

Przystawki

Appetizers

- ✕ **Tatar z polędwicy wołowej, borowiki confit, mus z żółtka, Grana Padano** 62 PLN
Beef tenderloin tartare, confit porcini mushrooms, yolk mousse, Grana Padano
- ✕ **Ser góralski, bekon, konfitura żurawinowa z hotelowej spiżarni** 33 PLN
Highland cheese, bacon, cranberry jam from the hotel pantry
- ✕ **Carpaccio z buraka, kozi ser, włoskie orzechy w miodzie, maliny** 33 PLN
Beetroot carpaccio, goat cheese, walnuts in honey, raspberries
- ✕ **Śledź różowy, cukinia, jabłko, musztarda francuska, majonez z buraka** 32 PLN
Pink herring, zucchini, apple, French mustard, beetroot mayonnaise

Zupy

Soups

- Żurek podhalański, biała kiełbasa, kwaśna śmietana** 26 PLN
Podhale region sour rye soup, white sausage, sour cream
- Kwaśnica na baraninie, ziemniaki, duszona giciz** 26 PLN
Sauerkraut soup on mutton, potatoes, braised shank
- ✕ **Rosół, domowy makaron, kurczak, warzywa** 24 PLN
Chicken soup, homemade pasta, chicken, vegetables
- Krupnik na wędzonym pstrągu, jajko, borowiki** 28 PLN
Barley soup on smoked trout, egg, porcini mushrooms
- ✕ **Zupa orientalna, krewetki, pędy bambusa, mango, mleko kokosowe** 34 PLN
Oriental soup, shrimps, bamboo shoots, mango, coconut milk

Makarony i inne

Pastas and others

- ✕ **Spaghetti z czosnkiem, chilli, cukinia, pomidory cherry** 35 PLN
Spaghetti with garlic, chili, zucchini, cherry tomatoes
- Fettuccine szpinakowe, sos śmietanowy, borowiki, pomidory suszone, Grana Padano** 47 PLN
Spinach fettuccine, cream sauce, porcini mushrooms, dried tomatoes, Grana Padano
- Tagliatelle z krewetkami, pomidory cherry, białe wino** 49 PLN
Tagliatelle with shrimps, cherry tomatoes, white wine
- Lasagne, brukiew, marchew, szpinak, pieczarki, mozzarella, sos pomidorowy** 44 PLN
Lasagna, rutabaga, carrot, spinach, mushrooms, mozzarella cheese, tomato sauce
- Ravioli ze szpinakiem, ricotta, pesto bazyliowe, Grana Padano** 39 PLN
Ravioli with spinach, ricotta, basil pesto, Grana Padano
- ✕ **Risotto, kurczak, warzywa, gorgonzola** 36 PLN
Risotto, chicken, vegetables, gorgonzola
- Burak a'la Wellington, szpinak, czosnek, sos z musztardy francuskiej** 43 PLN
A'la Wellington beetroot, spinach, garlic, French mustard sauce

Sałaty

Salads

- ✕ **Cezar – kurczak, bekon, parmezanem, anchois, bagietka** 38 PLN
Caesar – chicken, bacon, parmesan, anchovies, baguette
- ✕ **Kompozycja sałat – wędzony łosoś, dresing cytrusowy, truskawki, jajko w koszulce** 42 PLN
Salad composition – smoked salmon, citrus dressing, strawberries, poached egg
- ✕ **Liście młodego szpinaku, gorgonzola, gruszka, pestki dyni, dresing malinowy** 38 PLN
Young spinach leaves – gorgonzola, pear, pumpkin seeds, raspberry dressing

- ✕ Danie dostępne w wersji bezglutenowej, przy zamówieniu prosimy o poinformowanie kelnerów
* Informacja o zawartości alergenów w serwowanych daniach dostępna u obsługi restauracji

The dish is available in a gluten-free version, please inform the waiters when ordering

*Information on the content of allergens in the dishes served is available from the restaurant staff





☒ Danie dostępne w wersji bezglutenowej, przy zamówieniu prosimy o poinformowanie kelnerów
* Informacja o zawartości alergenów w serwowanych daniach dostępna u obsługi restauracji

The dish is available in a gluten-free version, please inform the waiters when ordering
* Information on the content of allergens in the dishes served is available from the restaurant staff

Dania główne

Main courses

☒ Stek z polędwicy wołowej, ziemniaki zapiekane w parmezanie, sos pieprzowy, sałata, śmietana Beef tenderloin steak, potatoes baked in parmesan, pepper sauce, lettuce	156 PLN
Placki ziemniaczane z gulaszem wołowym, sałatka z kiszzonego ogórka Potato pancakes with beef stew, pickled cucumber salad	63 PLN
☒ Schab z boczkiem, ser góralski, purée ziemniaczane, por Pork chop with bacon, highland cheese, potato purée, leek	66 PLN
☒ Pierś z kaczki, purée z pigwy, sos śliwkowy, dziki brokuł Duck breast, quince purée, plum sauce, wild broccoli	86 PLN
☒ Pierś z pulardy, purée ziemniaczane – bazyliowe, sos winny, warzywa Pullet breast, potato and basil purée, wine sauce, vegetables	68 PLN
☒ Filet z pstrąga, młody szpinak, ziemniaki „Amandine”, boczniaki Trout fillet, young spinach, "Amandine" potatoes, oyster mushrooms	62 PLN
☒ Sandacz, czarna soczewica, sos cebulowo – tymiarkowy, młody bób Zander, black lentils, onion and thyme sauce, young broad beans	78 PLN

Desery

Desserts

☒ Mascarpone, mango, marakuja, brzoskwinie, brownie czekoladowe Mascarpone, mango, passion fruit, peach, chocolate brownie	34 PLN
Crumble, jabłka, maliny, migdały, lody waniliowe Crumble, apples, raspberries, almonds, vanilla ice cream	33 PLN
Suflet czekoladowy, sorbet z czarnej porzeczki Chocolate soufflé, blackcurrant sorbet	34 PLN
Puszysty sernik na kruchym spodzie, czekolada pistacjowa, owoce Fluffy cheesecake with a crispy base, pistachio chocolate, fruits	35 PLN

Menu Malucha

Kids menu

☒ *Rosół, domowy makaron Chicken soup, homemade noodles	18 PLN 200ml
☒ Zupa pomidorowa, ryż lub makaron Tomato soup, rice or pasta	19 PLN 200ml
☒ *Nuggetsy z kurczaka Chicken nuggets	21 PLN 120g
*Paluszki rybne Fish fingers	24 PLN 120g
Placki ziemniaczane Potato pancakes (2 pieces)	17 PLN 2 sztuki
☒ *Spaghetti, sos pomidorowy Spaghetti, tomato sauce	24 PLN 120g
☒ *Frytki Fries	11 PLN 150g
☒ *Frytki Spadolini, ser Spadolini fries, cheese	16 PLN 200g
Pizza Margherita** Margherita pizza	26 PLN 26cm
Cheeseburger Cheeseburger	38 PLN
☒ *Surówki do wyboru: marchew/mizeria Carrot or cucumber salad	10 PLN 90g
Naleśniki z serem lub owocami sezonowymi Pancakes with cheese or seasonal fruits (2 pieces)	23 PLN 2 sztuki
Racuchy z jabłkami lub Nutellą Pancakes with apples or Nutella (2 pieces)	17 PLN 2 sztuki
Puchar lodowy, owoce, bita śmietana Ice cream, fruits whipped cream (2 scoopes)	29 PLN 2 gałki

*Dania serwowane wyłącznie dzieciom / dishes served only to children

**Wymarzone dodatki – 5 pln / dodatek

Extra toppings – 5 pln / piece