



MENU

Restauracji Hotelu Trzebnica

Przystawki zimne *Kalte Vorspeisen / Cold starters*

- Befszyk tatarski 100/100 g 44 zł
Tatarbeefsteak
Tatar beef
- Śledź po japońsku 100/100 g 27 zł
Hering auf Japanische Art
Herring served in Japanese sauce
- Śledź w oleju 100/100 g 23 zł
Hering in Öl
Herring served in oil
- Deska serów z orzechami 150/100 g 44 zł
Käseaufschnittplatte mit Nüssen
Plate of cheeses with nuts
- Deska własnych wędlin i mięs pieczonych z pieczywem i smalcem 250/50 g 49 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 29 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 38 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 45 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 28 zł
Caprezze mit Mozarellakäse, Tomaten und Basilikum
Caprezze with mozzarella cheese, tomatoes and basil
- Sałatka grecka z grzankami 200 g 28 zł
Griechischer Salat mit Croutons
Greek Salad with croutons

Zupy

Suppen / Soups

- Krem pomidorowy z grzankami 300 ml 22 zł
Tomaten Creme mit Croutons
Tomato cream with croutons
- Rosół z kotłdunami 300 ml 24 zł
Brühe mit litauischen Teigtaschen
Chicken soup with small dumplings
- Rosół z makaronem 300 ml 19 zł
Brühe mit Nudeln
Chicken noodle soup
- Flaki wołowe 300 ml 25 zł
Rindkaldauen
Tripe soup
- Żur staropolski z jajem i białą kielbaską podawany w chlebie 300 ml 28 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 26 zł
Borschtsch mit Krokette
Beetroot soup with croquette with chesse and mushroom
- Barszcz czerwony z uszkami mięsnymi 300 ml 25 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 46 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 39 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 44 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 46 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 79 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 79 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 49 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 58 zł
Rindfleisch Wange im Bratensoße mit Kartoffeln und Salat
Beef cheeks in gravy sauce mit potatoes and bouquet of salads
- Spaghetti bolognese z mięsem wołowym 300 g 47 zł
Spaghetti-Rindfleisch-Bolognese
Spaghetti beef bolognese

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 44 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 56 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 56 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 49 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 49 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 48 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 49 zł
Bergschnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat
Pork schnitzel with fried eggs, baked potatoes and bouquet of salads

Ryby *Fische / Fish*

- Łosoś zapiekany w bekonie na zielonych szparagach z sosem holenderskim i ryżem basmati 150/150/150 g 59 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 54 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 59 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 49 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 25 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 32 zł
Pfannkuchen mit Spinat mit Tomaten-Kräutersoße
Pancakes with spinach with tomato-herb sauce
- Zapiekany ser camembert 120 g 29 zł
Gebackene Camembert
Camembert cheese baked
- Pierogi ruskie z cebulą 300 g 38 zł
Russische Knödel mit Zwiebeln
Dumplings with onion

Na Państwa życzenie istnieje możliwość zamiany dodatków

Auf Wunsch können die Zutaten geändert 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 <i>"Scooby Doo" Brühe mit Nudeln</i> <i>"Scooby Doo" Chicken soup</i>	200 ml	15 zł
• Zupa „Strażaka Sama” - pomidorowa z ryżem <i>Tomatensuppe „Feuerwehr Sam” mit Reis</i> <i>„Fireman Sam” Tomato soup with rice</i>	200 ml	15 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	28 zł
• Drobiowe stripsy podawane z frytkami <i>Hühnchenstreifen serviert mit Pommes</i> <i>Chicken nuggets served with fries</i>	100/100 g	29 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	22 zł
• Naleśnik "Kubusia Puchatka" z powidłami lub z serem <i>"Winnie the Pooh" Eierkuchen mit Konfitüre oder mit Käse</i> <i>"Winnie the Pooh" Pancake with jam or with sweet cheese</i>	150 g	18 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

DODATKOWO / ZUSÄTZLICH / ADDITIONALLY

• Frytki <i>Pommes frites / Chips</i>	150 g	12 zł
• Kluski śląskie <i>Knodel / Dumplings</i>	100 g	12 zł
• Jarzyny gotowane <i>geschmortem Gemüse / boiled vegetables</i>	150 g	11 zł
• Bukiet surówek <i>Salat / Salad</i>	150 g	12 zł
• Sałatka vinegrette <i>Vinaigrettesalat / Vinaigrette salad</i>	150 g	13 zł
• KECZUP lub MUSZTARDA lub CHRZAN lub MAJONEZ lub ŚMIETANA <i>KETCHUP oder SENF oder MEERDISH oder MAYONNAISE oder SAUERRAHM</i> <i>KETCHUP or MUSTARD or HORSE RADISH or MAYONNAISE or SOUR CREAM</i>		3 zł
• Sos pieczeniowy lub pieczarkowy lub pieprzowy <i>Bratensoße oder Champignonsoße oder Bratensoße / gravy sauce or mushroom sauce or pepper sauce</i>		4 zł
• Masło <i>Butter / Butter</i>	50 g	4 zł
• Pieczywo <i>Broť / Bread</i>	75 g	4 zł

Desery

Nachspeisen / Desserts

- "Trzebnicka jabłoń" Szarlotka z lodami waniliowymi i sosem z malin 150/50 g 28 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 24 zł
Käsekuchen mit heißer Schokolade
Chees cake with hot chocolate
- Lody waniliowe z orzechami, bitą śmietaną i czekoladą 100/20 g 32 zł
Vanilleeis mit Nüssen, Schlagsahne und Schokolade
Vanilla ice cream served with nuts whipped cream and chocolate
- Brownie czekoladowe z lodami waniliowymi 110/50 g 32 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 12 zł
Tee (Schwarzer-, Grüner-, Früchte-, Kräuter-, Aromatee)
Tea (black, green, fruit, flavoured)
- Espresso 30ml 14 zł
- Podwójne espresso 60ml 22 zł
Dopplespresso
Double espresso
- Kawa Czarna 100ml 14 zł
Schwarzer Kaffee
Black coffee
- Kawa z mlekiem 100ml/0,2ml 16 zł
Kaffee mit Milch
Coffee with milk
- Cappuccino 30ml/30ml 18 zł
- Cafe Latte 200ml 20 zł
- Gorąca czekolada 160ml 18 zł
Heiße Schokolade
Hot chocolate

Napoje zimne

Kalte Getränke / Cold drinks

● Pepsi, Mirinda, 7Up, Pepsi Max , Tonic	0,2 l	10 zł
● Woda mineralna (gazowana/niegazowana) <i>Mineralwasser (Sprudelwasser/ohne Gas)</i> <i>Mineral water (sparkling/still)</i>	0,25/0,3 l	9 zł
● Woda mineralna Cisowianka (gazowana/niegazowana) 0,7l <i>Mineralwasser Cisowianka (Sprudelwasser/ohne Gas)</i> <i>Mineral water Cisowianka (sparkling/still)</i>	0,7 l	15 zł
● Sok owocowy Toma <i>Fruchtsaft</i> <i>Juice</i>	but. 0,25 l	9 zł
● Nektar owocowy czarna porzeczka <i>Schwarze Johannisbeere Fruchtnektar</i> <i>Blackcurrant fruit nectar</i>	but. 0,25 l	11 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	24 zł
● Kawa mrożona <i>Eiskaffee</i> <i>Ice coffee</i>	0,3 l	24 zł

Drinki bezalkoholowe

Softdrinks / Softdrink

● Alice Milk Shake <i>(Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, syrop malinowy, śmietanka kremówka)</i> <i>(Apfelsaft, Orangensaft, Himbeersirup, schwere Creme)</i> <i>(Apple juice, orange juice, raspberry syrup, heavy cream)</i>	150 ml	14 zł
● Mojito <i>(Limonka, Sprite, woda gazowana, cukier brązowy, świeża mięta, lód)</i> <i>(Limette, Sprite, Sprudelwasser, brauner Zucker, frische Minze, Eis)</i> <i>(Lime, Sprite, sparkling water, brown sugar, fresh mint, ice)</i>	120 ml	22 zł
● Florida Cocktail <i>(Sok grejpfrutowy, tonic, grenadyna, lód)</i> <i>(Grapefruitsaft, Tonic, Grenadine, Eis)</i> <i>(Grapefruit juice, tonic, grenadine, ice)</i>	160 ml	18 zł

Drinki

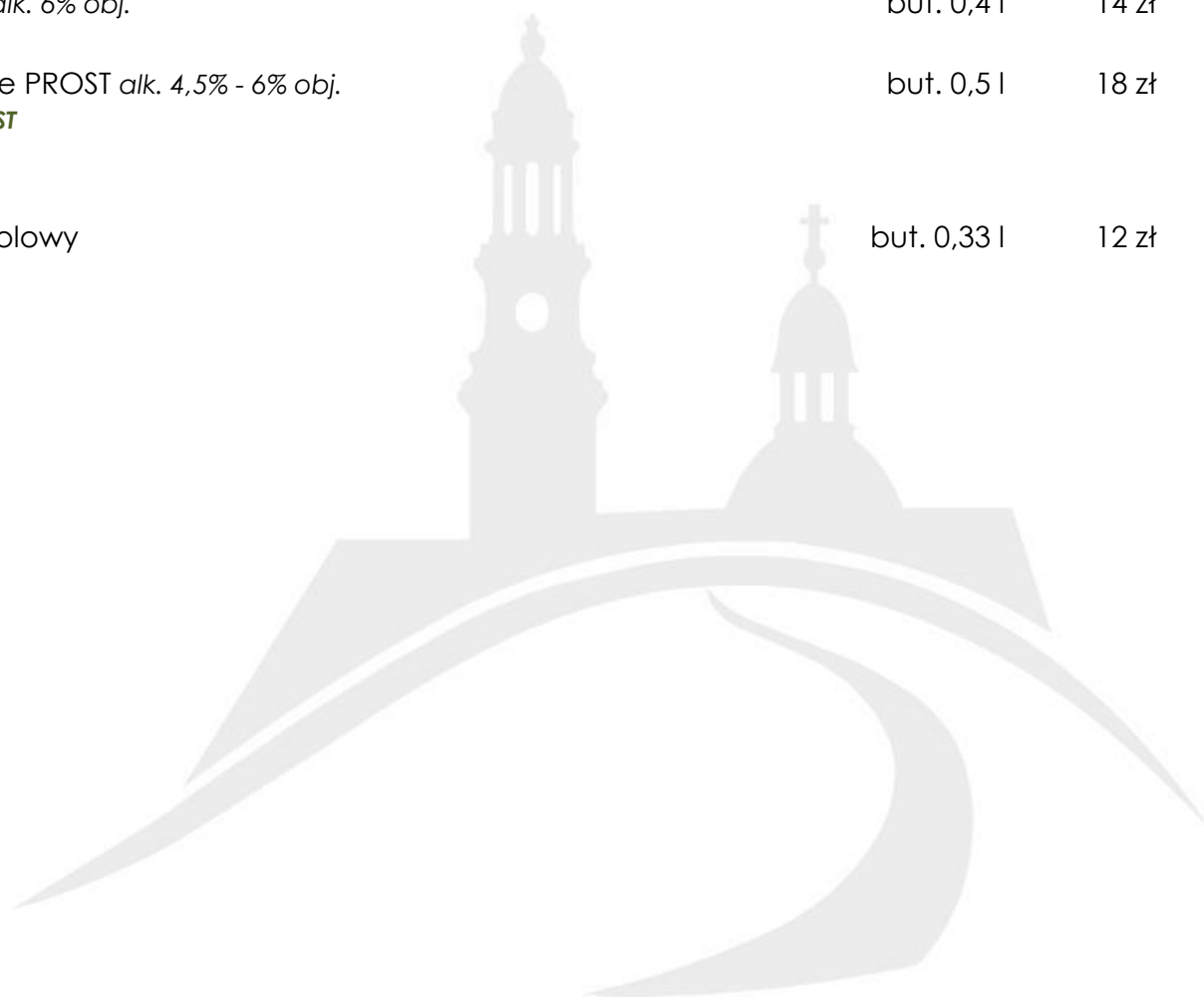
Drink / Drinks

● Metropolitan (wódka Absolut, sok żurawinowy, sok ze świeżej limonki) (Absolut Schnap, Cranberry-Saft, frischer Limettensaft) (AbsolutVodka, cranberry juice, fresh lime juice)	100 ml	22 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	38 zł
● Negroni (Gin Lubuski, Martini Rosso, Campari)	120 ml	26 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	25 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	36 zł
● Aperol Spritz (Prosecco D.O.C., Aperol, woda gazowana) (Prosecco D.O.C., Aperol, Sprudelwasser) (Prosecco D.O.C., Aperol, sparkling)	240 ml	29 zł
● Margarita (Tequila, sok z limonki, Cointreau) (Tequila, Limettensaft, Cointreau) (Tequila, lime juice, Cointreau)	100 ml	35 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	35 zł

Piwa

Bier / Beers

• Tyskie z beczki alk. 5,2% obj. <i>Tyskie Fassbier</i> <i>Graft beer Tyskie</i>	0,3 l/0,5 l	12 zł/15 zł
• Pilsner urquell alk. 4,4% obj.	but. 0,5 l	15 zł
• Kozel (cerny alk. 3,8% obj., lezak alk. 4,6% obj.)	but. 0,5 l	13 zł
• Książęce złote pszeniczne alk. 4,9% obj.	but. 0,5 l	14 zł
• Carlsberg alk. 5% obj.	but. 0,5 l	14 zł
• Piwo pszeniczne Paulaner alk. 5,5% obj. <i>Weizenbier</i> <i>Wheat beer</i>	but. 0,5 l	15 zł
• Captain Jack alk. 6% obj.	but. 0,4 l	14 zł
• Piwo regionalne PROST alk. 4,5% - 6% obj. <i>Regionales Bier PROST</i> <i>Local beer PROST</i>	but. 0,5 l	18 zł
• Lech bezalkoholowy <i>Lech – alkoholfrei</i> <i>Non-alcoholic Lech</i>	but. 0,33 l	12 zł



Wódki białe

„Weißer” Schnaps/ White Vodkas

• Absolut alk. 40% obj.	40 ml	12 zł
	but. 0,5 l	110 zł
• Finlandia alk. 40% obj.	40 ml	12 zł
	but. 0,5 l	110 zł
• Wyborowa alk. 40% obj.	40 ml	9 zł
	but. 0,5 l	85 zł
• Smirnoff alk. 40% obj.	40 ml	9 zł
	but. 0,5 l	85 zł
• Toruńska alk. 40% obj.	40 ml	9 zł
	but. 0,5 l	85 zł
• Amundsen alk. 40% obj.	40 ml	10 zł
	but. 0,5 l	90 zł

Wódki gatunkowe

Andere Schnapssorten/ Brand Vodkas

• Gorzka żółtkowa (tradycyjna alk. 34% obj., miętowa alk. 34% obj.)	40 ml	9 zł
• Żubrówka alk. 37,5% obj.	40 ml	9 zł

Aperitif- Wermut & Bitter

• Campari alk. 25% obj.	40 ml	9 zł
• Martini (extra dry alk. 18% obj., rosato alk. 15% obj., rosso alk. 15% obj., fieno alk. 14,4% obj. bianco alk. 14,4% obj.)	100 ml	22 zł

Gin

• Lubuski alk. 37,5% obj.	40 ml	10 zł
• Bombay alk. 40% obj.	40 ml	14 zł

Rum

• Bacardi superior alk. 37,5% obj.	40 ml	14 zł
• Bacardi black alk. 40% obj.	40 ml	14 zł
• Bacardi Gold alk. 37,5% obj.	40 ml	18 zł

Tequila

- | | | |
|---------------------------------------|-------|-------|
| • Tequila silver <i>alk. 35% obj.</i> | 40 ml | 18 zł |
| • Tequila gold <i>alk. 35% obj.</i> | 40 ml | 18 zł |

Single malt

- | | | |
|--|-------|-------|
| • Glenrothes Select Reserve <i>alk. 43% obj.</i> | 40 ml | 30 zł |
|--|-------|-------|

Whisky, Whiskey, Bourbon

- | | | |
|---|-------|-------|
| • Ballantines <i>alk. 40% obj.</i> | 40 ml | 14 zł |
| • Ballantines 12 yers old <i>alk. 40% obj.</i> | 40 ml | 20 zł |
| • Chivas regal 12 yers old <i>alk. 40% obj.</i> | 40 ml | 20 zł |
| • Jameson <i>alk. 40% obj.</i> | 40 ml | 16 zł |
| • Jack Daniels <i>alk. 40% obj.</i> | 40 ml | 20 zł |
| • Jim Bim White <i>alk. 40% obj.</i> | 40 ml | 18 zł |
| • Johny Walker Red <i>alk. 40% obj.</i> | 40 ml | 14 zł |
| • Johny Walker Black <i>alk. 40% obj.</i> | 40 ml | 22 zł |
| • Johny Walker Gold <i>alk. 40% obj.</i> | 40 ml | 25 zł |

Brandy/Cognac *Brandy/Kognak*

- | | | |
|--|-------|-------|
| • Cognac Delamain XO Pale Dry <i>alk. 40% obj.</i> | 40 ml | 42 zł |
| • Metaxa ***** <i>alk. 38% obj.</i> | 40 ml | 18 zł |
| • Hennessy Very Special <i>alk. 40% obj.</i> | 40 ml | 25 zł |

Likiery *Liköre/ Liqueurs*

- | | | |
|---|-------|-------|
| • Amaretto <i>alk. 21% obj.</i> | 40 ml | 12 zł |
| • Bailey's Irish cream <i>alk. 17% obj.</i> | 40 ml | 14 zł |
| • Cointreau <i>alk. 40% obj.</i> | 40 ml | 14 zł |
| • Jagermeister <i>alk. 35% obj.</i> | 40 ml | 16 zł |
| • Malibu <i>alk. 18% obj.</i> | 40 ml | 14 zł |
| • Blue curacao <i>alk. 21% obj.</i> | 40 ml | 14 zł |

