

## MENU

### Restauracji Hotelu Trzebnica

#### Przystawki zimne *Kalte Vorspeisen / Cold starters*

- Befszyk tatarski 100/100 g 39 zł  
*Tatarbeefsteak*  
*Tatar beef*
- Śledź po japońsku 100/100 g 23 zł  
*Hering auf Japanische Art*  
*Herring served in Japanese sauce*
- Śledź w oleju 100/100 g 19 zł  
*Hering in Öl*  
*Herring served in oil*
- Deska serów z orzechami 150/100 g 38 zł  
*Käseaufschnittplatte mit Nüssen*  
*Plate of cheeses with nuts*
- Deska własnych wędlin i mięs pieczonych z pieczywem i smalcem 250/50 g 45 zł  
*Hausgemachte Fleischplatte and gebratenes Fleisch mit Brot und Schmalz*  
*Plate of own meats and roast meat with bread and lard*

#### Przystawki ciepłe *Warme Vorspeisen / Hot starters*

- Szpinak w sosie beszamelowym zapiekany z suszonymi pomidorami i serem 150 g 25 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 28 zł  
*Hähnchenleber auf Mixsalat mit Balsamsauce*  
*Poultry liver served with salads and balsamic emulsion*

## Sałatki

### Salat / Salads

- Sałatka z grillowanym kurczakiem na miksie sałat, z pomidorami, ogórkiem, czerwoną cebulą i sosem musztardowo-miodowym 300 g 29 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 20 zł  
*Caprezze mit Mozarellakäse, Tomaten und Basilikum*  
*Caprezze with mozzarella cheese, tomatoes and basil*
- Sałatka grecka z grzankami 200 g 20 zł  
*Griechischer Salat mit Croutons*  
*Greek Salad with croutons*

## Zupy

### Suppen / Soups

- Krem pomidorowy z grzankami 300 ml 19 zł  
*Tomaten Creme mit Croutons*  
*Tomato cream with croutons*
- Rosół z kotłdunami 300 ml 18 zł  
*Brühe mit litauischen Teigtaschen*  
*Chicken soup with small dumplings*
- Rosół z makaronem 300 ml 17 zł  
*Brühe mit Nudeln*  
*Chicken noodle soup*
- Flaki wołowe 300 ml 23 zł  
*Rindkaldauen*  
*Tripe soup*
- Żur staropolski z jajem i białą kiełbaską podawany w chlebie 300 ml 22 zł  
*Polnische Sauermehlsuppe mit Ei und Weißwurst in Roggenbrot*  
*Old Polish sour flour-based soup with egg and white sausage served in bread*
- Barszcz z krokietem z serem i pieczarkami 250 ml/100 g 21 zł  
*Borschtsch mit Krokette*  
*Beetroot soup with croquette with chesse and mushroom*
- Barszcz czerwony z uszkami mięsnymi 300 ml 19 zł  
*Borschtsch mit Fleisch-Ravioli*  
*Beetroot soup with tortellini with meat*

## Dania główne z mięsem drobiowym

### *Fleischgerichte / Main dishes with poultry meat*

- Kotlet de Volaille z frytkami i gotowanymi jarzynami 150/150/150 g 39 zł  
*Kotelett de Vollaille mit Frites und geschmortem Gemuse*  
*De Volaille with chips and boiled vegetables*
- Risotto z grillowanym kurczakiem i gotowanymi jarzynami 350 g 35 zł  
*Risotto mit gegrilltes Hähnchen und undgeschmortem Gemuse*  
*Risotto with grilled chicken and boiled vegetables*
- Panierowany filet drobiowy podany z frytkami i surówką z białej kapusty 140/150/150 g 37 zł  
*Paniertes Hähnchenfilet mit Frites und Krautsalat*  
*Breaded chicken fillet with chips and white cabbage salad*
- Grillowany filet z kurczaka z marchewką duszoną z migdałami i włoskimi kluseczkami 130/150/150 g 39 zł  
*Gegrillter Hähnchenfilet, Karotten mit gedünsteten Mandeln und gnocchi*  
*Grilled chicken fillet served with stewed carrot, almonds and gnocchi*

## 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 65 zł  
*Rindslende in Pfeffersauce mit Frites*  
*Beef loin steak in pepper souce with chips*
- Stek z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym, frytkami i fasolką zasmażaną na maśle 150/150/150 g 65 zł  
*Lendenfilet- Steak mit Knoblauchbutte, 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 44 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 48 zł  
*Rindfleisch Wange im Bratensoße mit Kartoffeln und Salat*  
*Beef cheeks in gravy sauce mit potatoes and bouquet of salads*

## Dania główne z mięsem wieprzowym

### *Fleischgerichte aus Schwein / Main dishes with pork meat*

- Tradycyjny polski schabowy podawany z zapiekanymi ziemniakami i zasmażaną kapustą 150/150/150 g 36 zł  
*Traditionelles Schweinekotelett "Schabowy" serviert mit Bratkartoffeln und gebratene Kraut*  
*Traditional Polish pork cutlet served with baked potatoes and friedcabbage*
- Polędwica wieprzowa ze szpinakiem i jajem sadzonym na plastrach złocistych ziemniaków z sałatką vinegrette 150/100/150/100 g 53 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 53 zł  
*Schweinefilet vom Grill mit Champignonsoße serviert mit Schlesischen Klößen und gebratene Kraut*  
*Grilled pork loin in mushroom sauce served with Silesian dumplings and friedcabbage*
- Grillowany schab podawany z frytkami i surówką z białej kapusty 120/150/150 g 40 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 43 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 42 zł  
*Hachse mit Kartoffeln, Kraut*  
*Pork knuckles with potatoes and fried cabbage*
- Sznycel górski z jajkiem sadzonym, zapiekanymi ziemniakami i bukietem surówek 150/150/150 g 39 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 42 zł  
*Steak mit Zwiebel, Karoffeln und Kraut*  
*Pork Steak with onions, potatoes and fried cabbage*

## 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 55 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 48 zł  
*Paniertes Dorschfilet mit Kartoffeln und salat*  
*Breaded cod fillet with potatoes and salad*
- Łosoś na parze podawany ze szpinakiem i ryżem 120/100/150 g 55 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 44 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 21 zł  
*Penne mit Tomaten und Basilikumsoße "Pesto"*  
*Penne with tomatoes and pesto basil sauce*
- Naleśniki ze szpinakiem z sosem pomidorowo-ziołowym 2 szt/300 g 27 zł  
*Pfannkuchen mit Spinat mit Tomaten-Kräutersoße*  
*Pancakes with spinach with tomato-herb sauce*
- Zapiekany ser camembert 120 g 25 zł  
*Gebackene Camembert*  
*Camembert cheese baked*

**Na Państwa życzenie istnieje możliwość zamiany dodatków**

*Auf Wunsch können die Zutaten geendert werden*

*At Your request, it is possible to replace additions*

Ziemniaki / Zapiekane ziemniaki / Kluski śląskie / Frytki / Ryż

*Kartoffeln / Gebackene Kartoffeln / Knodel / Pommes frites / Reis*

*Potatoes / Baked potatoes / Dumplings / Chips / Reis*

## Menu dla dzieci\*

### Menü für Kinder / Menu for children

- "Scooby Doo" Rosół z makaronem 200 ml 13 zł  
"Scooby Doo" *Brühe mit Nudeln*  
"Scooby Doo" *Chicken soup*
- Zupa „Strażaka Sama” - pomidorowa z ryżem 200 ml 13 zł  
*Tomatensuppe „Feuerwehr Sam” mit Reis*  
„Fireman Sam” *Tomato soup with rice*
- "Smakołyki Królowy Śnieżki" - Drobiowy filecik podawany z frytkami 80/100/80 g 25 zł  
i surówką z marchewki  
*"Leckereien von Schneewitchen" Überbackene Hähnchenfilet, Pommes frites und Rohkost aus Karotte*  
"Smakołyki Królowy Śnieżki" *[Tidbits of Snow White] Chicken fillet grilled with chips and carrot salad*
- Drobiowe stripsy podawane z frytkami 100/100 g 26 zł  
*Hähnchenstreifen serviert mit Pommes*  
*Chicken nuggets served with fries*
- Lody "Pinokio" z owocami i wafelkiem 150 g 20 zł  
"Pinokio" - *Eis mit Früchten und Waffel*  
"Pinokio" *ice cream with fruits and wafer*
- Naleśnik "Kubusia Puchatka" z powidłami lub z serem 150 g 15 zł  
"Winnie the Pooh" *Eierkuchen mit Konfitüre oder mit Käse*  
"Winnie the Pooh" *Pancake with jam or with sweet cheese*

\* 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 25 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 21 zł  
*Käsekuchen mit heißer Schokolade*  
*Chees cake with hot chocolate*
- Lody waniliowe z orzechami, bitą śmietaną, czekoladą 100/20 g 29 zł  
i chrupiącym tiulem  
*Vanilleeis mit Nüssen, Schlagsahne, Schokolade und knackiger Glasur*  
*Vanilla ice cream served with nuts whipped cream, chocolate and crispy tulle*
- Brownie czekoladowe z lodami waniliowymi 110/50 g 29 zł  
*Schokoladen-Brownie mit Vanilleeis*  
*Chocolate brownie with vanilla ice cream*

## Napoje gorące

### Warme Getränke / Hot beverages

- Herbata (Czarna, zielona, owocowa, ziołowa, aromatyzowana) 200 ml 10 zł  
*Tee (Schwarzer-, Grüner-, Früchte-, Kräuter-, Aromatee)*  
*Tea (black, green, fruit, flavoured)*
- Espresso 30ml 12 zł
- Podwójne espresso 60ml 20 zł  
*Dopplespresso*  
*Double espresso*
- Kawa Czarna 100ml 12 zł  
*Schwarzer Kaffee*  
*Black coffee*
- Kawa z mlekiem 100ml/0,2ml 14 zł  
*Kaffee mit Milch*  
*Coffee with milk*
- Cappuccino 30ml/30ml 16 zł
- Cafe Latte 200ml 18 zł
- Gorąca czekolada 160ml 16 zł  
*Heiße Schokolade*  
*Hot chocolate*



## Napoje zimne

### Kalte Getränke / Cold drinks

|  |             |       |
|--|-------------|-------|
| ● Pepsi, Mirinda, 7Up, Pepsi Max , Tonic   | 0,2 l       | 8 zł  |
| ● Woda mineralna (gazowana/niegazowana)<br><i>Mineralwasser (Sprudelwasser/ohne Gas)</i><br><i>Mineral water (sparkling/still)</i>   | 0,25/0,3 l  | 8 zł  |
| ● Woda mineralna gazowana San Pellegrino<br><i>Mineralwasser Sprudelwasser "San Pellegrino"</i><br><i>San Pellegrino sparkling mineral water</i>                                     | 0,7 l       | 13 zł |
| ● Woda mineralna niegazowana AquaPanna<br><i>Mineralwasser ohne Gas AquaPanna</i><br><i>AquaPanna still mineral water</i>  | 0,7 l       | 13 zł |
| ● Sok owocowy Toma<br><i>Fruchtsaft</i><br><i>Juice</i>  | but. 0,25 l | 6 zł  |
| ● Nektar owocowy czarna porzeczka<br><i>Schwarze Johannisbeere Fruchtnektar</i><br><i>Blackcurrant fruit nectar</i>  | but. 0,25 l | 8 zł  |
| ● Sok ze świeżo wyciskanych owoców (z pomarańczy i grapefruitów)<br><i>Frischer Fruchtsaft (Orangen- oder Grapefruitsaft)</i><br><i>Freshly squeezed juices (orange, grapefruit)</i> | 0,2 l       | 19 zł |
| ● Kawa mrożona<br><i>Eiskaffee</i><br><i>Ice coffee</i>  | 0,3 l       | 22 zł |

## Drinki bezalkoholowe

### Softdrinks / Softdrink

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



## Drinki

### Drink / Drinks

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

## Piwa

### Bier / Beers

- Tyskie z beczki  
*Tyskie Fassbier*  
**Graff beer Tyskie** 0,3 l/0,5 l 12 zł/15 zł
- Pilsner urquell but. 0,5 l 15 zł
- Kozel but. 0,5 l 13 zł
- Książęce but. 0,5 l 14 zł
- Piwo pszeniczne  
*Weizenbier*  
**Wheat beer** but. 0,5 l 15 zł
- Piwo regionalne PROST  
*Regionales Bier PROST*  
**Local beer PROST** but. 0,5 l 18 zł
- Lech bezalkoholowy  
*Lech – alkoholfrei*  
**Non-alcoholic Lech** but. 0,33 l 12 zł



## Wódki białe „Weißer” Schnaps/ White Vodkas

|             |            |        |
|-------------|------------|--------|
| • Absolut   | 40 ml      | 10 zł  |
|             | but. 0,5 l | 100 zł |
| • Finlandia | 40 ml      | 10 zł  |
|             | but.0,5 l  | 100 zł |
| • Wyborowa  | 40 ml      | 7 zł   |
|             | but.0,5 l  | 75 zł  |
| • Smirnoff  | 40 ml      | 7 zł   |
|             | but.0,5 l  | 75 zł  |
| • Toruńska  | 40 ml      | 7 zł   |
|             | but.0,5 l  | 75 zł  |
| • Amundsen  | 40 ml      | 8 zł   |
|             | but.0,5 l  | 85 zł  |

## Wódki gatunkowe Andere Schnapssorten/ Brand Vodkas

|   |       |      |
|---|-------|------|
| • Gorzka żółdkowa (tradycyjna, miętowa) | 40 ml | 7 zł |
| • Żubrówka                              | 40 ml | 7 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 |

