

menū





RESTAURACJA SMAKÓW PRZYJMUJE ZAMÓWIENIA CODZIENNIE DO GODZINY 21:30

restaurant flavors accepts last orders at 9:30 pm

Staramy się, aby nasze dania były dopracowane, zatem czas oczekiwania to około 30minut

we try to make our dishes refined, so the waiting time is about 30 minutes

PRZYSTAWKI

starters

CAMEMBERT - 29zł / 200g

otoczony orzechami z sosem truskawkowym
surrounded by nuts with strawberry sauce

camembert / orzech laskowy / truskawki / wino białe
camembert / hazelnut / strawberries / white wine



MAŁŻE ZAPIEKANE Z PARMEZANEM - 56zł / 170g

mussels baked with parmesan

małże -7szt / parmezan / mix sałat / cytryna
mussels -7pcs/ parmesan / mixed lettuce / lemon



KREWETKI TYGRYSIE 5szt -63zł / 200g

w sosie prowansalskim z grzankami

Tiger prawns in Provencal sauce with croutons

oliwa / czosnek / zioła prowansalskie / wino / masło / pietruszka
oil / garlic / herbes de provence / wine / butter / parsley





ZUPY soups

DOMOWY ROSÓŁ -20 zł / 200ml
Chicken noodle soup

kurczak / włoszczyzna / lubczyk / wołowina
chicken / soup vegetables / lovage / beef

ŻUREK STAROPOLSKI z JAJKIEM -22 zł / 200ml
Sour rye soup with egg

zakwas / biała kiełbasa / grzyby / jajko / śmietana
sourdough / white sausage / mushrooms / egg / cream

MINISTRONE VEGE -20zł / 200ml

fasolka szparagowa / kukurydza / groszek / fasolka czerwona / cebula
green beans / corn / peas / red beans / onion

BOUILLABAISSE -26zł / 200ml

owoce morza / anyż
seafood / anise





DANIA GŁÓWNE

main course

TRADYCYJNY SCHABOWY - 39 zł / 400g

Traditional pork chop

prosiak / kapusta zasmażana / ziemniak z wody
pork / Fried cabbage / boiled potatoes



GRILLOWANA POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE - 53 zł / 400g

Grilled Sous vide pork tenderloin

wieprzowina / sos borowikowy / ziemniak pieczony / brokuły
pork / boletus sauce / broccoli / baked potato

PLACKI Z GULASZEM Z WĘDZONĄ ŚMIETANĄ - 39 zł / 400g

Hash browns with pork stew and smoked cream

placki ziemniaczane / wieprzowina / wędzona śmietana / kapusta czerwona
stew / hash browns / Red cabbage salad / cream





GRILLOWANY FILET SOUS VIDE - 43zł / 350g

podany na grzybowym rizotto z sosem z czerwonego wina

Grilled sous-vide fillet served on mushroom rizotto with red wine sauce

kurczak / grzyby / ryż / tymianek / czerwone wino
chicken / mushrooms / thyme / red wine



BAKŁAŻAN PARMIEŃSKI VEGE - 32zł / 450g

Parma Vege Eggplant

bakłażan / sos pomidorowy / mozzarella
eggplant / tomato sauce / mozzarella



CHRUPIĄCE UDKO Z KACZKI - 49zł / 300g

podane w orientalnym sosie

Crispy duck leg in oriental sauce

kaczka / risotto / owoce / sos pomarańczowy
duck / risotto / fruits / orange sauce





BURGERY

burgers

KLASYCZNY BBQ - 39 zł / 450g

Classic BBQ Burger

wołowina / mix sałat / sos BBQ / gouda / ogórek / bekon / jajko
beef / salad mix / BBQ sauce / gouda cheese / cucumber / bacon / egg

SEROWY - 37 zł / 350g

Cheesy Burger

camembert / mix sałat / burak / pomidor / sos miodowy
camembert / salad mix / beetroot / tomato / honey sauce



BLACK - 39 zł / 420g

Black Burger

wołowina / mix sałat / suszone pomidory / kapary /
papryka jalapenio / czarna butka
beef / salad mix / sun-dried tomatoes / capers /
jalapeno peppers / black roll



PIEROGI

dumplings

PIEROGI Z WIŚNIĄ (15szt) - 30 zł / 200g

Dumplings with cherry

wiśnia / masło
cherry / butter



PIEROGI RUSKIE LUB Z MIĘSEM (8szt) - 30 zł / 250g

Dumplings with potato and cottage cheese or meat stuffing

Okrasa do wyboru: cebula smażona lub boczek
Choice of lard: fried onion or bacon



RYBY *fish*

PSTRĄG FASZEROWANY -48 zł / 430g

podany z farszem ze szpinaku i krewetek

stuffed trout served with a stuffing of spinach and prawns

pstrąg / szpinak / krewetki / brokuły / kalafior / sos szefa

trout / spinach / prawns / broccoli / cauliflower / chef's sauce



ŁOSOŚ Z GRILLA NA ZIELONYM PUREE -53zł / 430g

Grilled salmon served on green puree

łosoś / puree z groszku / sos śmietanowo-cytrynowy

salmon / pea puree / cream-lemon sauce



TAGLIATELLE Z OWOCAMI MORZA -48zł / 350g

Tagliatelle with seafood

owoce morza / czarne tagliatelle / sos śmietanowy

seafood / black tagliatelle / cream sauce





SALATKI *salads*

SALATKA CEZAR Z KURCZAKIEM - 34zł / 320g

Caesar salad with chicken

kurczak / sałatka rzymska / jajko / pomidor / parmezan / szynka parmeńska
chicken / roman salad / egg / tomato / parmesan / parma ham

SALATKA CEZAR Z ŁOSOSIEM - 37zł / 270g

Caesar salad with salmon

łosoś / sałatka rzymska / jajko / pomidor / parmezan / szynka parmeńska
salmon / roman salad / egg / tomato / parmesan / parma ham

SALATKA Z PIECZONYM BURAKIEM I KOZIM SEREM - 32zł / 250g

baked beetroot and goat cheese salad

kozi ser / burak / mix sałat
goat cheese / beetroot / mixed lettuce



SALATKA Z FILETEM Z KACZKI - 37zł / 220g

duck fillet salad

filet z kaczki / dresing miodowo-musztardowy /
pomarańcze / gruszka
duck fillet / honey-mustard dressing / oranges, pear



DESERY

desserts

LODY Z GORĄCYMI MALINAMI -25 zł / 140g

Breaded marzipan ice cream with raspberry sauce

lody waniliowe / malina

vanilla ice cream / raspberry

BEZA PAVLOVA -27 zł / 150g

Pavlova meringue

beza / owoce leśne / mus orzechowy / mus mascarpone

meringue / forest fruit / nut mousse / mascarpone mousse

STRUDEL JABŁKOWY -25 zł / 230g

Apple strudel

jakbta / ciasto francuskie / cynamon / lody

apples / puff pastry / cinnamon / lody





DODATKI

extras

ZIEMNIAKI Z WODY Z MASŁEM I KOPERKIEM -12zł / 150g
potatoes with butter and dill

ZIEMNIAKI PIECZONE -12zł / 150g
baked potatoes

FRYTKI -12zł / 200g
fries

PUREE ZIEMNIACZANE -12zł / 150g
potato puree

ZESTAW SURÓWEK -18zł / 150g
set of salads

WARZYWA GOTOWANE -15zł / 150g
cooked vegetables

MIX SAŁAT Z SOSEM WINEGRET -15zł / 150g
mixed salad with winegret sauce

SOS MAJO -8zł / 40g
mayo sos

SOS CZOSNKOWY -8zł / 40g
garlic sauce

SOS BBQ -8zł / 40g
bbq sos





NAPOJE GORĄCE

hot drinks

HERBATA CZARNA -8zł / 500ml

tea

HERBATA OWOCOWA -8zł / 500ml

fruit tea

KAWA Z EKSPRESU CZARNA -8zł / 120ml

black coffee

KAWA FLAT WHITE -12zł / 130ml

flat white coffee

ESPRESSO -8zł / 50ml

CAPPUCCINO -12zł / 150ml

CAFFE LATTE -15zł [opcja z syropem smakowym / option with flavored syrup] / 120ml

CZEKOLADA NA GORĄCO -15zł / 120ml

hot chocolate

ZIMNE NAPOJE

cold drinks

SOFT DRINKS (Pepsi, 7 up, Mirinda) 200ml -9zł

WODA gazowana, niegazowana 200ml -9zł

water (still or sparkling)

SOKI (pomarańcza, jabłko, grejpfrut, czarna porzeczka) 200ml -9zł

juices (orange, apple, grapefruit, blackcurrant)

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE 200ml -18zł

fresh juices

Sok jabłkowy, Sok marchewkowy, Sok jabłkowo – marchewkowy,

Sok mix: Seler, Papryka, Marchew, Jabłko, Pomarańcza, Ogórek zielony

Apple juice, Carrot juice, Apple and carrot juice,

Mix juice: Celery, Pepper, Carrot, Apple, Orange, Green cucumber



PIWA

beers

ŻYWIEC 0,3l *beczkowe / draft beer* 10zł

ŻYWIEC 0,5l *beczkowe / draft beer* 14zł

BRACKIE 0,3l *beczkowe / draft beer* 10zł

BRACKIE 0,5l *beczkowe / draft beer* 14zł

ŻYWIEC 0,5l *butelkowe / bottled beer* 13zł

ŻYWIEC 0,5l *butelkowe / bottled beer* 13zł

apa, ipa, białe / white, porter

BRACKIE 0,5l *butelkowe / bottled beer* 13zł

ŻYWIEC 0% 0,5l *butelkowe / bottled beer* 13zł

bezalkoholowe / non-alcoholic beer

EB 0,5l *butelkowe / bottled beer* 13zł

WARKA CLASSIC 0,5l *butelkowe / bottled beer* 13zł

WARKA STRONG 0,5l *butelkowe / bottled beer* 13zł

HEINEKEN 0,5l *butelkowe / bottled beer* 14zł

HEINEKEN 0% 0,5l *butelkowe / bottled beer* 14zł

bezalkoholowe / non-alcoholic beer



WÓDKI

vodka

czyste zwykłe / pure

SOPLICA	40ml	8zł
WYBOROWA	40ml	9zł
STOCK	40ml	9zł
PAN TADEUSZ	40ml	9zł
OGIŃSKI	40ml	9zł
BOLS	40ml	9zł
STUMBRAS	40ml	10zł
FINLANDIA	40ml	10zł
KETEL ONE	40ml	12zł

czyste wyborowe / exclusive

SMIRNOFF BLACK	40ml	14zł
PRAVDA	40ml	20zł

smakowe / flavor

ŻOŁĄDKOWA GORZKA	40ml	8zł
ŻUBRÓWKA	40ml	8zł
BIAŁY BOCIAN	40ml	9zł
MIODONKA	40ml	9zł
GRAPPA	40ml	9zł

SOPILCA	wiśniówka / orzechowa / cytrynowa cherry / nutty / lemon	40ml	10zł
---------	---	------	------



DRINKI

drinks

ZIMNIK SHOT

3x40ml

20zł

wódka, sok z cytryny, syrop bananowy / vodka, lemon juice, banana syrup

KAMIKADZE SHOT

3x40ml

20zł

wódka, sok z cytryny, blue curacao / vodka, lemon juice, blue curacao

GORĄCE TROPIKI 160ml

25zł

*rum, wódka, syrop bananowy, syrop kokosowy, sok ananas, sok pomarańcza, syrop grenadine
rum, vodka, banana syrup, coconut syrup, pineapple juice, orange juice, grenadine syrup*

CYTRUSOWA ROZKOSZ 95ml

25zł

whisky, likier passoa, sok pomarańcza / whiskey, passoa, orange juice

DOLINA ZIMNIKA 235ml

25zł

*tequila, sok pomarańcza, sok ananas, blue curacao
tequila, orange juice, pineapple juice, blue curacao*

LUKSUS NATURY 140ml

25zł

*wódka, sok grejpfrutowy, 7 up, blue curacao
vodka, grapefruit juice, 7 up, blue curacao*

MOCNE ORZEŻWIENIE 200ml

25zł

*wódka, sok pomarańcza, malibu, blue curacao, syrop grenadyna
vodka, orange juice, malibu, blue curacao, grenadine syrup*



MOJITO MALINOWE 100ml 25zł

*bacardi, bacardi malinowe, limonka, syrop cukrowy, świeże maliny, mięta
bacardi, raspberry bacardi, lime, sugar syrup, fresh raspberries, mint*

CYTRYNOWA MGIEŁKA 110ml 25zł

*captain morgan silver, sok z cytryny, sok z limonki, sok z ananasów
captain morgan silver, lemon juice, lime juice, pineapple juice*

Wina
wine

WINO STOŁOWE HOTEL ZIMNIK

Kieliszek	<i>czerwone lub białe, półwytrawne red or white wine, semidry</i>	150ml	17zł
------------------	---	--------------	-------------

Butelka	<i>czerwone lub białe, półwytrawne red or white wine, semidry</i>	750ml	50zł
----------------	---	--------------	-------------

MARTINI BIANCO		100ml	12zł
-----------------------	--	--------------	-------------

WINO MUSUJĄCE CHARLES de BEAUCOUR		0,75l	50zł
<i>pół słodkie, sparkling wine demi sec</i>			





KONIAKI

cognac

COGNAC HENNESSY VS	20ml	20zt
COGNAC MARTEL VS	20ml	17zt

BRANDY

Stock XO	20ml	14zt
Stock 84	20ml	12zt
METAXA 3	20ml	12zt
METAXA 5	20ml	14zt
METAXA 7	20ml	17zt
PASSOVER	40ml	14zt

GIN

GORDON'S	40ml	13zt
GORDON'S PINK	40ml	13zt

RUM

GALEON Black	40ml	11zt
GALEON Silver	40ml	11zt
HAVANA	40ml	12zt
BACARDI	40ml	12zt



<i>CAPTAIN MORGAN Spiced Silver</i>	<i>40ml</i>	<i>13zł</i>
<i>CAPTAIN MORGAN Spiced Gold</i>	<i>40ml</i>	<i>14zł</i>
<i>CAPTAIN MORGAN Black</i>	<i>40ml</i>	<i>15zł</i>
<i>MALIBU</i>	<i>40ml</i>	<i>15zł</i>
<i>BUM BU</i>	<i>40ml</i>	<i>27zł</i>

TEQUILA

<i>TEQUILA OLMECA Gold</i>	<i>40ml</i>	<i>14zł</i>
<i>TEQUILA OLMECA Blanco</i>	<i>40ml</i>	<i>15zł</i>

LIKIERY

liqueurs

<i>AMARETTO</i>	<i>40ml</i>	<i>10zł</i>
<i>ARCHERS</i>	<i>40ml</i>	<i>10zł</i>
<i>BAILEYS</i>	<i>40ml</i>	<i>11zł</i>
<i>COINTREAU</i>	<i>40ml</i>	<i>12zł</i>
<i>KAHLUA</i>	<i>40ml</i>	<i>10zł</i>
<i>PASSOA</i>	<i>40ml</i>	<i>10zł</i>
<i>CAMPARI</i>	<i>40ml</i>	<i>12zł</i>



WHISKY

<i>JOHNNIE WALKER red label</i>	<i>40ml</i>	<i>20zt</i>
<i>JOHNNIE WALKER blenders</i>	<i>40ml</i>	<i>22zt</i>
<i>JOHNNIE WALKER black label</i>	<i>40ml</i>	<i>24zt</i>
<i>JOHNNIE WALKER double black</i>	<i>40ml</i>	<i>24zt</i>
<i>JOHNNIE WALKER green label</i>	<i>40ml</i>	<i>27zt</i>
<i>JOHNNIE WALKER gold label</i>	<i>40ml</i>	<i>28zt</i>
<i>JOHNNIE WALKER platinum</i>	<i>40ml</i>	<i>32zt</i>
<i>JOHNNIE WALKER blue label</i>	<i>40ml</i>	<i>60zt</i>
<i>JACK DANIEL'S</i>	<i>40ml</i>	<i>25zt</i>
<i>LAGAVULIN 16'</i>	<i>40ml</i>	<i>35zt</i>
<i>TALISKER</i>	<i>40ml</i>	<i>25zt</i>
<i>SINGLETON 12'</i>	<i>40ml</i>	<i>25zt</i>
<i>SINGLETON 15'</i>	<i>40ml</i>	<i>35zt</i>
<i>SINGLETON 18'</i>	<i>40ml</i>	<i>45zt</i>



RESTAURACJA SMAKÓW HOTEL ZIMNIK

Nasze dania zawierają alergeny,
o szczegóły zapytaj obsługę!

*Our dishes contain allergens,
ask our service for details!*