



*Zalewski*

HOTEL



RESTAURACJA / RESTAURANT  
ATMOSFERA

*Menu*  
À LA CARTE

# TU SPEŁNIAJĄ SIĘ MARZENIA

*a wspaniałym wypoczynku*

*Nasi kucharze dokładają wszelkich starań, aby każde serwowane danie dopracować w najdrobniejszym detalu. Kulinarne specjały przygotowujemy na bieżąco i używamy do nich tylko świeżych produktów, dlatego czas oczekiwania może wynieść do 40 min.*

*Serdecznie zapraszamy na prawdziwą kulinarną podróż.*

*Our cooks make every effort to refine each served dish with attention to every single possible detail.*

*Our fully-prepared meals are delivered fresh, which is why the wait time may be up to 40 minutes.*

*We warmly invite you on a real culinary journey.*



**Szef Kuchni Hotelu Zalewski\*\*\*\* Igor Herylo  
Zalewski Hotel\*\*\*\* Chef Igor Herylo**





*Zalewski*

HOTEL



## ZAPRASZAMY NA LUNCH

*w godzinach 13:00-15:00  
serwujemy firmowy lunch*

**ZUPA, DANIE GŁÓWNE, DESER  
69 PLN**

**o menu zapytaj kelnera**

---

## WE INVITE YOU FOR LUNCH

*between 1:00 p.m. and 3:00 p.m.  
we serve company lunch*

**SOUP, MAIN COURSE, DESSERT  
69 PLN**

**ask the waiter about the menu**

## PRZYSTAWKI / STARTERS

---

- Tatar wołowy, żółtko, marynowane grzyby, ogórek****54 PLN**
- Beef tartare, yolk, pickled mushrooms and cucumber  
Mięso wołowe – beef 130 g / dodatki – side dish 30 g (1, 3, 9, 10)
- Krewetki na maśle bazyliowym, czosnek, pietruszka, białe wino, grzanka czosnkowa****49 PLN**
- Shrimps in basil butter, garlic, parsley, white wine and garlic toast  
6 szt (1, 2, 7, 14)
- Foie Gras smażona, purée z kasztanów, konfitura z czerwonej cebuli z malinami****65 PLN**
- Fried foie gras, chestnut purée, red onion jam with raspberries  
90 g / dodatki – side dish 120 g (1, 7, 8)
- Łosoś marynowany, rukola, awokado, kawior z pstrągą, dressing z musztardy dijon****55 PLN**
- Marinated salmon, arugula, avocado, trout caviar, dijon mustard dressing  
Łosoś – salmon 120 g / dodatki – side dish 100 g (1, 4, 8, 9, 10)

## SALATKI / SALADS

---

- Salatka cesarska z piersią kurczaka, sos, pomidor, parmezan****46 PLN**
- Caesar salad with chicken breast, sauce, tomato and parmesan  
290 g (1, 3, 5, 7, 8)
- Salatka z wędzonym łososiem i awokado, przepiórcze jajka, pomidor, sos****49 PLN**
- Salad with smoked salmon and avocado, quail eggs, tomato and sauce  
290 g (1, 3, 4, 5, 7, 8)
- Salatka z kozim serem i mango, pomidor, truskawka, dressing z czerwonego wina****41 PLN**
- Goat cheese and mango salad, tomato, strawberry and red wine dressing  
290 g (1, 3, 5, 7, 8)

## ZUPY / SOUPS

---

- Żurek rybny, grillowane ziemniaki, jajko przepiórcze, pulpety z łososia****35 PLN**
- Fish sour rye soup, grilled potatoes, quail egg and salmon meatballs  
270 g (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9)
- Rosół z kaczki, warzywa julienne, mięso z kaczki, makaron własnego wyrobu****29 PLN**
- Duck broth, julienne vegetables, duck meat, homemade pasta  
270 g (1, 3, 8, 9)

**Krem z kalafiora, oliwa cytrynowa**

Cauliflower cream, lemon oil

270 g (1, 7, 8, 9)

32 PLN

**Flaczki z kalmara z borowikami i tymiankiem, grzanka czosnkowa**

Squid tripe with boletus and thyme, garlic toast

270 g (1, 2, 7, 8, 9, 14)

32 PLN

MAKARONY / PASTA

**Pappardelle z szynką parmeńską, czosnek, pomidory, pietruszka, parmezan, oliwa truflowa**

Pappardelle with Parma ham, garlic, tomatoes, parsley, parmesan cheese, truffle oil

300 g (1, 3, 7, 8)

43 PLN

**Spaghetti z owocami morza, mule, krewetki, oliwa, czosnek, papryka**

Spaghetti with seafood, mussels, shrimps, olive oil, garlic and pepper

300 g (1, 2, 3, 14)

43 PLN

**Tagliatelle z kurczakiem i pesto bazyliowym**

Tagliatelle with chicken and basil pesto

300 g (1, 3, 7)

43 PLN

DANIA RYBNE / FISH DISHES

**Mahi mahi duszona w białym winie, ziemniaki gratin, glony wakame, kawior cytrynowy**

Mahi mahi stewed in white wine, potatoes gratin, wakame algae and lemon caviar

Mahi mahi 170 g / dodatki – side dish 180 g (1, 3, 4, 7, 9)

71 PLN

**Ośmiornica grillowana, risotto z groszkiem i parmezanem, pak choi, chips z fioletowego ziemniaka**

Grilled octopus, risotto with peas and parmesan cheese, pak choi, purple potato chips

160 g / dodatki – side dish 150 g (1, 3, 7, 9, 14)

85 PLN

**Połędwica z dorsza, purée z batatów, mini cukinia, białe szparagi, sos ogórkowy z koperkiem**

Cod sirloin, sweet potato purée, mini zucchini, white asparagus, cucumber sauce with dill

Dorsz – cod 180 g /dodatki – side dish 170 g (1, 4, 7)

69 PLN

**Łosoś pieczony z pistacjami, gnocchi buraczane, mix sałat, sos limonkowy**

Roasted salmon with pistachios, beetroot gnocchi, mixed salad and lime sauce

łosoś – salmon 180 g / dodatki – side dish 170 g (1, 3, 4, 8)

77 PLN

**Mule na białym winie, czosnek, warzywa julienne, curry, grzanka czosnkowa**

Mussels in white wine, garlic, julienne vegetables, curry and garlic toast

400 g / dodatki – side dish 100g (9, 14)

59 PLN

## DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES

---

**Stek z polędwicy wołowej, pieczone ziemniaki z boczkiem, grillowane warzywa, sos pieprzowy** **92 PLN**  
Beef tenderloin steak, baked potatoes with bacon, grilled vegetables, pepper sauce  
Mięso wołowe – beef 200 g / dodatki – side dish 180 g (1, 7, 8, 9)

**Policzki wołowe duszone z grzybami shitake, purée ziemniaczane, palona marchew, mini cukinia** **69 PLN**  
Beef cheeks stewed with shitake mushrooms, mashed potatoes, roasted carrots and mini zucchini  
Mięso wołowe – beef 200 g / dodatki – side dish 180 g (1, 8, 9)

**Polędwiczka wieprzowa zapiekana w panierce orzechowej, purée z batatów, mini burak, marchew, groszek, sos koniakowy** **59 PLN**  
Pork tenderloin baked in nut coating, sweet potato purée, mini beetroot, carrots, peas, cognac sauce  
Polędwiczka wieprzowa – pork tenderloin 150 g / dodatki – side dish 150g (1, 3, 5, 7, 8, 9)

**Pierś supreme sous vide, kluseczki szpecle ze szpinakiem, brokuł, sos velouté z suszonymi pomidorami** **62 PLN**  
Supreme sous vide breast, noodles with spinach, broccoli, velouté sauce with sun-dried tomatoes  
Pierś – chicken breast 180 g / dodatki – side dish 170 g (1, 3, 7)

## DESERY / DESSERTS

---

**Fondant czekoladowy, maliny, sos z owoców leśnych** **29 PLN**  
Chocolate fondant, raspberries and forest fruit sauce  
Fondant 100 g / dodatki – side dish 50 g (1, 3, 7, 8)

**Ciasto migdałowo-pomarańczowe (bezglutenowe)** **28 PLN**  
Almond orange cake (gluten free)  
Ciasto – cake 120 g / dodatki – side dish 50 g (1, 7, 8)

**Sorbet mango-marakuja, owoce, beza, espuma z melona** **26 PLN**  
Mango-passion fruit sorbet, fruit, meringue, melon espuma  
130 g / dodatki – side dish 50 g (1, 3, 7)

**Sernik z truskawkami, sos malinowy** **27 PLN**  
Cheesecake with strawberries, raspberry sauce  
150 g / dodatki – side dish 50 g (1, 3, 7, 8, 11)

## MENU DZIECIĘCE / MENU KIDS

|                                                                                                                                                                           |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Zupa pomidorowa</b><br>Tomato soup<br>250 g (1, 7, 9)                                                                                                                  | <b>20 PLN</b> |
| <b>Rosół z makaronem</b><br>Chicken noodle soup<br>250 g (1, 3, 9)                                                                                                        | <b>20 PLN</b> |
| <b>Spaghetti Napoli</b><br>Spaghetti Napoli<br>240 g (1, 3, 7, 9)                                                                                                         | <b>22 PLN</b> |
| <b>Makaron z kurczakiem</b><br>Chicken noodles<br>240 g (1, 3, 7, 9)                                                                                                      | <b>26 PLN</b> |
| <b>Paluszki rybne z frytkami, surówka</b><br>Fish fingers with fries and raw salad<br>Paluszki rybne - fish finger 170 g / dodatki - side dish 250 g (1, 3, 4, 7, 9)      | <b>28 PLN</b> |
| <b>Stripsy z piersi kurczaka z frytkami, surówka</b><br>Chicken breast strips with fries, raw salad<br>Pierś - chicken breast 170 g / dodatki - side dish 250 g (1, 3, 7) | <b>29 PLN</b> |
| <b>Panna Cotta waniliowa z sosem malinowym</b><br>Vanilla Panna Cotta with raspberry sauce<br>(1, 7)                                                                      | <b>20 PLN</b> |

## LISTA ALERGENÓW / LIST OF ALLERGENS

1 GLUTEN / gluten

2 SKORUPIAKI / shellfish

3 JAJA / eggs

4 RYBY / fish

5 ORZESZKI ZIEMNE / peanuts

6 SOJA / soy

7 MLEKO, LAKTOZA / milk, lactose

8 ORZECY / nuts

9 SELER / celery

10 GORCZYCA / mustard

11 SEZAM / sesame

12 DWUTLENEK SIARKI / sulphur dioxide

13 ŁUBIN / lupine

14 MIĘCZAKI / molluscs



*Zalewski*

HOTEL



ul. Nadmorska 13,  
72-330 Mrzeżyno

rezerwacja@hotelzalewski.pl  
recepcja@hotelzalewski.pl

[www.HotelZalewski.pl](http://www.HotelZalewski.pl)