



Nasze pokładowe

Menu

Życzymy smacznego!
Enjoy your meal!

HOTEL
TASTY
WELLNESS & SPA
★ ★ ★



*Szef Kuchni Poleca dania dnia /
The Chef recommends the specials of the day*

Urozmaicony bufet śniadaniowy
A varied breakfast buffet

35 zł

Pyszne obiadowe bufety (bufet)
Delicious dinners (buffet)

55 zł

Zapraszamy również do skosztowania pysznych dań w tawernie z widokiem
na jezioro oraz na chwilę relaksu w barze przy kominku.
We also invite you to enjoy delicious dishes in our restaurant with outstanding
lake view and for moments of relaxation in the bar by the fireplace.



Kids Menu

Rosółek z makaronem Broth with noodles	200 ml	10 zł
---	--------	--------------

Pomidorowa z ryżem lub makaronem Tomato soup with rice or noodles	200 ml	10 zł
--	--------	--------------

Nugetsy z kurczaka w panco z frytkami Chicken nuggets in panco with fries and cucumber salad	120g\130g	14 zł
---	-----------	--------------

Makaron z sosem pomidorowym Pasta with tomato sauce	250g	14 zł
--	------	--------------

Naleśniki z twarogiem i owocami Pancakes with cottage cheese and fruit	2 szt. 2 pcs	14 zł
---	-----------------	--------------

Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną Ice-cream cup with fruit and whipped cream	120g	12 zł
---	------	--------------

Frytki z ketchupem Fries with ketchup	170g	10 zł
--	------	--------------



Przystawki zimne / Cold starters

Carpaccio z polędwicy wołowej z orzechową sałatą, skropione sosem kaparowym (grzanka ziołowa 3 szt.) Beef tenderloin carpaccio with nut salad sprinkled, with caper sauce (herbal toast 3 pcs.)	250 g	35 zł
--	-------	--------------

Tatar z polędwicy wołowej z piklami, marynowanymi kurkami i grzanką ziołową (jajo na życzenie 1 szt.) Beef sirloin tartare with pickles, marinated chanterelles and herb toast (egg on request 1 pc.)	250 g	34 zł
--	-------	--------------

Carpaccio z marynowanych w miodzie buraczków, z kozim serem i orzechowa sałatą (grzanka ziołowa 3 szt.) Carpaccio of honey marinated beetroots, with goat cheese and nut lettuce (herbal toast 3 pcs.)	250 g	31 zł
---	-------	--------------



Przystawki ciepłe / Warm starters

Krewetki w maśle z pomidorkami i pietruszką (grzanka ziołowa 3 szt.) Shrimps in butter with tomatoes and parsley (herbal toast 3 pcs.)	350 g	33 zł
---	-------	--------------

Placki ziemniaczane z łososiem i kwaśną śmietaną (placki 4 szt.) Potato pancakes with salmon and sour cream (pancakes 4 pcs.)	350 g	28 zł
--	-------	--------------



Plińce z pomoćką. Regionalne placki z ziemniaków z twarogiem, muśnięte swojską śmietaną (placki 4 szt.)
Crunchy potato pancakes, with sour cream and cottage cheese sauce (pancakes 4 pcs.)

350 g **27 zł**



Zupy / Soups

Rosół z domowym makaronem
Broth with homemade noodles

250 ml **12 zł**



Tradycyjna zupa rybna podana z czosnkowymi grzankami
Traditional fish soup served with garlic croutons

250 ml **20 zł**

Zupa z grzybów leśnych, z chrustem ziemniaczanym
Forest mushroom soup, with potato scarf

250 ml **18 zł**

Zupa dnia
Soup of the day

250 ml **11 zł**



Sałatki / Salads

Sałatka Grecka z fetą Greek salad with feta cheese	350 g	23 zł
---	-------	--------------

Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym (grzanka ziołowa 3 szt.) Salad with grilled chicken and garlic sauce (herbal toast 3 pcs.)	350 g	27 zł
---	-------	--------------

Mix sałat z wędzonym łososiem i sosem jogurtowo-miodowym (grzanka ziołowa 3 szt.) Mix of lettuces with smoked salmon and yoghurt-honey sauce (herbal toast 3 pcs.)	350 g	28 zł
---	-------	--------------

Sałatka z krewetkami i dresingiem limonkowym (grzanka ziołowa 3 szt.) Salad with shrimps and lime dressing (herbal toast 3 pcs.)	350 g	28 zł
---	-------	--------------



Dania główne / Main Courses

Tradycyjny schabowy, z kapustą zasmażaną i frytkami Traditional pork chop, with of fried cabbage and french fries	200g/250g	35 zł
Sandacz na pęczotko bazyliowym z sosem z suszonymi pomidorami Zander on a bunch of basil with sun-dried tomato sauce	200g/250g	45 zł
Udo z kaczki z sosem żurawinowo-pomarańczowym, puree z batatem i karmelizowanymi buraczkami Duck thigh with cranberry and orange sauce, sweet potato puree and caramelized beetroots	200g/250g	42 zł
Soczysty Lin w śmietanie z surówką i ziemniakami Juicy Lin in cream with salad and potatoes	200g/250g	38 zł



Dania mączne/Flour dishes



Dzyndzałki z gęsiną na sosie żurawinowym (7 szt. serwowane z surówką)
Dzyndzałki resembling dumplings with goose and cranberry sauce
(7 pcs. served with salad)

350 g

26 zł

Makaron tagliatelle z grillowanymi warzywami i prażonymi orzechami
w sosie pomidorowym
Tagliatelle pasta with grilled vegetables and roasted nuts in tomato sauce

350 g

25 zł

Spaghetti carbonara z prażonym bekonem i serem grana padano
Spaghetti carbonara with roasted bacon and grana padano cheese

350 g

26 zł

Makaron z krewetkami Aglio e Olio i świeżą pietruszką
Pasta with shrimps Aglio e Olio and fresh parsley

350 g

31 zł

Pierogi z grzybami leśnymi i perłowym kuskusem z sosem maślanym
(7 szt. serwowane z surówką)
Dumplings with wild mushrooms and pearl couscous with butter sauce
(7 pcs. served with salad)

350 g

26 zł

Pierogi ruskie (7 szt. serwowane z surówką)
Russian dumplings (7 pcs. served with salad)

350 g

22 zł

Pierogi z kapustą i grzybami (7 szt. serwowane z surówką)
Dumplings with cabbage and mushrooms (7 pcs. served with salad)

350 g

24 zł

Pierogi ze szpinakiem (7 szt. serwowane z surówką)
Dumplings with spinach (7 pcs. served with salad)

350 g

24 zł



Desery / Desserts

Sernik domowy Cheesecake	120 g	18 zł
-----------------------------	-------	--------------

Tarta z owocami Tart with fruits	120 g	19 zł
-------------------------------------	-------	--------------

Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną Ice cream cup with fruit and whipped cream	200 g	16 zł
---	-------	--------------

Jabłecznik na ciepło z lodami Warm apple pie with ice cream	120 g	15 zł
--	-------	--------------



Dodatki / Extras

Mizeria / Cucumber salad	150g	7 zł
--------------------------	------	-------------

Surówka z białej kapusty / White cabbage salad	150 g	7 zł
--	-------	-------------

Ziemniaki puree / Mashed Potatoes	250 g	8 zł
-----------------------------------	-------	-------------

Ziemniaki pieczone w ziołach / Potatoes baked in herbs	250 g	9 zł
--	-------	-------------

Frytki / French fries	170 g	8 zł
-----------------------	-------	-------------



Alkohole / Alcohol

<i>Wódka</i>	<i>40 ml</i>	<i>0,5 l</i>
Nemiroff	9 zł	90 zł
Biały Bocian	11 zł	120 zł
Wyborowa	10 zł	115 zł
Gość	14 zł	140 zł
Dwór Polski	16 zł	150 zł
Belvedere	25 zł	290 zł

<i>Aperitif</i>	<i>100 ml</i>
Cinzano Rosso	18 zł
Cinzano Bianco	18 zł
Cinzano Extra Dry	18 zł

<i>Likiery</i>	<i>40 ml</i>
Red Spritz	10 zł
Jagermeister	12 zł
Frangelico	12 zł
Malibu	12 zł
Baileys	16 zł

<i>Rum</i>	<i>40 ml</i>
Bacardi	14 zł
Havana Club	12 zł

<i>Gin</i>	<i>40 ml</i>
Bulldog	16 zł
Name & Nature	17 zł

<i>Tequila</i>	<i>40 ml</i>
Sierra Reposado	16 zł
Sierra Silver	15 zł
Espolon Blanco	20 zł
Espolon Reposado	21 zł

<i>Cognac / Brandy</i>	<i>20 ml</i>
Hennessy V.S.	20 zł
Remy Martin	20 zł
Metaxa 7*	18 zł

<i>Whisky / Bourbon</i>	<i>40 ml</i>
Grant's	14 zł
Jack Daniels	16 zł
Tullamore	16 zł
Jim Beam	12 zł
Chivas Regal 12	16 zł
Skibbereen Eagle	18 zł
Loch Lomond	18 zł



Piwa / Beer

Piwa

Brooklyn z beczki	0,5 l	18 zł
Guinness z beczki	0,5 l	21 zł
Carlsberg	0,5 l	11 zł
Kasztelan	0,5 l	9 zł
Okocim Jasne Okocimskie	0,5 l	9 zł
Okocim klasyczna pszenica	0,5 l	11 zł
Okocim Radler	0,5 l	9 zł
Somersby	0,4 l	12 zł

Piwa regionalne „KORMORAN”

Jasne	0,5 l	14 zł
Ciemne	0,5 l	14 zł
Świeże	0,5 l	14 zł
Warmińskie Rewolucje	0,5 l	14 zł
Orkiszowe z miodem	0,5 l	14 zł
Śliwka w piwie	0,5 l	14 zł

Piwo bezalkoholowe

Okocim	0,5 l	9 zł
Okocim Radler	0,5 l	9 zł
Somersby	0,4 l	11 zł



Drinki / Drinks

Koktajle

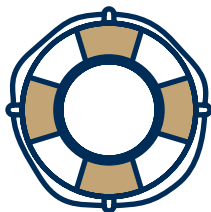
Aperol Spritz (prosecco, Aperol, woda gazowana, pomarańcza)	24 zł
Mojito (rum, cukier trzcinowy, mięta, limonka, woda gazowana)	24 zł
Cuba Libre (rum, limonka, coca-cola)	24 zł
Malibu (Malibu, mleko skondensowane, wiórki kokosowe)	22 zł
Whisky Sour (whisky, angostura bitter, sok z cytryny/syrop z limonki, syrop cukrowy)	28 zł
Vodka Sour (wódka, sok z cytryny/syrop z limonki, syrop cukrowy)	21 zł
Hugo Spritz (prosecco, syrop z czarnego bzu, woda gazowana, limonka, mięta)	24 zł
Long Island Iced Tea (wódka, tequila, rum, gin, likier Triple Sec, sok z cytryny/limonki, syrop cukrowy, cola)	29zł

Koktajle bezalkoholowe

Mojito Virgin (woda gazowana, limonka, cukier trzcinowy, mięta)	17 zł
Mazurskie orzeźwienie (sok grejpfrutowy, sok ananasowy, cukier trzcinowy)	18 zł
Blue Curacao (tonic, Blue Curacao, sok z cytryny)	19 zł

Shoty

Kamikadze (wódka, Blue Curacao, sok z cytryny)	20 zł
Wściekły pies (wódka, sok malinowy, tabasco)	10 zł
B52 (Kahlua, Baileys, Cointreau)	15 zł



Napoje zimne i gorące *Cold and hot beverages*

Napoje zimne

Sok owocowy (jabłko/pomarańcza/czarna porzeczka/grejpfrut/pomidor)	250 ml	7 zł
Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic	250 ml	8 zł
Woda mineralna (gazowana / niegazowana)	250 ml	6 zł
Pigwoniada smakowa	330 ml	12 zł
Napój energetyczny	250 ml	12 zł
Kawa mrożona	330 ml	18 zł
Herbata mrożona	330 ml	16 zł

Napoje gorące

Herbata czarna/owocowa	6 zł
Espresso	8 zł
Espresso Doppio	10 zł
Cappuccino	10 zł
Flat white	12 zł
Latte Macchiato	12 zł
Gorąca czekolada	10 zł
Syrop smakowy	2 zł
Dodatkowe espresso	2 zł