



Zalewski

HOTEL



ul. Nadmorska 13,
72-330 Mrzeżyno

rezerwacja@hotelzalewski.pl
recepcja@hotelzalewski.pl

www.HotelZalewski.pl



Zalewski

HOTEL



RESTAURACJA / RESTAURANT
ATMOSFERA

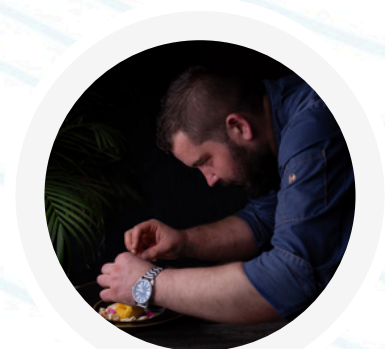
Mena
À LA CARTE

TU SPEŁNIAJĄ SIĘ MARZENIA

o 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.

Unsere Koche geben sich große Mühe, jedes Gericht bis ins kleinste Detail zu perfektionieren. Kulinarische Spezialitäten werden laufend zubereitet und es werden nur frische Produkte verwendet, so dass die Wartezeit bis zu 40 Minuten betragen kann. Wir laden Sie ein, mit uns eine echte kulinarische Reise zu unternehmen.



Szef Kuchni Hotelu Zalewski** Igor Herylo**
Chefkoch im Zalewski Hotel** Igor Herylo**



Stripsy z piersi kurczaka z frytkami, surówka Hähnchenbruststrips mit Pommes, Rohkost Pierś – Hähnchenbrust 140 g / dodatki – Beilagen 250 g (1, 3, 7)	40 PLN
Frytki z ketchupem / sosem czosnkowym Chips mit Ketchup/Knoblauchsauce 200g, sos / Sauce – 50g, (3, 7)	25 PLN
Naleśniki z nutellą, owocami i bitą śmietaną Pfannkuchen mit Nutella, Obst und Schlagsahne 150g (1, 3, 5, 7, 8)	30 PLN
Naleśniki z dżemem truskawkowym, owocami i bitą śmietaną Pfannkuchen mit Erdbeermarmelade, Obst und Schlagsahne 150g (1, 3, 7)	30 PLN

LISTA ALERGENÓW / AUFSTELLUNG DER ALLERGENE

1 GLUTEN / Gluten

2 SKORUPIAKI / Krebstiere

3 JAJA / Eier

4 RYBY / Fisch

5 ORZESZKI ZIEMNE / Erdnüsse

6 SOJA / Soja

7 MLEKO, LAKTOZA / Milch, Laktose

8 ORZECZY / Nüsse

9 SELER / Sellerie

10 GORCZYCA / Senf

11 SEZAM / Sesam

12 DWUTLENEK SIARKI /

Schwefeldioxid

13 ŁUBIN / Lupine

14 MIĘCZAKI / Weichtiere

DANIA MIĘSNE / FLEICHGERICHTE

Stek z polędwicy wołowej, pieczone ziemniaki z boczkiem, grillowane warzywa, sos pieprzowy

Steck vom Rinderfilet, Offenkartoffeln mit Speck, Grillgemüse, Pfeffersauce

Mięso wołowe – Rindfleisch 200 g / dodatki – Beilagen 180 g (1, 7, 8, 9)

120 PLN

Policzki wołowe duszone z grzybami shitake, purée ziemniaczane, palona marchew, mini cukinia

Geschmorte Rinderbacken mit Shiitake-Pilzen, Kartoffelpüree, geröstete Karotten, Minizucchini

Mięso wołowe – Rindfleisch 200 g / dodatki – Beilagen 180 g (1, 8, 9)

75 PLN

Pierś supreme sous vide, kluseczki szpecle ze szpinakiem, brokuł, sos veloute z suszonymi pomidorami

Hähnchenbrust supreme sous vide, Spinatklößchen, Broccoli, Velouté-Sauce mit getrockneten Tomaten

Pierś – Hähnchenbrust 180 g / dodatki – Beilagen 170 g (1, 3, 7)

69 PLN

DESERY / DESSERTS

Fondant czekoladowy, owoce sezonowe, sos z czerwonych owoców,

Schokoladen-Fondant, Früchte der Saison, rote Fruchtsauce,

Fondant 100 g / dodatki – Beilagen 50 g (1, 3, 7, 8)

32 PLN

Owoce sezonowe zapiekane pod kruszonką migdałową z gałką lodu

Gebackene Früchte der Saison unter Streuseln

Mandelstreusel mit einer Kugel Eis

160g (1, 5, 7, 8)

32 PLN

Sorbet mango-marakuja, owoce, beza, espuma z melona

Mango-Maracuja-Sorbet, Früchte, Baiser, Melonen-Espuma

130 g / dodatki – Beilagen 50 g (1, 3, 7)

26 PLN

MENU DZIECIĘCE / KINDERMENÜ

Zupa pomidorowa

Tomatensuppe

250 g (1, 7, 9)

25 PLN

Rosół z makaronem

Hühnerbrühe mit Nudeln

250 g (1, 3, 9)

25 PLN

Spaghetti Napoli

Spaghetti Napoli

240 g (1, 3, 7, 9)

38 PLN

Makaron z kurczakiem

Nudeln mit Hähnchen

240 g (1, 3, 7, 9)

38 PLN

Paluszki rybne z frytkami, surówka

Fischstäbchen mit Pommes, Rohkost

Paluszki rybne – Fischstäbchen 130 g / dodatki – Beilagen 250 g (1, 3, 4, 7, 9)

40 PLN



Zalewski

HOTEL



ZAPRASZAMY NA LUNCH

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

**ZUPA, DANIE GŁÓWNE
69 PLN**

o menu zapytaj kelnera

LUNCHEINLADUNG

*zwischen 13:00 und 15:00 Uhr
servieren wir unseren Hauslunch*

**SUPPE, HAUPTSPEISE
69 PLN**

Fragen Sie den Kellner nach dem Menü

PRZYSTAWKI / VORSPEISEN

Tatar wołowy, żółtko, oliwa truflowa, marynowane grzyby, ogórek, musztarda francuska **59 PLN**

Rindertartar, Eigelb, Trüffelöl, marinierte Pilze, Gurke, französischer Senf

Mięso wołowe – Rindfleisch 130 g / dodatki – Beilagen 30 g (1, 3, 9, 10)

Krewetki na maśle bazyliowym, czosnek, pietruszka, białe wino, grzanka czosnkowa **59 PLN**

Garnelen in Basilikumbutter, Knoblauch, Petersilie, Weißwein, Knoblauchtoast

6 szt (1, 2, 7, 14)

Śledź w śmietanie, opalane ziemniaki, piklowana czerwona cebula **35 PLN**

Hering in Sahne, gebrannte Kartoffeln, eingelegte rote Zwiebeln 180g (1, 4, 7)

SALATKI / SALATE

Salatka cesarska z piersią kurczaka, sos, pomidor, parmezan **49 PLN**

Kaisersalat mit Hähnchenbrust, Sauce, Tomate und Parmesan

290 g (1, 3, 5, 7, 8)

Salatka z kozim serem i mango, pomidor, truskawka, dressing z czerwonego wina **49 PLN**

Salat mit Ziegenkäse und Mango, Tomate, Erdbeere, Rotweindressing

290 g (1, 3, 5, 7, 8)

Salatka z krewetkami i sosem mango **59 PLN**

Salat mit Garnelen und Mangosauce

290g (1, 2, 5, 7, 8)

ZUPY / SUPPEN

Żurek rybny, grillowane ziemniaki, jajko przepiórcze, pulpety z łososia **35 PLN**

Fisch-Mehlsuppe, gegrillte Kartoffeln, Wachtelei, Lachsklöße

270 g (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9)

Flaczki z kalmara z borowikami i tymiankiem, grzanka czosnkowa **35 PLN**

Kalmar-Kutteln mit Steinpilzen und Thymian, Knoblauchtoast

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

Rosół z kaczki, warzywa julienne, mięso z kaczki, makaron własnego wyrobu **32 PLN**

Entenbrühe, Julienne-Gemüse, Entenfleisch, hausgemachte Nudeln

270 g (1, 3, 8, 9)

Zupa dnia – zapytaj kelnera **29 PLN**

Suppe des Tages – fragen Sie den Kellner

270 g

MAKARONY I PIEROGI / NUDELN UND PIROGGEN

Spaghetti z owocami morza, mule, krewetki, oliwa, czosnek, papryka **49 PLN**

Spaghetti mit Meeresfrüchten, Miesmuscheln, Garnelen, Öl, Knoblauch, Paprika
300 g (1, 2, 3, 14)

Tagliatelle z kurczakiem i pesto bazyliowym **49 PLN**

Tagliatelle mit Hähnchen und Basilikum Pesto
300 g (1, 3, 7)

Pierogi z pieczonymi ziemniakami i twarogiem wędzonym 8 szt. **43 PLN**

Piroggen mit gebackenen Kartoffeln und geräuchertem Hüttenkäse 8 St.
320 g (1, 3, 7)

Pierogi z mięsem jelenia z okrasą z cebuli i kurek 8 szt. **52 PLN**

Hirschfleischpiroggen mit Zwiebel- und Pfifferlingsgratin 8 St.
320 g (1, 3, 7, 9)

Pierogi z łososiem i ricottą w sosie z szyjek rakowych 6 szt. **52 PLN**

Piroggen mit Lachs und Ricotta in Flusskrebshalssauce 6 St.
320 g (1, 3, 4, 7)

DANIA RYBNE / FISCHGERICHTE

Polędwica z dorsza, purée z batatów, mini cukinia, białe szparagi, sos ogórkowy z koperkiem **72 PLN**

Dorschfilet, Püree aus Süßkartoffeln, Minizucchini, weiße Spargel, Gurkensauce mit Dill
Dorsch - Dorsch 180 g / dodatki - Beilagen 170 g (1, 4, 7)

Łosoś pieczony z pistacjami, gnocchi buraczane, mix sałat, sos limonkowy **79 PLN**

Ofenlachs mit Pistazien, Gnocchi aus roter Bete, bunte Salate, Limettensauce
Łosoś - Lachs 180 g / dodatki - Beilagen 170 g (1, 3, 4, 8)

Ośmiornica grillowana, risotto z groszkiem i parmezanem, pak choi, chips z fioletowego ziemniaka **110 PLN**

Oktopus vom Grill, Risotto mit Erbsen und Parmesan, Mangold, Chips aus violetten Kartoffeln
160 g / dodatki - Beilagen 150 g (1, 3, 7, 9, 14)

Mule na białym winie, czosnek, śmietana, warzywa julienne, curry, grzanka czosnkowa, **65 PLN**

Miesmuscheln auf Weißwein, Knoblauch, Sahne, Julienne-Gemüse, Curry, Knoblauchtoast
400 g / dodatki - Beilagen 100g (9, 14)