

★★★★
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



Oferta wiosenna: Spring Offer

PRZYSTAWKA / APPETIZER

Filet z łososia z placuszkami z cukinii z sosem mango33 zł
Salmon fillet served with zucchini fritters and mango sauce

SAŁATKA / SALAD

Sałatka z pieczoną przepiórką i szparagami31 zł
Salad with roasted quail and asparagus

ZUPA / SOUP

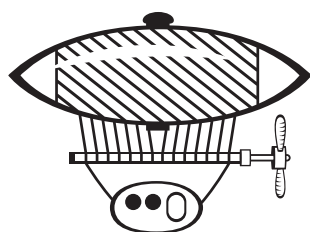
Krem z kalarepy z kukurydzą.....15 zł
Kohlrabi cream with corn

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Zapiekany ragout cielęcy ze szpinakiem,
suszonym pomidorem i mozzarellą w Vol au vent.....41 zł
Roasted veal ragout with spinach, dried tomatoes
and mozzarella in a Vol au vent

DESER / DESSERT

Tarta gruszkowa 23 zł
Pear tart



Dania regionalne: Regional dishes

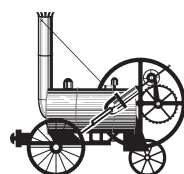
 Oscypek z grilla z konfiturą z czerwonej cebuli 25 zł
Grilled smoked regional cheese served with red onion jam

Kwaśnica z wędzoną kaczką..... 15 zł
Highlander sauerkraut soup with smoked duck

Górski pstrąg pieczony z masłem i cytryną
oraz warzywami gotowanymi..... 35 zł
Roasted trout with butter and lemon served with boiled vegetables

Pieczona golonka podana z ziemniakami purée kapustą
zasmażaną, chrzanem i musztardą 35 zł
Roasted pork knuckle served with mashed potatoes and fried
cabbage with horseradish and mustard

Kotleciki jagnięce z wiejską zapiekanką ziemniaczaną,
świeżym kalafiozem w sosie własnym..... 89 zł
Own gravy mutton cutlets with potatoes casserole and cauliflower



Steki: Steaks

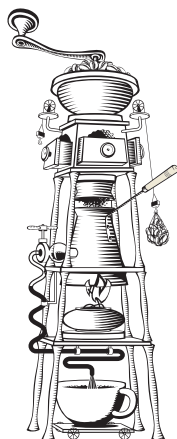
Stek wołowy z Angusa z gotowanymi jarzynkami ziemniakami w sosie winnym oraz pieprzowym..... 79 zł
Angus steak served with steamed vegetables , potatoes, wine and pepper sauce

Polędwica wołowa w orzechowej skorupce na polęcie ziołowej z maślaną brukselką i sosem malinowym..... 89 zł
Beef tenderloin in a nut shell on the herbal polenta with butter brussels sprouts and raspberry sauce

Polędwica wołowa sous vide z ziemniakiem, z serem cheddar, sosem borowikowym i pomidorkami confit..... 99 zł
Sous-vide beef tenderloin with potato and cheddar cheese, boletus mushrooms sauce and confit tomatoes

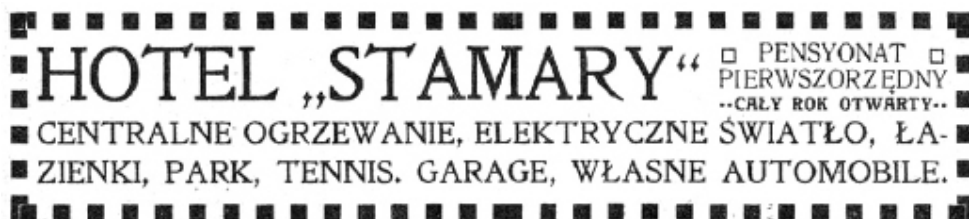
Stek wołowy Costata z frytkami stekowymi, grillowaną cukinią oraz sosem serowym 109 zł
Costata beefsteak served with chips, grilled zucchini and cheese sauce.

Czas oczekiwania na danie specjalne około 30 minut
Waiting time for special dish around 30 minutes



Appetizer

- Dumplings stuffed with broad bean served with parsley muse
sprinkled with butter and truffles



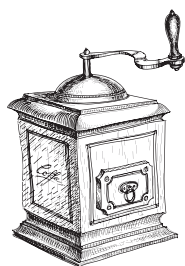
Sałatki: Salads

🌿 Sałatka z rukolą, awokado, owocami cytrusowymi i sosem vinaigrette miodowo – musztardowym..... 26 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 granatu27 zł
Carmelized pear and cashew nuts salad served with mozzarella, blueberries and pomegranate grains

Sałatka z kurczakiem, ziołowymi grzankami oraz chrupiącymi warzywami podana w sosie jogurtowo – czosnkowym..... 28 zł
Chicken salad with herbal toasted bread and crunchy vegetables served with garlic- yoghurt sauce

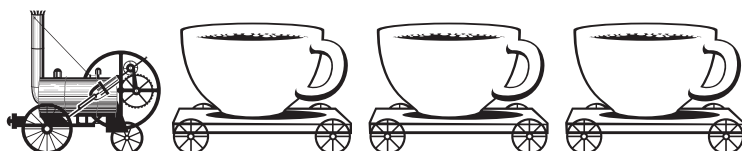
Sałatka z piersią kaczą marynowaną w sosie sojowym z chrupiącymi warzywami oraz jogurtem naturalnym..... 29 zł
Pickled in soya sauce duck salad with crunchy vegetables and natural yoghurt





Zupy: **Soups**

Rosół drobiowy z kaczą piersią i jarzynami	15 zł
Chicken soup with duck breast and vegetables	
Barszcz czerwony z uszkami mięsnymi	15 zł
Beetroot soup with meat dumplings	
Żurek tradycyjny na zakwasie	15 zł
Traditional sour rye soup	



Dania główne:

Main courses

Spaghetti bolognese oprószone tartym serem Grana 25 zł
Spaghetti bolognese sprinkled with Grana cheese

🌿 Zapiekaný makaron Conchiglione ze szpinakiem
oraz serem Gorgonzola 27 zł
Baked Conchiglioni pasta with spinach and Gorgonzola

Panierowany schab z kością, kapustą zasmażaną
i ziemniakami opiekany 30 zł
Breaded pork loin served with sauerkraut and grilled potatoes

Filet z kurczaka z bryndzą w otulinie wędzonego boczku
z kluskami i czerwoną cebulą 31 zł
Chicken fillet with sheep cheese wrapped in smoked bacon
served with potato dumplings and red onion

Stek z łososia, z trzema rodzajami ryżu
oraz kwaśnymi cebulkami 43 zł
Salmon steak served with three types of rice and sour onion

Pieczony filet z jesiotra z pure bazyliowym
i bukietem młodych warzyw 55 zł
Roasted sturgeon fillet with creamy-lemon sauce served
with basil puree and fresh vegetables

Kaczka pieczona podana z jabłkiem i żurawiną
oraz cynamonowym puree w sosie własnym 59 zł
Own gravy roasted duck served with apples cranberries
and cinnamon puree



Dania dla dzieci: **Children's menu**

Rosółek drobiowy z makaronem 9 zł
Chicken broth with noodles

Zupa pomidorowa z ryżem 9 zł
Tomato soup with rice

Pierogi z truskawkami ze słodką śmietanką 14 zł
Strawberry dumplings served with sweet cream

Panierowany filecik z soli podany z frytkami i mizerią 16 zł
Breaded sole fillet served with chips and cucumber salad

**Filecik z kurczaka z bużkami ziemniaczanymi
oraz surówką z marchewki..... 17 zł**
Chicken fillet with roasted potatoes and carrot salad

Naleśniki z serem na słodko 14 zł
Pancakes with sweet cheese

Koktajl truskawkowy 12 zł
Strawberry cocktail

Puchar lodowo – owocowy z kolorowymi drażkami..... 15 zł
Ice-fruit cup with colorful dreges



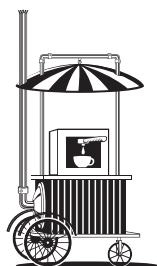
Desery: Desserts

Tiramisu 19 zł
Tiramisu

Suflet czekoladowy 19 zł
Chocolate souffle

Sernik z chałwą 19 zł
Cheesecake with halva

Deser lodowo – owocowy z sosem wiśniowym z imbirem19 zł
Ice-cream and fruit dessert with cherry and ginger sauce



Kawy Coffee

Klasyczne espresso	8 zł
Classical espresso	
Espresso Macchiato	8 zł
Espresso Con Panna	8 zł
Espresso z bitą śmietaną / Espresso with whipped cream	
Kawa czarna	8 zł
Black Coffee	
Kawa biała	8 zł
Coffee with milk	
Kawa po wiedeńsku	10 zł
Vienna Coffee	
Espresso Afogato	10 zł
Espresso z gałką lodów waniliowych	
espresso with vanilla ice scop	
Cappuccino	10 zł
espresso, aksamitnie spienione mleko	
espresso, delicate foamy milk	
Latte Macchiato	11 zł
espresso, gorące mleko, mleczna pianka	
espresso, hot milk, milky foam	
Double espresso	12 zł
Latte Macchiato smakowe	13 zł
espresso, gorące mleko, mleczna pianka, syrop smakowy	
do wyboru: wanilia, czekolada, orzech, karmel, cynamon, amaretto	
Latte macchiato savoured	
espresso, hot milk, mylki foam, selection of flavour syrups: vanilla,	
chocolate, walnut, carmel, cinnamon, amaretto	
Mocha	14 zł
espresso, czekolada, spienione mleko, bita śmietana	
espresso, chocolate, foamy milk, whipped cream	
Biała Mocha	14 zł
espresso, biała czekolada, spienione mleko, bita śmietana	
White mocha	
espresso, white chocolate, foamy milk, whipped cream	



Napoje

Non-alcoholic Beverages

Coca Cola 0,2 l	7 zł
Coca cola zero 0,2 l.....	7 zł
Fanta 0,2 l.....	7 zł
Sprite 0,2 l.....	7 zł
Kinley Tonic 0,2 l.....	7 zł
Woda mineralna Kropla Beskidu 0,25 l.....	5 zł
Mineral water Kropla Beskidu 0,25 l	
Woda mineralna Kinga Pienińska 0,33 l	5 zł
Mineral water Kinga Pienińska 0,33 l	
Soki Cappy 0,20 l.....	7 zł
Nestea 0,25 l.....	7 zł
Burn 0,25 l.....	9 zł
Red Bull 0,25 l.....	10 zł

HERBATA / TEA

Herbata liściasta.....	10 zł
Leaf tea	
Herbata mrożona	12 zł
herbata, mięta, cytryna, lód	
Ice tea / tea, minth, lemon, ice	

CZEKOLADA / CHOCOLATE

Gorąca czarna czekolada	12 zł
Hot dark chocolate	
Gorąca biała czekolada	12 zł
Hot white chocolate	
Gorąca smakowa czekolada	14 zł
syrop do wyboru: orzech, wanilia, pomarańcz, cynamon, mięta	
Hot flavor chocolate / Flavor syrup: walnut, vanilla, orange, cinnamon, mint	

