

MENU

Restauracji Hotelu Trzebnica

Przystawki zimne *Kalte Vorspeisen / Cold starters*

<ul style="list-style-type: none"> • Carpaccio z marynowanej polędwicy na sałacie, z kaparami i tartym parmezanem <p><i>Carpaccio aus mariniertem Lendenstück auf Salat mit Kapernstrauch und geriebenem Parmesamkäse</i> <i>Carpaccio with marinated sirloin on a lettuce with capers and grated parmesan</i></p>	100/150 g	39 zł
<ul style="list-style-type: none"> • Befszyk tatarski <p><i>Tatarbeefsteak</i> <i>Tatar beef</i></p>	100/100 g	35 zł
<ul style="list-style-type: none"> • Śledź po japońsku <p><i>Hering auf Japanische Art</i> <i>Herring served in Japanese sauce</i></p>	100/100 g	19 zł
<ul style="list-style-type: none"> • Śledź w oleju <p><i>Hering in Öl</i> <i>Herring served in oil</i></p>	100/100 g	17 zł
<ul style="list-style-type: none"> • Śledź "graved lachs" na lekkiej sałacie i tartych jabłkach z sosem musztardowo-miodowym <p><i>Hering "graved lachs" auf leichtem Salat und geriebenen Äpfel mit Senf-Honigssoße</i> <i>Herring "graved lachs" served on lettuce and grated apples with mustard and honey sauce</i></p>	150/80 g	22 zł
<ul style="list-style-type: none"> • Deska serów z orzechami <p><i>Käseaufschnittplatte mit Nüssen</i> <i>Plate of cheeses with nuts</i></p>	150/100 g	35 zł
<ul style="list-style-type: none"> • Deska własnych wędlin i mięs pieczonych z pieczywem i smalcem <p><i>Hausgemachte Fleischplatte and gebratenes Fleisch mit Brot und Schmalz</i> <i>Plate of own meats and roast meat with bread and lard</i></p>	250/50 g	45 zł
<ul style="list-style-type: none"> • Łosoś wędzony podany z pieczywem i masłem <p><i>Räucherlachs mit Brot und Butter</i> <i>Smoked salmon served with bread and butter</i></p>	150 g	39 zł

Przystawki ciepłe

Warme Vorspeisen / Hot starters

- Szpinak w sosie beszamelowym zapiekany z suszonymi pomidorami i serem 150 g 22 zł
Überbackener Spinat in Bechamelsauce mit getrockneten Tomaten und Käse
Spinach in bechamel sauce baked with dried tomatoes and cheese
- Drobiowe wątróbki na miksie sałat z emulsją balsamiczną 100/80 g 23 zł
Hähnchenleber auf Mixsalat mit Balsamsauce
Poultry liver served with salads and balsamic emulsion
- Dolnośląskie rydze z koszem sałat i nutą świeżych ziół 150/60 g 38 zł
Schlesische Reizker mit Salatkorb und frische Kräuter
Polish Riga in a basket of lettuce and fresh herbs

Sałatki

Salat / Salads

- Sałatka z grillowanym kurczakiem na miksie sałat, z pomidorami, ogórkiem, czerwoną cebulą i sosem musztardowo-miodowym 300 g 27 zł
Salat mit gegrilltem Hähnchen, Salatmischung, Tomaten, grüne Gurke, rote Zwiebeln und Honig-Senf-Sauce
Salad with grilled chicken, salad mix, tomatoes, green cucumber, red onion and honey-mustard sauce
- Caprezze z serem mozzarella, pomidorami i bazylią 300 g 18 zł
Caprezze mit Mozarellakäse, Tomaten und Basilikum
Caprezze with mozzarella cheese, tomatoes and basil
- Sałatka grecka z grzankami 200 g 18 zł
Griechischer Salat mit Croutons
Greek Salad with croutons

Zupy Suppen / Soups

• Krem pomidorowy z grzankami <i>Tomaten Creme mit Croutons</i> <i>Tomato cream with croutons</i>	300 ml	17 zł
• Rosół z kołdunami <i>Brühe mit litauischen Teigtaschen</i> <i>Chicken soup with small dumplings</i>	300 ml	16 zł
• Rosół z makaronem <i>Brühe mit Nudeln</i> <i>Chicken noodle soup</i>	300 ml	13 zł
• Flaki wołowe <i>Rindkaldaunen</i> <i>Tripe soup</i>	300 ml	19 zł
• Żur staropolski z jajem i białą kiełbaską podawany w chlebie <i>Polnische Sauermehlsuppe mit Ei und Weißwurst in Roggenbrot</i> <i>Old Polish sour flour-based soup with egg and white sausage served in bread</i>	300 ml	18 zł
• Barszcz z krokiem z serem i pieczarkami <i>Borschtsch mit Krokette</i> <i>Beetroot soup with croquette with chesse and mushroom</i>	250 ml/100 g	18 zł
• Barszcz czerwony z uszkami mięsnymi <i>Borschtsch mit Fleisch-Ravioli</i> <i>Beetroot soup with tortellini with meat</i>	300 ml	16 zł

Dania główne z mięsem drobiowym Fleischgerichte / Main dishes with poultry meat

• Kotlet de Volaille z frytkami i gotowanymi jarzynami <i>Kotelett de Vollaille mit Frites und geschmortem Gemuse</i> <i>De Volaille with chips and boiled vegetables</i>	150/150/150 g	35 zł
• Risotto z grillowanym kurczakiem i gotowanymi jarzynami <i>Risotto mit gegrilltes Hähnchen und undgeschmortem Gemuse</i> <i>Risotto with grilled chicken and boiled vegetables</i>	350 g	28 zł
• Panierowany filec drobiowy podany z frytkami i surówką z białej kapusty <i>Paniertes Hähnchenfilet mit Frites und Krautsalat</i> <i>Breaded chicken fillet with chips and white cabbage salad</i>	140/150/150 g	32 zł
• Grillowany stek z kurczaka z marchewką duszoną z migdałami i włoskimi kluseczkami <i>Gegrillter Hähnchensteak, Karotten mit gedünsteten Mandeln und gnocchi</i> <i>Grilled chicken steak served with stewed carrot, almonds and gnocchi</i>	130/150/150 g	35 zł

Dania główne z mięsem wieprzowym

Fleischgerichte aus Schwein / Main dishes with pork meat

- Tradycyjny polski schabowy podawany z zapiekаныmi ziemniakami i zasmażaną kapustą 150/150/150 g 33 zł
Traditionelles Schweinekotelett "Schabowy" serviert mit Bratkartoffeln und gebratene Kraut
Traditional Polish pork cutlet served with baked potatoes and fried cabbage
- Polędwica wieprzowa ze szpinakiem i jajem sadzonym na plastrach złocistych ziemniaków z sałatką vinegrette 150/100/150/100 g 49 zł
Schweinefilet mit Spinat und Spiegelei Bratkartoffeln in Scheiben mit Vinaigrettesalat
Pork loin with spinach and fried egg served with slices of fried potatoes and vinaigrette salad
- Polędwica wieprzowa z grilla w sosie pieczarkowym serwowana z kluskami śląskimi i zasmażaną kapustą 150/100/150 g 49 zł
Schweinefilet vom Grill mit Champignonsoße serviert mit Schlesischen Klößen und gebratene Kraut
Grilled pork loin in mushroom sauce served with Silesian dumplings and fried cabbage
- Grillowany schab podawany z frytkami i surówką z białej kapusty 120/150/150 g 36 zł
Gegrilltes Schweinekotelett mit Frites und Krautsalat
Grilled pork baked with chips and white cabbage salad
- Golonka z jarzynami duszonymi w piwie, z ziemniakami i zasmażaną kapustą 250/150/150 g 39 zł
Hachse mit geschmortem im Bier Gemüse, Kartoffeln, Kraut
Pork knuckles with stewed vegetables in beer served with potatoes and fried cabbage
- Golonka gotowana z ziemniakami i zasmażaną kapustą 250/150/150 g 38 zł
Hachse mit Kartoffeln, Kraut
Pork knuckles with potatoes and fried cabbage
- Sznycel górski z jajkiem sadzonym, zapiekаныmi ziemniakami i bukietem surówek 150/150/150 g 35 zł
Bergschnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat
Pork schnitzel with fried eggs, baked potatoes and bouquet of salads
- Stek z cebulą, ziemniakami i zasmażaną kapustą 150/150/150 g 38 zł
Steak mit Zwiebel, Karoffeln und Kraut
Pork Steak with onions, potatoes and fried cabbage
- Kotlet Ułański podawany z frytkami i bukietem surówek 150/200/150 g 38 zł
Schweinekotelett "Ułański" mit Champignon und Käse, mit Frites und Salat
Pork cutlet "Ułański" mit mushroom and cheese, with chips and bouquet of salads

Dania główne z mięsem wołowym

Fleischgerichte aus Rind/ Main dishes with beef meat

- Stek z polędwicy wołowej w sosie pieprzowym podawany z frytkami 180/150 g 55 zł
Rindsleude in Pfeffersauce mit Frites
Beef loin steak in pepper sauce with chips
- Stek z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym, frytkami i fasolką zasmażaną na maśle 150/150/150 g 55 zł
Lendenfilet- Steak mit Knoblauchbutter, Pommes frites und Bohnen
Beef loin steak with garlic butter, chips and beans
- Placek po węgiersku z gulaszem wołowym i kapustą zasmażaną 200/250 g 38 zł
Ungarischer Kartoffelpuffer und Angebratener Kraut
Hungarian potato pancake with beef stew and fried cabbage
- Policzki wołowe w sosie pieczeniowym podawane z ziemniakami i bukietem surówek 160/150/150 g 42 zł
Rindfleisch Wange im Bratensoße mit Kartoffeln und Salat
Beef cheeks in gravy sauce mit potatoes and bouquet of salads

Na Państwa życzenie istnieje możliwość zamiany dodatków
Auf Wunsch können die Zutaten geändert werden
At Your request, it is possible to replace additions

- Ziemniaki
Kartoffeln, Potatoes
- Zapiekane ziemniaki
Gebackene Kartoffeln, Baked potatoes
- Kluski śląskie
Knodel, Dumplings
- Frytki
Pommes frites, Chips
- Ryż
Reis, Rice

Ryby I owoce morza *Fische und Meeresfrüchte / Fish and sea fruits*

- Łosoś zapiekany w bekonie na zielonych szparagach z sosem holenderskim i ryżem basmatti 150/150/150 g 44 zł
Überbackener Lachs in Bacon mit grünen Spargel, niederländische Soße und Basmatireis
Salmon baked in bacon and green asparagus with Dutch sauce and basmati rice
- Panierowana półtusza z dorsza podana z ziemniakami i bukietem surówek 200/150/150 g 44 zł
Paniertes Dorschfilet mit Kartoffeln und salat
Breaded cod fillet with potatoes and salad
- Duszone krewetki w sosie teryjaki z jarzynami i sałatą morską, tostami oliwkowo- czosnkowymi 150/150/150 g 43 zł
Gedünstete Tigergarnele in Teryjakisoße mit Gemüse, Meereskopfsalat, Oliven-Knoblauchtost
Stewed tiger shrimps in Teriyaki sauce served with vegetables and sea salad, and olives and garlic toast
- Łosoś na parze podawany ze szpinakiem i ryżem 120/100/150 g 44 zł
Gedünsteten Lachs serviert mit Spinat und Reis
Steamed salmon served with Spinat and Reis
- Makaron tagliatelle z łososiem podawany z oliwkami, suszonymi pomidorami i sosem cytrynowym 300 g 33 zł
Tagliatelle mit Lachs serviert mit Oliven, getrocknete Tomaten und Zitronensauce
Tagliatelle with Salmon pasta served with Olives, dried tomatoes and Lemon sauce

Dania wegetariańskie *Vegetarische Speisen / Vegetarian dishes*

- Penne z pomidorami i sosem z bazylii "pesto" 300 g 17 zł
Penne mit Tomaten und Basilikumsoße "Pesto"
Penne with tomatoes and pesto basil sauce
- Omlet z trzebnickimi jabłkami i serem pleśniowym 300 g 17 zł
Omelett mit Trebnitzer Äpfel und Blauschimmelkäse
Omelet with Trzebnica apples and blue cheese
- Naleśniki ze szpinakiem z sosem pomidorowo-ziołowym 2 szt/300 g 22 zł
Pfannkuchen mit Spinat mit Tomaten-Kräutersoße
Pancakes with spinach with tomato-herb sauce
- Zapiekany ser camembert 120 g 21 zł
Gebackene Camembert
Camembert cheese baked

Menu dla dzieci *

Menü für Kinder / Menu for children

● "Scooby Doo" Rosół z makaronem <i>"Scooby Doo" Brühe mit Nudeln</i> <i>"Scooby Doo" Chicken soup</i>	200 ml	9 zł
● Zupa „Strażaka Sama” - pomidorowa z ryżem <i>Tomatensuppe „Feuerwehr Sam” mit Reis</i> <i>„Fireman Sam” Tomato soup with rice</i>	200 ml	9 zł
● "Smakołyki Królowy Śnieżki" - Drobiowy filecik podawany z frytkami i surówką z marchewki <i>"Leckereien von Schneewitchen" Überbackene Hähnchenfilet, Pommes frites und Rohkost aus Karotte</i> <i>"Smakołyki Królowy Śnieżki" [Tidbits of Snow White] Chicken fillet grilled with chips and carrot salad</i>	80/100/80 g	19 zł
● Drobiowe stripsy podawane z frytkami <i>Hähnchenstreifen serviert mit Pommes</i> <i>Chicken nuggets served with fries</i>	100/100 g	21 zł
● Lody "Pinokio" z owocami i wafelkiem <i>"Pinokio" - Eis mit Früchten und Waffel</i> <i>"Pinokio" ice cream with fruits and wafer</i>	150 g	12 zł
● Naleśnik "Kubusia Puchatka" z powidłami lub z serem <i>"Winnie the Pooh" Eierkuchen mit Konfitüre oder mit Kase</i> <i>"Winnie the Pooh" Pancake with jam or with sweet cheese</i>	150 g	12 zł

* Dla naszych milusińskich dania serwowane są na bajkowej zastawie dla dzieci
Für unsere Kinder sind alle Speisen auf Märchenservice serviert
For our kids meals are served in a fabulous children's tableware



Desery

Nachspeisen / Desserts

- "Trzebnicka jabłoń" Szarlotka z lodami waniliowymi i sosem z malin 150/50 g 17 zł
"Trzebnicka jabłoń" Apfelkuchen mit Vanilleeis und Himbeerensoße
"Trzebnicka jabłoń" apple pie with vanilla ice cream and raspberry sauce
- Sernik z gorącą czekoladą 150 g 15 zł
Käsekuchen mit heißer Schokolade
Chees cake with hot chocolate
- Lody waniliowe z orzechami, bitą śmietaną, czekoladą i chrupiącym tiulem 100/20 g 18 zł
Vanilleeis mit Nüssen, Schlagsahne, Schokolade und knackiger Glasur
Vanilla ice cream served with nuts whipped cream, chocolate and crispy tiule

Drinki bezalkoholowe

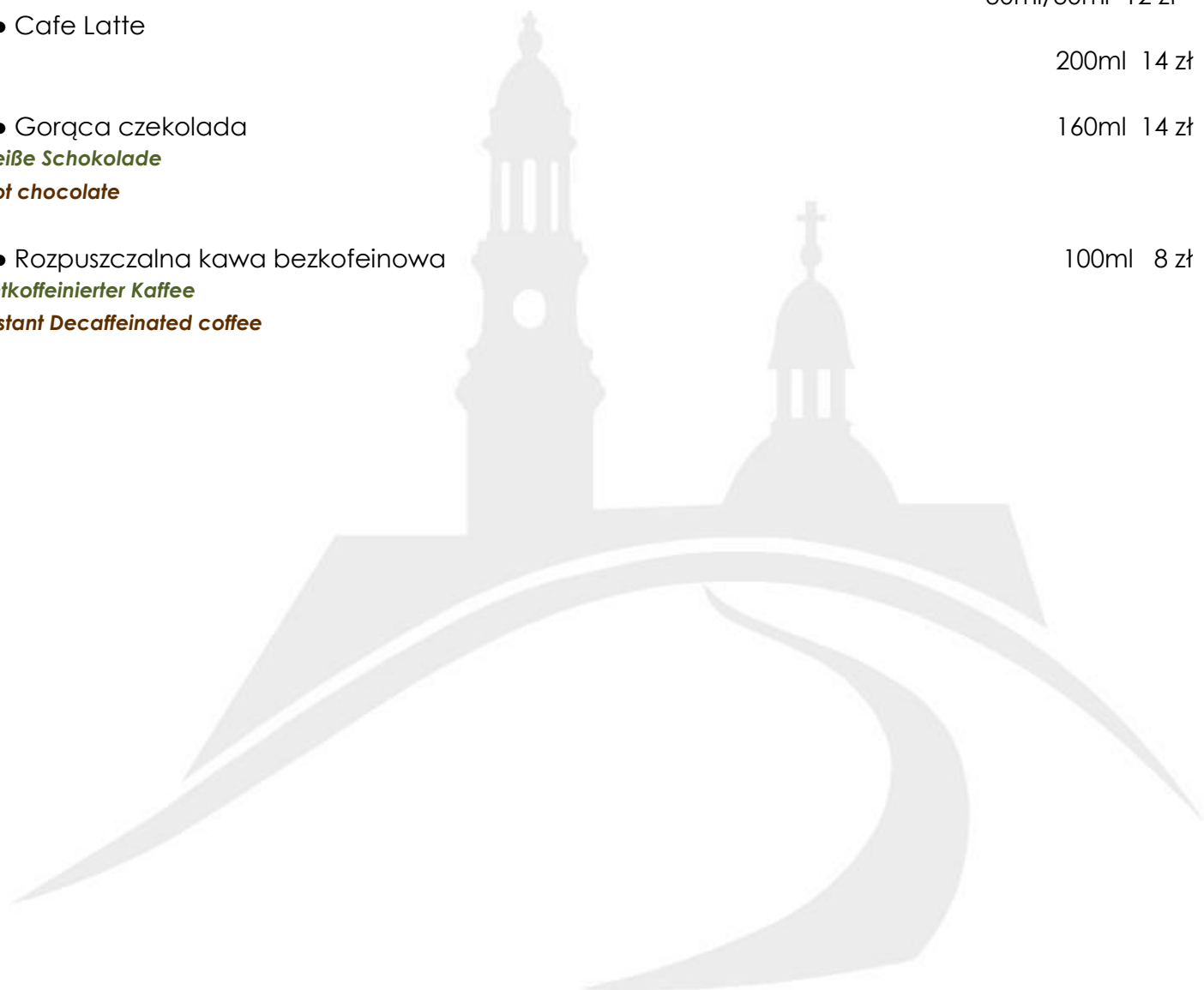
Softdrinks / Softdrink

- Alice Milk Shake 150 ml 10 zł
(Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, syrop malinowy, śmietanka kremówka)
(Apfelsaft, Orangensaft, Himbeersirup, schwere Creme)
(Apple juice, orange juice, raspberry syrup, heavy cream)
- Mojito 120 ml 18 zł
(Limonka, Sprite, woda gazowana, cukier brązowy, świeża mięta, lód)
(Limette, Sprite, Sprudelwasser, brauner Zucker, frische Minze, Eis)
(Lime, Sprite, sparkling water, brown sugar, fresh mint, ice)
- Florida Coctail 160 ml 15 zł
(Sok grejpfrutowy, tonic, grenadyna, lód)
(Grapefruitsaft, Tonic, Grenadine, Eis)
(Grapefruit juice, tonic, grenadine, ice)

Napoje gorące

Warme Getränke / Hot beverages

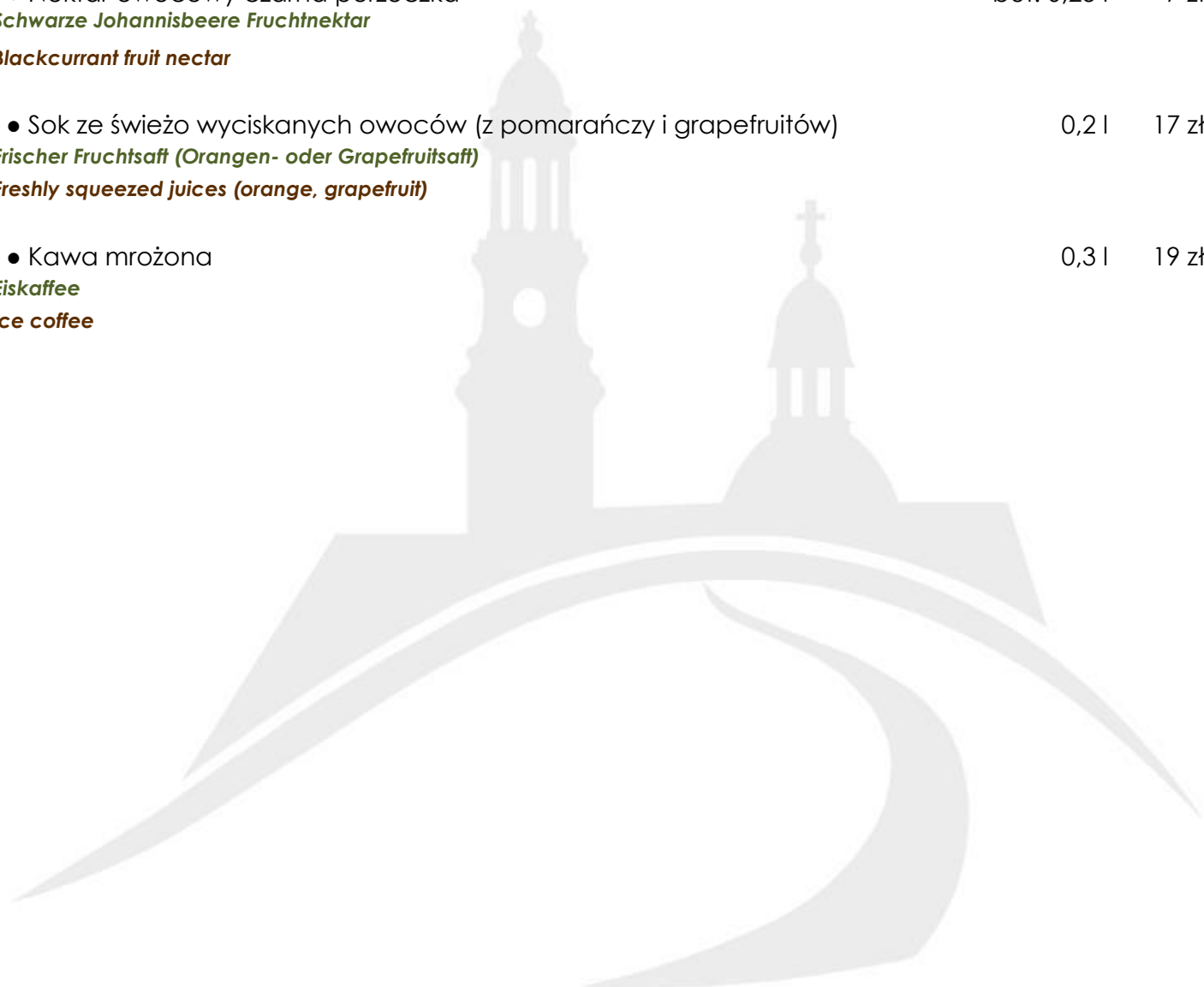
• Herbata (Czarna, zielona, owocowa, ziołowa, aromatyzowana) <i>Tee (Schwarzer-, Grüner-, Früchte-, Kräuter-, Aromatee)</i> <i>Tea (black, green, fruit, flavoured)</i>	200 ml	8 zł
• Espresso	30ml	10 zł
• Podwójne espresso <i>Doppellespresso</i> <i>Double espresso</i>	60ml	16 zł
• Kawa Czarna <i>Schwarzer Kaffee</i> <i>Black coffee</i>	100ml	10 zł
• Kawa z mlekiem <i>Kaffee mit Milch</i> <i>Coffee with milk</i>	100ml/0,2ml	12 zł
• Cappuccino	30ml/30ml	12 zł
• Cafe Latte	200ml	14 zł
• Gorąca czekolada <i>Heiße Schokolade</i> <i>Hot chocolate</i>	160ml	14 zł
• Rozpuszczalna kawa bezkofeinowa <i>Entkoffeinerter Kaffee</i> <i>Instant Decaffeinated coffee</i>	100ml	8 zł



Napoje zimne

Kalte Getränke / Cold drinks

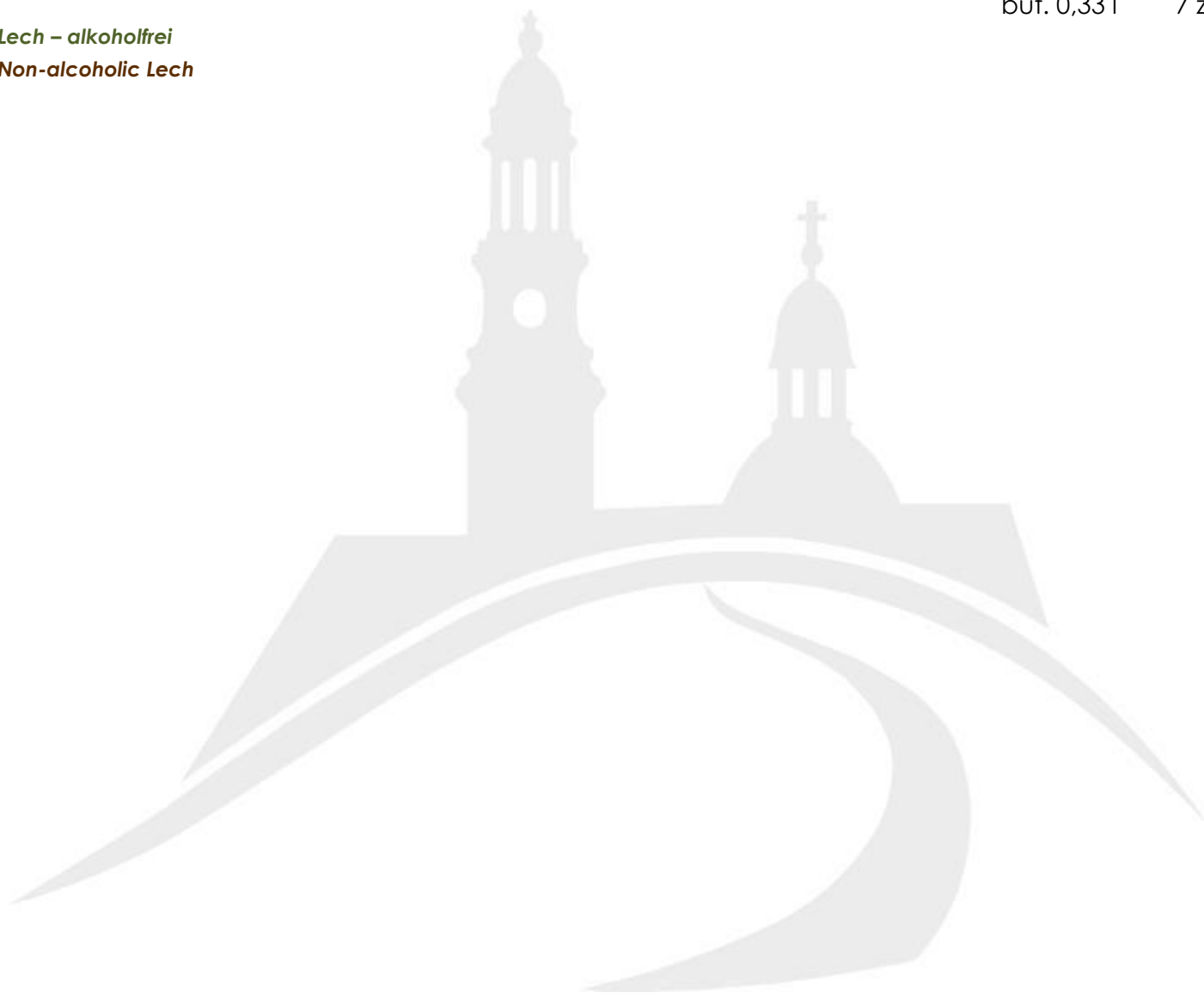
• Pepsi, Mirinda, 7Up, Pepsi Max , Tonic	0,2 l	7 zł
• Woda mineralna (gazowana/niegazowana) <i>Mineralwasser (Sprudelwasser/ohne Gas)</i> <i>Mineral water (sparkling/still)</i>	0,25/0,3 l	7 zł
• Woda mineralna gazowana San Pellegrino <i>Mineralwasser Sprudelwasser "San Pellegrino"</i> <i>San Pellegrino sparkling mineral water</i>	0,7 l	13 zł
• Woda mineralna niegazowana Aqua Panna <i>Mineralwasser ohne Gas Aqua Panna</i> <i>Aqua Panna still mineral water</i>	0,7 l	13 zł
• Sok owocowy Cappy <i>Fruchtsaft</i> <i>Juice</i>	but. 0,25 l	5 zł
• Nektar owocowy czarna porzeczka <i>Schwarze Johannisbeere Fruchtnektar</i> <i>Blackcurrant fruit nectar</i>	but. 0,25 l	7 zł
• Sok ze świeżo wyciskanych owoców (z pomarańczy i grapefruitów) <i>Frischer Fruchtsaft (Orangen- oder Grapefruitsaft)</i> <i>Freshly squeezed juices (orange, grapefruit)</i>	0,2 l	17 zł
• Kawa mrożona <i>Eiskaffee</i> <i>Ice coffee</i>	0,3 l	19 zł



Piwa

Bier / Beers

• Tyskie z beczki <i>Tyskie Fassbier</i> Graff beer Tyskie	0,3 l/0,5 l	6 zł/8 zł
• Pilsner urquell	but. 0,5 l	10 zł
• Kozel	but. 0,5 l	9 zł
• Książęce	but. 0,5 l	9 zł
• Piwo pszeniczne <i>Weizenbier</i> Wheat beer	but. 0,5 l	9 zł
• Piwo regionalne PROST <i>Regionales Bier PROST</i> Local beer PROST	but. 0,5 l	12 zł
• Lech bezalkoholowy <i>Lech – alkoholfrei</i> Non-alcoholic Lech	but. 0,33 l	7 zł



Alkohol

Wódki białe „Weißer” Schnaps/ White Vodkas

• Absolut	40 ml	9 zł
	but. 0,5 l	90 zł
• Finlandia	40 ml	9 zł
	but.0,5 l	90 zł
• Wyborowa	40 ml	6 zł
	but.0,5 l	60 zł
• Smirnoff	40 ml	6 zł
	but.0,5 l	60 zł
• Toruńska	40 ml	6 zł
	but.0,5 l	60 zł
• Amundsen	40 ml	7 zł
	but.0,5 l	70 zł

Wódki gatunkowe Andere Schnapssorten/ Brand Vodkas

• Gorzka żółdkowa (tradycyjna, miętowa)	40 ml	6 zł
• Żubrówka	40 ml	6 zł

Aperitif- Wermut & Bitter

• Campari	40 ml	9 zł
• Martini (extra dry, rosato, rose, bianco)	100 ml	17 zł

Gin

• Lubuski	40 ml	8 zł
• Bombay	40 ml	12 zł

Rum

• Bacardi superior	40 ml	12 zł
• Bacardi black	40 ml	12 zł
• Bacardi Gold	40 ml	16 zł

Tequila

- | | | |
|------------------|-------|-------|
| • Tequila silver | 40 ml | 14 zł |
| • Tequila gold | 40 ml | 14 zł |

Single malt

- | | | |
|-----------------------------|-------|-------|
| • Glenrothes Select Reserve | 40 ml | 30 zł |
|-----------------------------|-------|-------|

Whisky, Whiskey, Bourbon

- | | | |
|----------------------------|-------|-------|
| • Ballantines | 40 ml | 14 zł |
| • Ballantines 12 yers old | 40 ml | 20 zł |
| • Chivas regal 12 yers old | 40 ml | 20 zł |
| • Jameson | 40 ml | 12 zł |
| • Jack Daniels | 40 ml | 18 zł |
| • Jim Bim White | 40 ml | 16 zł |
| • Johny Walker Red | 40 ml | 14 zł |
| • Johny Walker Black | 40 ml | 22 zł |
| • Johny Walker Gold | 40 ml | 25 zł |

Brandy/Cognac

Brandy/Kognak

- | | | |
|-------------------------------|-------|-------|
| • Cognac Delamain XO Pale Dry | 40 ml | 42 zł |
| • Metaxa ***** | 40 ml | 18 zł |
| • Hennessy Very Special | 40 ml | 25 zł |

Likiery

Liköre/ Liqueurs

- | | | |
|------------------------|-------|-------|
| • Amaretto | 40 ml | 10 zł |
| • Bailey's Irish cream | 40 ml | 12 zł |
| • Cointreau | 40 ml | 12 zł |
| • Jagermeister | 40 ml | 13 zł |
| • Malibu | 40 ml | 12 zł |
| • Blue curacao | 40 ml | 12 zł |

Drinki

Drink / Drinks

● Metropolitan (wódka Absolut, sok żurawinowy, sok ze świeżej limonki) (Absolut Schnap, Cranberry-Saft, frischer Limettensaft) (AbsolutVodka, cranberry juice, fresh lime juice)	100 ml	19 zł
● Golden Raspberry (Tequila Gold, Jagermajster, wódka biała, sok malinowy, grenadyna) (Tequila Gold, Jagermajster, „Weißer” Schnap, Himbeersaft, Grenadine) (Tequila Gold, Jagermajster, White Vodka, raspberry juice, grenadine)	140 ml	35 zł
● Negroni (Gin Lubuski, Martini Rosso, Campari)	120 ml	24 zł
● Polish Martini (wódka biała, Żubrówka, Krupnik Złoty, sok jabłkowy) („Weißer” Schnap, Żubrówka, Krupnik Gold, Apfelsaft) (White Vodka, Żubrówka, Krupnik Gold, Apple juice)	160 ml	23 zł
● Krwawa Mary (Tequila Silver, sok z cytryny, sok pomidorowy, Tabasco) (Tequila Silver, Zitronensaft, Tomatensaft, Tabasco) (Tequila Silver, lemon juice, tomato juice, Tabasco)	150 ml	24 zł
● Blue Star (Gin, blue curacao, Martini extra dry, sok pomarańczowy) (Gin, blue curacao, Martini extra dry, Orangensaft) (Gin, blue curacao, Martini extra dry, Orange juice)	120 ml	32 zł
● Aperol Spritz (Prosecco D.O.C., Aperol, woda gazowana) (Prosecco D.O.C., Aperol, Sprudelwasser) (Prosecco D.O.C., Aperol, sparkling)	240 ml	25 zł
● Margarita (Tequila, sok z limonki, Cointreau) (Tequila, Limettensaft, Cointreau) (Tequila, lime juice, Cointreau)	100 ml	30 zł
● Mojito (Bacardi Rum, Limonka, Sprite, woda gazowana, cukier brązowy, świeża mięta, lód) (Bacardi Rum, Limette, Sprite, Sprudelwasser, brauner Zucker, frische Minze, Eis) (Bacardi Rum, Lime, Sprite, sparkling water, brown sugar, fresh mint, ice)	160 ml	28 zł

