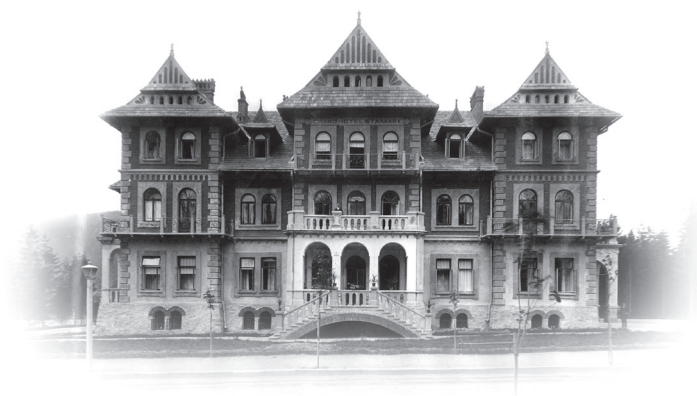


GH
GRAND HOTEL
Stamary
Wellness & Spa



***Zapraszamy Państwa
od godziny 13:00 - 22:00***

*We invite you
from 1 p.m. till 10 p.m.*

Dania w karcie zawierają składniki alergenne.
Dishes contain allergenic ingredients



Przystawki / Appetizer

🍃🍷 Oscypek z grilla z konfiturą z czerwonej cebuli25 zł
Grilled oscypek with red onion jam

Krewetki duszone na białym winie 55 zł
Stewed prawns in white wine

Carpaccio z polędwicy wołowej z karczochami, rukolą,
pomidorkiem, kaparami i płatkami parmezanu 43 zł
Beef tenderloin carpaccio with artichokes, arugula, tomato, capers
and parmesan flakes

Deska : ser kozi/ truskawka/ pecorino orzechowe/
winogrono/ gorgonzola/ musztarda figowa/ mus z mascarpone
i pieprzu na krakersie.....43 zł
Board: goat cheese / strawberry / Pecorino cheese with nuts / Grape gorgonzola
cheese / fig mustard / mascarpone and pepper mousse on a cracker

Sałatki / Salads

🍃 Sałatka z rukolą, awokado, owocami cytrusowymi
i sosem winegret miodowo – musztardowym..... 29 zł
Rukola, avocado and citrus fruit salad served with honey- mustard vinaigrette

🍃 Sałatka z karmelizowaną gruszką i orzechami nerkowca
podana z serem mozzarella, borówkami
i ziarnami granatu29 zł
Carmelized pear and cashew nuts salad served with mozzarella, blueberries and
pomegranate grains

Sałatka z kurczakiem marynowanym w melasie i soli, ser feta,
arbuz, malina, prażony słonecznik, grzanki, pomidor,
dressing sojowo klonowy..... 29 zł
Salad with chicken marinated in molasses and salt, feta cheese, watermelon,
raspberry, roasted sunflower seeds, croutons, tomato, soy maple dressing

Sałatka ze świeżym szpinakiem, łosoś gravlax, marynowana
cukinia, truskawka, czarnuszka, burak, prażony jarmuż
z dressingiem pomarańczowym29 zł
Salad with fresh spinach, gravlax salmon, marinated zucchini, strawberry,
black cumin, beetroot, roasted yarmush with orange dressing





Zupy Soups

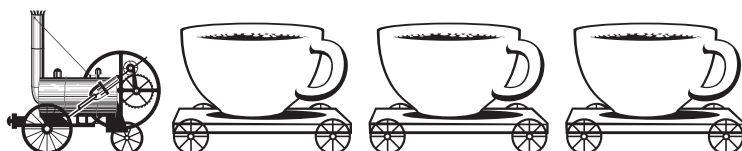
☛ Krem z dyni i batata z masłem orzechowym,
prażonym kokosem i pudrem dyniowym..... 15 zł
Pumpkin and sweet potato cream with peanut butter, roasted coconut
and pumpkin powder

Rosół drobiowo-wołowo-kaczy podany
z płatkami sezonowanej polędwicy wołowej, gnocchi
i parpadelle warzywnym..... 17 zł
Chicken, beef and duck broth served with flakes of seasoned beef sirloin,
gnocchi and vegetable parpadelle

Barszcz z kiszonych buraków podany z tortellacci
ze speckiem i palonym ziemniakiem..... 15 zł
Pickled beetroot borscht served with tortellacci, riped ham with roasted potato

Żurek tradycyjny na zakwasie 17 zł
Traditional sour rye soup

Krem z młodej kapusty podany z zapiekanką szpinakową,
suszoną śliwką, kruszonym pompernikiem,
oliwą piernikową 15 zł
Young cabbage cream served with spinach casserole, dried plum, crushed
pompernik, gingerbread oil



Dania główne

Main courses

Kotlet schabowy z kością podany
z kapustą zasmażaną i pieczonymi ziemniakami 35 zł
Pork chop with bone served with fried cabbage and baked potatoes

Supreme z kurczaka kukurydzianego na musie z bryndzy
z chipsem z boczku i kluskami półfrancuskimi
z czerwoną cebulą..... 37 zł
Corn-fed chicken supreme on a mousse made of sheep cheese
with a bacon chip and half puff pastry dumplings with red onion

Wolno pieczona golonka peklowana w śliwkach i suszonych
grzybach z kapustą zasmażaną i ziemniakami gotowanymi
podana z musztardą i chrzanem 39 zł
Slow-roasted pork knuckled stuffed with plums and dried mushrooms with fried
cabbage and boiled potatoes served with mustard and horseradish



Mięsa i ryby *Meat and fish*

Polędwica wołowa z grilla	59 zł
Grilled beef tenderloin	
Comber jagnięcy	69 zł
Lamb chops	
Dorada (w całości)	59 zł
Dorada (whole)	
Filet z łososia szkockiego.....	39 zł
Scottish salmon fillet	
Pstrąg pieczony z masłem i cytryną.....	25 zł
Baked trout with butter and lemon	



DODATKI WARZYWNE VEGETABLE ADDITIONS

Mini sałatka grecka	12 zł
Mini greek salad	
Miks warzyw z grilla, sos pomodoro, parmezan, oliwa czosnkowa.....	12 zł
Grilled vegetables mix, pomodoro sauce, Parmesan, and garlic oil	
Smażony szpinak z borowikiem i jagodą, duszony w winie	12 zł
Fried spinach with boletus and blueberries, stewed in wine	
Kapusta zasmazana	10 zł
Fried cabbage	
Mizeria	10 zł
Cucumber salad	
Surówka z marchwi	10 zł
Carrot salad	
Delikatne ratatuille warzywne	12 zł
Delicate vegetable ratatuille	



DODATKI SKROBIOWE
STARCH ADDITIONS

Ziemniaki truflowe smażone na maśle rozmarynowym.....	12 zł
Truffle potatoes fried in rosemary butter	
Ziemniaki z koperkiem	9 zł
Potatoes with dill	
Frytki stekowe z majonezem i pieprzem	11 zł
Steak fries with mayonnaise and pepper	
Frytki.....	9 zł
Chips	
Kluski półfrancuskie z czerwoną cebulą	11 zł
Semi-French dumplings with red onion	
Polenta kukurydziana z masłem ziołowym i parmezanem	12 zł
Corn pollenta with herb butter and Parmesan cheese	
Kremowe risotto pietruszkowo-topinamburowe	12 zł
Creamy parsley-topinambour risotto	

SOSY
SAUCES

Sos pieprzowo - koniakowy.....	11 zł
Pepper and cognac sauce	
Sos parmezanowo truflowy.....	11 zł
Parmesan and truffle sauce	
Sos demi glące borowikowy	11 zł
Demi glące boletus sauce	
Sos z musztardy francuskiej	11 zł
French mustard sauce	



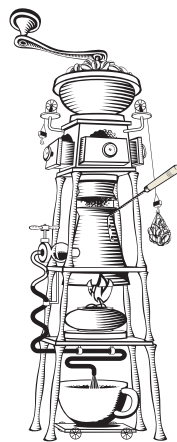
Dania mączne

Flour-based dishes

☞ Pierogi z bobem na musie z pietruszki,
okraszone masłem z nutą trufli 29 zł
Dumplings stuffed with broad bean served with parsley muse sprinkled with
butter and truffle

Makaron ravioli żytni z kalaflorem i gruszką
podany z oliwą szałwiowo pomarańczową 29 zł
Rye ravioli with cauliflower and pear, served with sage orange oil

Makaron pappardelle z pieczoną kaczką, grzankami
z chleba pomidorowego, pudrem sezamowym, oprószone
płatkami pecorino z kawałkami trufli..... 39 zł
Pappardelle pasta with roasted duck, croutons of tomato bread,
sesame powder sprinkled with pecorino flakes with pieces of truffle



Desery *Desserts*

Naleśniki z domowym truskawkowym dżemem,
bitą śmietaną 23 zł
Pancakes with strawberry jam, whipped cream

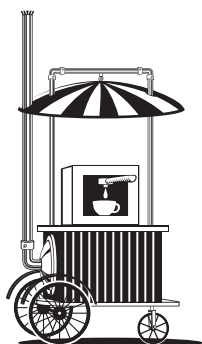
Chłodnik z mango i melona z posmakiem szafranu
podany z sorbetem cytrynowym i owocami..... 29 zł
Cold soup with mango and melon with a hint of saffron served
with lemon sorbet and fruit

Kompozycja sezonowych lodów rzemieślniczych 27 zł
Composition of home-made seasonal ice cream

Suflet z białej czekolady z naturalnymi lodami jeżynowymi
i sosem malinowym 29 zł
White chocolate souffle with natural blackberry ice cream and raspberry sauce

Deska: ser kozi/ truskawka/ pecorino orzechowe/
winogrono/ gorgonzola/ musztarda figowa/ mus z mascarpone
i pieprzu na krakersie..... 43 zł
Board: goat cheese / strawberry / Pecorino cheese with nuts / Grape gorgonzola
cheese / fig mustard / mascarpone and pepper mousse on a cracker

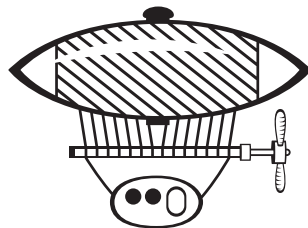
Nugat karmelowy/orzech laskowy/wiśnia z imbirem..... 25 zł
Caramel nougat / hazelnut / cherry with ginger



Dania dla dzieci

Children's menu

- Rosołek z makaronem 9 zł
Broth with noodles
- Zupa pomidorowa z ryżem 9 zł
Tomato soup with rice
- ☞ Pierogi z truskawkami ze słodką śmietanką 19 zł
Strawberry dumplings served with sweet cream
- ☞ Panierowany filecik z soli podany z frytkami i mizerią..... 23 zł
Breaded sole fillet served with chips and cucumber salad
- Filecik z kurczaka z buźkami ziemniaczanymi
oraz surówką z marchewki..... 23 zł
Chicken fillet with roasted potatoes and carrot salad
- Puchar lodowo – owocowy z kolorowymi drazami.....21 zł
Ice-fruit cup with colorful dreges
- Spaghetti bolognese
oprószone tartym serem Grana Padano 23 zł
Spaghetti bolognese sprinkled with grated Grana Padano cheese
- Koktajl truskawkowy 14 zł
Strawberry coctail



GS

Kawy *Coffee*

Klasyczne espresso	9 zł
Classical espresso	
Espresso Macchiato	9 zł
Espresso Con Panna	9 zł
Kawa czarna	9 zł
Black Coffee	
Kawa biała	10 zł
Coffee with milk	
Kawa po wiedeńsku	12 zł
Vienna Coffee	
Espresso Afogato	12 zł
Espresso z gałką lodów waniliowych espresso with vanilla ice scop	
Cappuccino	11 zł
Latte Macchiato	13 zł
Double espresso	12 zł
Latte Macchiato smakowe	14 zł
do wyboru: wanilia, czekolada, orzech, karmel, cynamon, amaretto syrops: vanilla, chocolate, walnut, carmel, cinnamon, amaretto	
Mocha	16 zł
Biała Mocha	16 zł
White mocha	

HERBATA / TEA

Herbata Ronnefeldt	10 zł
Ronnefeldt tea	
Herbata mrożona (herbata, mięta, cytryna, lód)	12 zł
Ice tea / tea, minth, lemon, ice	



CZEKOLADA / CHOCOLATE

Gorąca czarna czekolada	13 zł
Hot dark chocolate	
Gorąca biała czekolada	13 zł
Hot white chocolate	
Gorąca smakowa czekolada	15 zł
syrop do wyboru: orzech, wanilia, pomarańcza, cynamon, mięta	
Hot flavor chocolate / Flavor syrup: walnut, vanilla, orange, cinnamon, mint	

Napoje / Non-alcoholic Beverages

Coca Cola 0,2 l.....	8 zł
Coca Cola Zero 0,2 l.....	8 zł
Fanta 0,2 l	8 zł
Sprite 0,2 l.....	8 zł
Kinley Tonic 0,2 l.....	8 zł
Woda mineralna Kinga Pienińska 0,33 l	6 zł
Mineral water Kinga Pienińska 0,33 l	
Woda mineralna Ostromecko 0,3 l / 0,7 l	6 zł / 12 zł
Mineral water Ostromecko 0,3 l / 0,7 l	
Woda mineralna Evian 0,33 l / 0,75 l.....	11 zł / 19 zł
Mineral water Evian 0,33 l / 0,75 l	
Woda mineralna Badoit 0,33 l / 0,75 l	11 zł / 19 zł
Mineral water Badoit 0,33 l / 0,75 l	
Soki Cappy 0,20 l.....	8 zł
Fuzetea 0,25 l.....	8 zł
Burn 0,25 l	11 zł
Red Bull 0,25 l.....	12 zł

SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW / FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

Sok pomarańczowy	16 zł
Orange juice	
Sok grapefruitowy	16 zł
Grapefruit juice	



Alkohole /-Alcohols

PIWO BECZKOWE DRAUGHT BEERS

Żywiec 0,33l.....	12 zł
Żywiec 0,5l.....	15 zł
Grimbergen Blonde 0,33l	16 zł

PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEERS

Żywiec 0,5l.....	15 zł
Żywiec bezalkoholowy 0,33l	10 zł
Heineken 0,5l	15 zł
Porter 0,33l	11 zł
Desperados 0,4l.....	13 zł
Paulaner 0,5l.....	17 zł

APERETIF 4CL

Campari Bitter	11 zł
Aperol.....	11 zł
Absynt	16 zł
Martini Bianco 4 cl / 8 cl	8 zł / 16 zł
Martini Extra Dry 4 cl / 8 cl	8 zł / 16 zł
Martini Rosato 4 cl / 8 cl.....	8 zł / 16 zł
Martini Rosso 4 cl / 8 cl.....	8 zł / 16 zł

WÓDKA 4CL

Wyborowa	10 zł
Wyborowa Polski Ziemniak.....	10 zł
Finlandia.....	13 zł
Beluga Noble	16 zł
Baczewski	14 zł
Belvedere	18 zł
Chopin Rye.....	18 zł
Carpatia	65 zł



WODKA GATUNKOWA 4CL

Żołądkowa Gorzka	10 zł
Żubrówka Bison Grass.....	10 zł
Finlandia (Lime, Cranberry, Redberry, Blackcurrant, Mango)	13 zł
Becherovka	13 zł
Miodula Prezydencka	14 zł
Śliwowica Passover / Maurer	16 zł
Okowity Maurer	16 zł
Krzeska Ziołowa	17 zł

BRANDY 4CL

Stock 84 Brandy	18 zł
Metaxa 7*	30 zł
Metaxa Grand Fine	34 zł
Torres 15 YO	39 zł

ARMAGNAC 4CL

Armagnac Damblat X.O.....	42 zł
---------------------------	-------

COGNAC 4CL

Courvoisier VSOP	42 zł
Remy Martin VSOP	40 zł
Remy Martin XO	74 zł
Hennessy Fine de Cognac	42 zł
Hennessy XO.....	84 zł
Martel VS.....	30 zł
Martel VSOP	54 zł
Martel XO	74 zł
Camus XO	74 zł

CALVADOS 4CL

Calvados Boulard	28 zł
------------------------	-------



WHISKY & WHISKEY 4CL

Tullamore D.E.W	19 zł
Jameson.....	19 zł
Ballantine”s	19 zł
Ballantine”s 12 YO	21 zł
Johnnie Walker Red Label.....	19 zł
Johnnie Walker Black Label	21 zł
Johnnie Walker Blue Label.....	89 zł
Chivas 12YO	24 zł
Chivas 18YO	41 zł
Glenfiddich 12YO.....	30 zł
Glenfiddich 18YO.....	41 zł
Laphroaig 10 YO (Single Malt)	27 zł
Talisker 10 YO (Single Malt).....	27 zł
Balvenie 12 YO (Single Malt).....	30 zł
Auchentoshan 12 YO (Single Malt)	27 zł
Glenmorangie The Lasanta 12 Y.O (Single Malt).....	30 zł
Hibiki Harmony (Japonia)	39 zł
Jack Daniels Tennessee Whiskey	25 zł
Gentelman Jack Rare Tennessee Whiskey.....	27 zł
Single Barrel Tennessee Whiskey	35 zł

BURBON 4CL

Jim Beam Red Stag	19 zł
Woodford Reserve.....	29 zł

TEQUILA 4CL

Sierra Silver	16 zł
Sierra Gold	16 zł
Olmecca Blanco	18 zł
Olmecca Gold	18 zł



RUM 4C

Bacardi Carta Blanca / Black	14 zł
Havana Club 3 YO.....	14 zł
Havana Club 7 YO.....	16 zł
Captain Morgan White / Spiced Gold	16 zł
Zacapa	49 zł

GIN 4C

Finsbury.....	14 zł
Bombay Sapphire.....	17 zł
Hendrick s	23 zł

VERMOUTH 4CL

Martini Riserva Ambrato	14 zł
Martini Riserva Rubino	14 zł

LIKIERY 2CL

Amaretto.....	6 zł
Bailey's Irish Cream.....	6 zł
Cointreau	6 zł
Drambuie.....	6 zł
Goldwasser Oryginal Danziger	6 zł
Jack Daniel's Tennessee Honey	12 zł
Jagermaister.....	6 zł
Krupnik Old Liqueur	6 zł
Malibu	6 zł
Kahlua	6 zł
Passoa.....	6 zł
Sambuca.....	10 zł
Underberg	20 zł
Grand Marnier	10 zł
BOLS: Blue, Melon, Strawberry, Banana, Creme de-Casis, peach	6 zł
Curacao Triple Sec.....	6 zł

