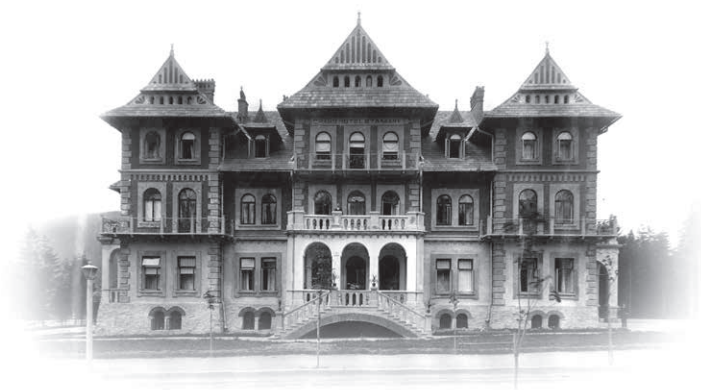


HS
GRAND HOTEL
Stamary
Wellness & Spa



***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



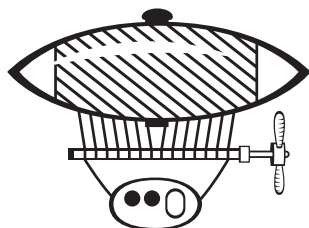
Oferta jesienna Autumn offer

Krem z dyni / pianka pomarańczowa / zielony puder /
czarny czosnek..... 15 zł
Pumpkin cream / orange foam / green powder / black garlic



Potrąwka z polędwicy wołowej / marynowane borowiki /
wędzona śmietana / grzanka z masłem szałwiowym..... 49 zł
Beef fillet/marinated boletus/smoked cream/mulled sage butter

Kompozycja lodów rzemieślniczych : truskawka / rokitnik
z pomarańczowym akcentem/żurawina z czarnym bzem
z posypką kasztanową / owoce / bita śmietana 29 zł
Composition of home-made ice cream: strawberry / sea buckthorn with orange
accents / cranberry with black elderberry with chestnut sprinkle / fruit /
whipped cream

Truskawka/palone masło gałka / 7 zł
Rokitnik/espuma pomarańczowa
Czarny bez/żurawina/wino czerwone z posypką kasztanową
Ice-cream in knobs
Strawberry/roasted butter
Sea buckthorn /orange espume
Black elderberry/cranberry/red wine with chestnut sprinkle



Przystawki / Appetizer


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


Krewetki duszone na białym winie 38 zł
Stewed prawns in white wine

Carpaccio z polędwicy wołowej w aromacie trufli 40 zł
Beef carpaccio with truffles aroma

Deska : ser kozi/ truskawka/ pecorino orzechowe/
winogrono/ gorgonzola/ musztarda figowa/ mus z mascarpone
i pieprzu na krakersie.....33 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..... 27 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, ziołowymi grzankami oraz chrupiącymi
warzywami podana w sosie jogurtowo – czosnkowym 29 zł
Chicken salad with herbal toasted bread and crunchy vegetables served with garlic-
yoghurt sauce

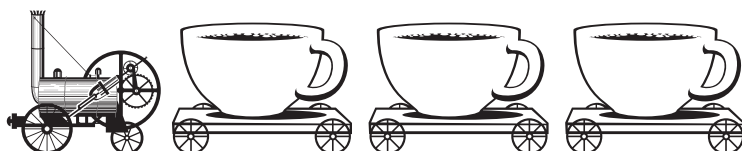
Sałatka z pierśią kaczą sous-vide, musem dyniowym,
kaszą bulgur gotowaną w soku pomarańczowym,
kasztanami, kapustą włoską, jeżynami w sosie słodko
– słonym z syropem klonowym..... 35 zł
Salad with sous-vide duck breast, pumpkin mousse, bulgur cereal cooked
in orange juice, chestnuts, Italian cabbage, blackberries in a sweet
and salty sauce with maple syrup





Zupy *Soups*

- ☛ Krem z dynii z oliwą słonecznikową i prażonymi ziarnami 15 zł
Pumpkin cream with sunflower oil and roasted beans
- 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
- ☛ Krem z kukurydzy z pastą z krewetek i chorizo
oraz grzankami 15 zł
Corn cream with shrimp paste and chorizo and croutons



Dania główne

Main courses

Kotlet schabowy z kością podany
z kapustą zasmażaną i pieczonymi ziemniakami 32 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..... 35 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 37 zł
Slow-roasted pork knuckled stuffed with plums and dried mushrooms with fried
cabbage and boild potatoes served with mustard and horseradish

Zapiekane ragout cielęce ze szpinakiem,
suszonym pomidorem i mozzarellą w vol au vent 43 zł
Roasted veal ragout with spinach, dried tomatoes
and mozzarella cheese in a Vol au vent



Mięsa z grilla *Grilled meat*

Stek wołowy z Angusa	49 zł
Angus beef steak	
Polędwica wołowa z grilla	59 zł
Grilled beef tenderloin	
Comber z jelenia	69 zł
Deer saddle	
Comber jagnięcy	69 zł
Lamb chops	
Stek Costata	79 zł
Costata steak	

DODATKI WARZYSWNE DO STEKÓW VEGETABLE ADDITIONS

Grillowana kolba kukurydzy
z płatkami soli i masłem 9 zł
Grilled corn with salt flakes and butter

Karczoch z grilla na
pomidorowym pesto 9 zł
Grilled artichoke on tomato pesto

Szpinak duszony w winie z
borowikami i jagodami 12 zł
Spinach braised in wine with boletus
and blueberries

Miks warzyw z oliwkami
i winegret 9 zł
Mix of vegetables with olives
and vinaigrette

DODATKI SKROBIOWE DO STEKÓW STARCH ADDITIONS

Ziemniaki truflowe smażone
na maśle rozmarynowym 9 zł
Truffle potatoes fried in rosemary butter

Grube frytki z batata
z orientalnym majonezem... 9 zł
Thick fries from sweet potato with
oriental mayonnaise

Ziemniaki z wody 9 zł
Boiled potatoes

Kaszotto z pęczaka z wędzoną
słoniną na wołowym
bulionie 9 zł
Kaszotto with pearl barley
and smoked bacon on beef broth

SOSY DO STEKÓW SAUCES

Sos pieprzowo - koniakowy 9 zł
Pepper and cognac sauce

Sos serowo – szparagowy 9 zł
Cheese and asparagus sauce

Sos demi glace borowikowy .9zł
Demi glace boletus sauce

Sos z musztardy francuskiej 9 zł
French mustard sauce

Masło winne z szalotką..... 9 zł
Wine butter with shallot



Dania mączne *Flour-based dishes*

☞ Pierogi z bobem na musie z pietruszki,
okraszone masłem z nutą trufli 27 zł
Dumplings stuffed with broad bean served with parsley muse sprinkled with
butter and truffle

Spaghetti bolognese oprószone tartym serem Grana Padano 26 zł
Spaghetti bolognese sprinkled with Grana cheese

☞ Zapiekaný makaron Conchiglioni ze szpinakiem
oraz serem Gorgonzola 29 zł
Baked Conchiglioni pasta with spinach and Gorgonzola

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

Dania z ryb *Fish dishes*

⊗ Pstrąg pieczony z masłem i cytryną
podany z delikatnym leczo warzywnym
i pieczonymi ziemniakami 39 zł
Baked trout with butter and lemon served with a delicate vegetables lecso
and baked potatoes

Stek z łososia z risotto pietruszkowym
i cebulkami gotowanymi w occie balsamicznym 49 zł
Salmon steak with parsley risotto and onions booked in balsamic vinegar

Filet z jesiotra z pasztetem szpinakowym,
musem z topinamburu, czarnym kiszonym czosnkiem
w sosie szampanowo cytrynowym 57 zł
Sturgeon flet with spinach pate, topinambour mousse,
black pickled garlic in a champagne and lemon sauce



Dodatki warzywne / Vegetables additions

Kapusta zasmażana 10 zł
Fried cabbage

Kulki buraka duszone z kozim serem 10 zł
Beet balls stewed with goat cheese

Mizeria 10 zł
Cucumber salad

Surówka z marchwii 10 zł
Carrot salad

Dodatki skrobiowe / Starch additions

Kluski półfrancuskie z czerwoną cebulą 10 zł
Half puff pastry dumplings with red onion

Miks sałat z oliwkami..... 9 zł
Mix of salads with olives

Frytki..... 9 zł
Fries

Frytki stekowe z majonezem i z pieprzem 10 zł
Steak fries with mayonnaise and pepper

Kaszotto z pęczaka 9 zł
Pearl barley kaszotto

Sosy / Sauces

Sos pieprzowo - koniakowy 9 zł
Pepper and cognac sauce

Sos serowo – szparagowy 9 zł
Cheese and asparagus sauce

Sos demi glace borowikowy 9 zł
Demi glace boletus sauce

Sos z musztardy francuskiej 9 zł
French mustard sauce

Masło winne z szalotką 9 zł
Wine butter with shallot



Desery *Desserts*

Koktajl truskawkowy 12 zł
Strawberry coctail

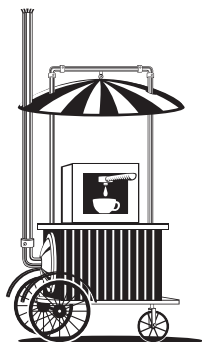
Naleśniki z domowym truskawkowym dżemem,
bitą śmietaną z posmakiem karobe..... 16 zł
Pancakes with strawberry jam, whipped cream and a karobe hint

Sernik z chałwą z sosem malinowym i bitą śmietaną 21 zł
Cheesecake with halva with raspberry sauce and whipped cream

Deser lodowo – owocowy z sosem wiśniowym z imbirem
oraz orzechową kruszonką 25 zł
Ice-cream and fruit dessert with cherry and ginger sauce and nut crumble

Suflet czekoladowy
z gałką sorbetu cytrynowego i kruszonymi pistacjami 26 zł
Chocolate souffle with lemon sorbet and hammered pistachios

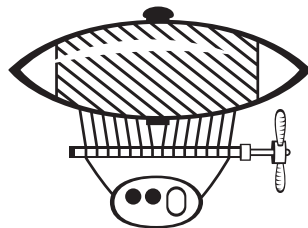
Deska: ser kozi/ truskawka/ pecorino orzechowe/
winogrono/ gorgonzola/ musztarda figowa/ mus z mascarpone
i pieprzu na krakersie..... 33 zł
Board: goat cheese / strawberry / Pecorino cheese with nuts / Grape gorgonzola
cheese / fig mustard / mascarpone and pepper mousse on a cracker



Dania dla dzieci

Children's menu

- Rosołek 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..... 17 zł
Breaded sole fillet served with chips and cucumber salad
- Filecik z kurczaka z buźkami ziemniaczanymi
oraz surówką z marchewki..... 18 zł
Chicken fillet with roasted potatoes and carrot salad
- Puchar lodowo – owocowy z kolorowymi drazami.....15 zł
Ice-fruit cup with colorful dreges



Kawy *Coffee*

Klasyczne espresso	8 zł
Classical espresso	
Espresso Macchiato	8 zł
Espresso Con Panna	8 zł
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
Latte Macchiato	11 zł
Double espresso	12 zł
Latte Macchiato smakowe	13 zł
do wyboru: wanilia, czekolada, orzech, karmel, cynamon, amaretto syrops: vanilla, chocolate, walnut, carmel, cinnamon, amaretto	
Mocha	14 zł
Biała Mocha	14 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	12 zł
Hot dark chocolate	
Gorąca biała czekolada	12 zł
Hot white chocolate	
Gorąca smakowa czekolada	14 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.....	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	
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.....	7 zł
Fuzetea 0,25 l.....	7 zł
Burn 0,25 l	9 zł
Red Bull 0,25 l.....	10 zł

SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW / FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

Sok pomarańczowy	14,00 zł
Orange juice	
Sok grapefruitowy	14,00 zł
Grapefruit juice	



Alkohole /-Alcohols

PIWO BECZKOWE DRAUGHT BEERS

Żywiec 0,33l.....	10 zł
Żywiec 0,5l.....	12 zł
Grimbergen Blonde 0,33l	14 zł

PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEERS

Żywiec 0,5l.....	12 zł
Żywiec bezalkoholowy 0,33l	7 zł
Heineken 0,5l	12 zł
Porter 0,33l	10 zł
Desperados 0,4l.....	12 zł
Paulaner 0,5l.....	15 zł

APERETIF 4CL

Campari Bitter	11 zł
Aperol.....	11 zł
Absynt	16 zł
Martini Bianco	14 zł
Martini Extra Dry.....	14 zł
Martini Rosato	14 zł
Martini Rosso.....	14 zł

WÓDKA 4CL

Wyborowa	9 zł
Wyborowa Polski Ziemniak.....	9 zł
Finlandia.....	11 zł
Beluga Noble	16 zł
Baczewski	13 zł
Belvedere	16 zł
Chopin Rye.....	16 zł
Carpatia	65 zł



WODKA GATUNKOWA 4CL

Żołądkowa Gorzka	9 zł
Żubrówka Bison Grass.....	9 zł
Finlandia (Lime, Cranberry, Redberry, Blackcurrant, Mango)	11 zł
Becherovka	11 zł
Miodula Prezydencka	14 zł
Śliwowica Passover.....	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	17 zł
Jameson.....	17 zł
Ballantine”s	17 zł
Ballantine”s 12 YO	19 zł
Johnnie Walker Red Label.....	17 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)	25 zł
Talisker 10 YO (Single Malt).....	25 zł
Balvenie 12 YO (Single Malt).....	30 zł
Auchentoshan 12 YO (Single Malt)	26 zł
Glenmorangie The Lasanta 12 Y.O (Single Malt).....	28 zł
Hibiki Harmony (Japonia)	39 zł
Jack Daniels Tennessee Whiskey	23 zł
Gentelman Jack Rare Tennessee Whiskey.....	26 zł
Single Barrel Tennessee Whiskey	34 zł

BURBON 4CL

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

TEQUILA 4CL

Sierra Silver	15 zł
Sierra Gold	15 zł
Olmecca Blanco	17 zł
Olmecca Gold	17 zł



RUM 4C

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

GIN 4C

Finsbury.....	12 zł
Bombay Sapphire.....	16 zł
Hendrick s	21 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
Jagermeister.....	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

