJ STRONIE.**

If you have special dietary restrictions, allergies or recommendations, please inform the person receiving your order to forward any comments to our Chef. **THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE ON THE LAST PAGE.**

# Menu

## NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Woda gazowana / niegazowana   sparkling / still	330 ml	8 zł
Aqua carpatica gazowana / niegazowana   sparkling / still	330 ml	14 zł
Aqua carpatica gazowana / niegazowana   sparkling / still	750 ml	22 zł
Coca-Cola	250 ml	9 zł
Pepsi, Pepsi Max, 7up, Coca-Cola, Coca - Cola Zero,	200 ml	9 zł
Lipton	200 ml	9 zł
Soki Toma   Toma fruit juices	200 ml	9 zł
Red Bull	250 ml	15 zł
Sok świeżo wyciskany   Freshly squeezed juice	250 ml	16 zł
Lemoniada   Lemonade	300 ml	15 zł

## NAPOJE CIEPŁE | HOT DRINKS

### KAWA | COFFEE

Espresso	11 zł
Espresso Doppio	16 zł
Americano coffee	12 zł
Cappuccino	14 zł
Latte Macchiato	14 zł
Flat white	15 zł
Ice cream espresso	19 zł
Herbata Eilles   Tea Eilles	12 zł

*assam / peppermint / earl grey / english breakfast / sommerbeeren*



# Menu

## DRINKI ALKOHOLOWE | ALCOHOL DRINKS

### SEX ON THE BEACH

29 zł

*Wyborowa 40 ml, Malibu 20 ml, Archers 20 ml, Sok pomarańczowy 120 ml, Grenadine 10 ml  
Wyborowa vodka 40 ml, Malibu 20 ml, Archers 20 ml, Orange juice 120 ml, Grenadine 10 ml*

### MARGARITA

29 zł

*Tequila 40 ml, Cointreau 20 ml, Sok z cytryny 20 ml  
Tequila 40 ml, Cointreau 20 ml, Lemon juice 20 ml*

### TEQUILA SUNRISE

29 zł

*Tequila 40 ml, Sok pomarańczowy 100 ml, Grenadina 10 ml, Pomarańcze 20 g  
Tequila 40 ml, Orange juice 100 ml, Grenadine 10 ml, Oranges 20 g*

### APEROL SPRITZ

35 zł

*Aperol, Prosecco, Woda gazowana  
Aperol, Prosecco, sparkling water*

### OLD FASHIONED

29 zł

*Burbon, Syrop cukrowy, Angostura  
Bourbon, Sugar syrup, Angostura*

### LONG ISLAND ICED TEA

35 zł

*Wódka, Gin, Rum, Tequila, Cointreau, Sok z cytryny, Pepsi  
Vodka, Gin, Rum, Tequila, Cointreau, Lemon juice, Pepsi*

### MOJITO

29 zł

*Rum biały, Cukier trzcinowy, Limonka, Mięta, Splash wody gazowanej  
White rum, Cane sugar, Lime, Splash of sparkling water*

### CAIPIRINHA

29 zł

*Cachaca, Limonka, Cukier trzcinowy  
Cachaca, Lime, Cane sugar*

### CUBA LIBRE

29 zł

*Rum Bacardi 40 ml, Pepsi, Sok z limonki  
Bacardi Rum 40 ml, Pepsi, Lime juice*

# Menu

## ALKOHOL | ALCOHOL

### WÓDKA | VODKA - 40 ml

STOCK	12 zł
MICKIEWICZ	13 zł
BJORN CRYSTAL	12 zł
WYBOROWA	12 zł
ŻUBRÓWKA	11 zł
ŻOŁĄDKOWA	10 zł
ABSOLUT BLUE	15 zł
FINLANDIA	13 zł

### WHISKY - 40 ml

JIM BEAM	18 zł
JIM BEAM RED STAGE	25 zł
CHIVAS REGAL 18YO	45 zł
CHIVAS REGAL 12YO	28 zł
JOHNNIE WALKER BLACK	26 zł
BALLANTINES	19 zł
BALLANTINES 10 YO	26 zł
BALLANTINES 12 YO	26 zł
JAMESON	19 zł
THE GLENLIVET 12YO	48 zł
THE GLENLIVET 18YO	65 zł
JACK DANIELS	25 zł
JACK DANIELS GENTLEMAN	29 zł
JACK DANIELS SINGLE BARREL	49 zł
GLENDALOUGH DB	32 zł

### GIN - 40 ml

MILLHILLS LONDON DRY	20 zł
MILLHILLS STRAWBERRY	20 zł
SEAGRAM'S	11 zł
HENDRIK'S	28 zł
BULLDOG	28 zł
BOMBAY	17 zł
GLENDALOUHG BOTANICAL	30 zł

### KONIAK | COGNIAC - 40 ml

HENNESSY V.S.	36 zł
GAUTIER VS	29 zł
REMY MARTIN VS	36 zł

### RUM - 40 ml

DICTADOR 12YO	34 zł
BACARDI SUPERIOR	16 zł
BACARDI BLACK	17 zł
HAVANA CLUB ANEJO 3 ANOS	17 zł

### TEQUILA - 40 ml

OLMECA SILVER	20 zł
OLMECA GOLD	22 zł
ESPOLON BLANCO	25 zł
SALITOS	22 zł

### APERITIFS - 80 ml

CAMPARI	21 zł
MARTINI	18 zł
APEROL	19 zł

### LIKIERY - 40 ml

DE KUYPER	15 zł
MALIBU	12 zł
KAHLUA	15 zł
JAGERMEISTER	15 zł

### NALEWKI - 40 ml

WIŚNIA Z KARDAMONEM	12 zł
ŚLIWKA Z CYNAMONEM	12 zł
ŻURAWINA Z TYMIANKIEM	12 zł
PIGWA Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ	12 zł

# Menu

## ALKOHOL | ALCOHOL

### PIWO Z BECZKI | DRAFT BEER

ŻYWIEC	500 ml	15 zł
ŻYWIEC	300 ml	12 zł

### PIWO BUTELKOWE | BOTTLED BEER

BRACKIE	500 ml	16 zł
ŻYWIEC	500 ml	16 zł
ŻYWIEC BIAŁE	500 ml	16 zł
WARKA	500 ml	16 zł
HEINEKEN	500 ml	18 zł
DESPERADOS	400 ml	18 zł
PAULANER	500 ml	18 zł

### PIWO BEZALKOHOLOWE | NON – ALCOHOLIC BEER

ŻYWIEC BIAŁE / LEMONŻ	500 ml	16 zł
ŻYWIEC	330 ml	16 zł

Zapraszamy do zapoznania się z Kartą Win  
We invite you to read the Wine List

# Menu

## LISTA ALERGENÓW | A LIST OF ALLERGENS

- 1 Ziarna zbóż zawierające **GLUTEN**, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż oraz produkty przygotowane na ich bazie
- 2 **SKORUPIAKI** i produkty pochodne
- 3 **JAJA** i produkty pochodne
- 4 **RYBY** i produkty pochodne
- 5 **ORZESZKI ZIEMNE** (arachidowe) i produkty pochodne
- 6 **SOJA** i produkty pochodne
- 7 **MLEKO** i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
- 8 **ORZECHY** tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis*), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje / orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia (*Macadamia*) lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego
- 9 **SELER** i produkty pochodne
- 10 **GORCZYCA** i produkty pochodne
- 11 **NASIONA SEZAMU** i produkty pochodne
- 12 **DWUTLENEK SIARKI** i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub> dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców
- 13 **ŁUBIN** i produkty pochodne
- 14 **MIĘCZAKI** i produkty pochodne

- 1 Cereal grains that contain **GLUTEN**, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt or kamut wheat, as well as grains of hybrid varieties of the above-mentioned cereals and products prepared on their basis
- 2 **CRUSTACEANS** and products derived thereof
- 3 **EGGS** and products derived thereof;
- 4 **FISH** and products derived thereof
- 5 **PEANUTS** and products derived thereof
- 6 **EGGS** and products derived thereof;
- 7 **MILK** and products thereof (including lactose),
- 8 **NUTS**, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis*), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts (*Macadamia*) or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products derived thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
- 9 **CELERY** and products derived thereof
- 10 **MUSTARD** and products derived thereof
- 11 **SESAME SEEDS** and products derived thereof
- 12 **SULPHUR DIOXIDE** and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> content which are to be calculated for products ready for consumption or for products prepared for consumption in accordance with the instructions of the manufacturers
- 13 **LUPINE** and products derived thereof
- 14 **MOLLUSCS** and products derived thereof



# HOTEL 500



**ZESKANUJ KOD QR**  
**I POZNAJ NAS BLIŻEJ**

---

**Organizujemy szkolenia, konferencje, kongresy, targi,  
spotkania firmowe, wydarzenia okolicznościowe,  
bankiety, imprezy grillowe i imprezy rodzinne.**

Zapraszamy do kontaktu z naszym  
doświadczonym działem sprzedaży!

**Edyta Zuchora – Kotecka**  
**519 350 045**  
**[e.kotecka@hotel500.com.pl](mailto:e.kotecka@hotel500.com.pl)**

