



Powiedz mi, co jesz, a powiem Ci, kim jesteś"

- Anthelme Brillat-Savarin -

# Restauracja Biblioteka smaku

## Zaprasza



# Specjalności Szefa Kuchni

## Zakąski zimne

Cold appetizers

Salatka z grillowanym łososiem w orientalnej marynacie,

z mixem sałat, rzodkiewką i awokado

Salad with grilled salmon marinated in oriental spices, with salad mix, radish and avocado ( 200 g )

25,00 pln

## Zupy

Soups

Zupa toskańska na bazie pomidorów z grissini i serem mozzarella

Tuscan soup with grissini (250g)

10,00 pln

## Dania główne

Main courses

Pierś z kaczki ( 100 g ) z sosem z czerwonego wina podawana ze złocistymi kopytkami,  
czerwoną kapustą i puree z jabłek

Duck breast with red wine sauce served with roasted potatoes, red cabbage  
and apple puree (300g)

38,00 pln

Pierś drobiowa (130 g ) faszerowana suszonymi pomidorami w otulinie z szynki parmeńskiej  
serwowana z ziemniakami opiekanyymi i sałatą

Chicken breast stuffed with sun-dried tomatoes in with parma ham  
served with roasted potatoes and chef salad (360g)

35,00 pln

Grillowany łosoś ( 140 g ) serwowany z dzikim ryżem w sosie z trawy trzcinowej i mleczka  
kokosowego

Grilled salmon served with wild rice in a sauce of reed grass and coconut milk (300g)

39,00 pln

Dania mogą zawierać alergeny, o szczegóły zapytaj kelnera



## Zakąski

### Zimne - salaty

Cold appetizers – salads

Salatka Cezara serwowana z kurczakiem ( 80 g) czosnkowymi grzankami oraz parmezanem.  
Caesar salad served with chicken, garlic croutons and parmesan cheese. (200g)

20,00 pln

Tatar z łososia z pieczywem

Salmon tartare ( 100 g)

22,00 pln

Salatka grecka z tostami

Greek salad (250 g)

15,00 pln

Tradycyjny Śledź ( 70 g ) po japońsku z pieczywem

Herring in the Japanese style (160g)

15,00 pln

Śledź ( 70 g ) po węgiersku z pieczywem

Herring in Hungarian style (160g)

15,00 pln



## Zakąski gorące

Hot appetizers

Regionalny ser grillowany (100 g) z żurawiną oraz sałatką

Grilled cheese Oscypek with cranberries with salad (150g)

11,00 pln

Krewetki ( 90 g ) w sosie czosnkowym z pesto

Shrimp in garlic sauce with pesto

(100g)

30,00 pln

Ser Camembert ( 100 G ) smażony w migdałach serwowany z sosem żurawinowym,  
bukietem sałat oraz orzechami.

Camembert cheese fried with almonds served with cranberry sauce, salad leaves and nuts (150g)

21,00 pln

Ślimaki ( 50 g ) z masłem czosnkowym

Snails in shells with garlic butter and spices (110g)

24,00 pln

Wątróbka drobiowa ( 100 G ) z jabłkiem, cebulą i lekkim sosem

Chicken liver with apple, onion and Light sauce

(200g)

9,00 pln

Borowiki w śmietanie

Porcini mushrooms in sour cream ( 100 g)

18,00 pln



## Zupy

Soups

Kartoflanka z borowikami  
Potato soup with mushrooms (boletii)  
(250g)

12,00 pln

Żurek staropolski z kielbasą  
Traditional Polish sour rye soup żurek with sausage  
(250g)

9,00 pln

Rosół królewski z kluseczkami  
Chicken soup with dumplings  
(250g)

9,00 pln

Barszcz z uszkami  
Red borsh with ravioli  
(250g)

8,00 pln

Krem z kukurydzy z mleczkiem kokosowym i nachosami  
Cream of corn soup with nachos ( 250 g)

9,00 pln

Krem z zielonego ogórka i awokado z łososiem  
Cream of green cucumber and avocado soup with salmon (250g )

11,00 pln



## Dania główne

Main courses

Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowo-śmietanowym z pieczarkami  
serwowane z kaszą gryczaną i sałatką z buraczków marynowanych

Pork loins in a mustard and cream sauce with mushrooms served with buckwheat and pickled beetroot (400 g )

27,00 pln

Grillowana pierś z kurczaka serwowana z czerwonym ryżem i sałatką z sosem winegret

Grilled chicken breast served with red rice and salad with vinaigrette dressing ( 380 g )

23 pln

Schab z sosem borowikowym serwowany z kluskami śląskimi i sałatką z ogórków kiszonych

Pork with a sauce of porcini mushrooms served with dumplings and salad with pickled cucumbers (400 g )

32,00

Tagliatelle z krewetkami ( 130 G ) ananasem i chili w sosie z mleczka kokosowego

Tagliatelle with prawns, pineapple and chili with coconut milk sauce (320g)

32,00 pln

Fileciki wieprzowe ( 130 g ) w sosie kurkowym (150g)

Pork fillers in chanterelle sauce

23,00 pln

Soczysty stek z polędwicy wołowej (180g)

Juicy beef sirloin steak

43,00 pln

Polędwica z grilla z masłem czosnkowym (180g)

Beef tenderloin with garlic butter

42,00 pln

Kotlet de volay (150g)

Chicken cutlet a la de volay

17,00 pln

Micha Sądecka – mix pierogów szefa kuchni (480g)

Dish of dumplings

15,00 pln

Placki ziemniaczane po węgiersku (350g)

Potato crumpets a la Hungary

24,00 pln



## Dania z ryb

Fish dishes

Łosoś soute

Salmon soute ( 140 g )

23,00

Sandacz soute

Pikeperch soute ( 160 g )

25,00 pln

Pstrąg smażony lub gotowany,

Fred or boiled saute trout with fries and salad

10 g 0,90 pln cena według wagi

Zapiekany łosoś ze szpinakiem i suszonymi pomidorami serwowany z ryżem jaśminowym

Baked salmon with spinach and sun-dried tomatoes served with jasmine rice (250 g )

32,00 pln

## Dania wegetariańskie

Vegetarian dishes

Naleśniki ze szpinakiem i serem feta zapiekane w sosie pomidorowym

Pancakes with spinach and feta cheese baked in tomato sauce (260g)

15,00 pln

Pierogi ruskie

Dumplings

(250g)

8,00 pln

Placki ziemniaczane po sądecku

Potato crumpets a la Nowy Sącz

(450g)

16,00 pln

# Dodatki

Garnishing of dishes

Ziemniaki puree/opiekane (200g)

Potatoes puree

6,00 pln

Kluski śląskie (200g)

Noodless

6,00 pln

Frytki (150g)

French fries

6,00 pln

Ryż lub ryż aromatyzowany (200g)

Rice

5,00 pln

Zestaw surówek (150g)

3 salads

5,00 pln

Surówka z marchwi z pomarańczą (150g)

Carrot salad

5,00 pln

Surówka z selera z rodzynkami (150g)

Celery salad

5,00 pln

Salatka z kapusty pekińskiej (150g)

Chinese cabbage salad

5,00 pln

Szpinak (150g)

Spinach

7,00 pln

Bukiet warzyw gotowanych masłem (200g)

vegetables with butter

7,00 pln

Kapusta zasmażana (200g)

Browned cabbage

7,00 pln





## Desery

Desserts

Ciasto marchewkowe z likierem amaretto

Carrot cake with amaretto (150g)

6,00 pln

Gruszka na ciepło w sosie waniliowym serwowana z galką lodów piernikowych

Warm pear with vanilla sauce, served with a scoop of ginger ice cream (200g)

12,00 pln

Sernik ( 100 g ) z prawdziwym sosem malinowym

Cheesecake with raspberry sauce (130g)

11,00 pln

Szarlotka

Apple pie (120g)

5,00 pln

Szarlotka ( 100 g ) z lodami

Apple pie with ice-cream  
(270g)

11,00 pln

Lody z owocami

Ice cream with fruits  
(180g)

14,00 pln



## Napoje zimne

Cold drinks

20 cl Coca-Cola	6,00 pln
20 cl Tonic	6,00 pln
20 cl Sprite	6,00 pln
20 cl Soki owocowe Fruit juices	4,00 pln
30 cl Woda mineralna Mineral water	4,00 pln
50 cl Coca-Cola	9,00 pln

## Kawa / Herbata

Coffee / Hot tea

14 cl Kawa czarna Coffee	7,00 pln
16 cl Latte Latte coffee	7,00 pln
14 cl Kawa cappuccino Coffee	7,00 pln
20 cl Herbata Tee	5,00 pln

# KARTA ALKOHOLJ

# Szampany i wina musujące

## Champagnes & Sparkling wines

	PLN
75 cl Moet & Chandon - Francja	200,00
75 cl Martini Asti – Włochy	60,00
75 cl Valmarone Brut – Włochy	50,00
75 cl Dorato – Polska	35,00

## Wina białe

### White wines

	PLN
75 cl African Horizon–Afryka	60,00
10 cl African Horizon–Afryka	8,00
75cl Jacob,s Greek-Australia	75,00
75 cl Kalazić Charadonnay -Chorwacja	75,00
75 cl L. Fiocco Di Rose – Włochy	80,00
75 cl Soave - Włochy	80,00
75 cl Bardolino-Rose Włochy	80,00
75 cl Malvasia Bianco Regina- Włochy	110,00
75 cl Causo - Włochy	110,00

Napoje mogą zawierać alergeny, o szczegóły zapytaj kelnera

# Wina czerwone

## Red wines

	PLN
75cl Jacob,s Greek-Australia	75,00
75 cl Bordeaux – Francja	75,00
75 cl African Horizon–Afryka	60,00
75 cl Carlo Rossi – USA	60,00
10 cl Carlo Rossi – USA	8,00
75 cl Caruso – Włochy	60,00
10 cl Caruso – Włochy	8,00
75cl Villabella J Roccoli -Włochy	80,00
75 cl Kalazić Cabernet - Chrwacja	110,00
75cl Villante Cabernet-Włochy	120,00
75cl Valpolicella Ripasso -Włochy	120,00
75cl Amorone Della-Włochy	200,00
75cl Barolo-Włochy	250,00

Napoje mogą zawierać alergeny, o szczegóły zapytaj kelnera

# Alkohole / Whisky / Gin

## Vodka / whisky / gin

	PLN
¼ cl Bols	4,80
¼ cl Wyborowa	4,80
¼ cl Smirnoff	4,80
¼ cl Żubrówka	4,80
¼ cl Finlandia	6,00
¼ cl Tequila Sauza Silver, Gold	9,00
¼ cl Dry gin	6,00
¼ cl Chivas Regal	14,00
¼ cl Jack Daniel's	12,00
¼ cl Johnnie Walker Red	10,00
2 cl Hennessy, Martell	14,00
¼ cl Brandy	8,00
2 cl Jagermeister	6,00
2 cl Bols Blue Curacao	6,00
2 cl Malibu	6,00
2 cl Amaretto	4,00
2 cl Bacardi	6,00

# Piwa

## Beers

	PLN
50 cl Żywiec	8,00
50 cl Okocim	8,00
33 cl Tyskie	6,50
50 cl Heineken	10,00
45 cl Grolsch	12,00
50 cl Miedziany Drań Piwo regionalne	10,00
50 cl Bernard	12,00



Karta obowiązuje od 28 stycznia 2017 r.  
Valid from 28th Januar 2017

Ceny zawierają podatek VAT.  
The VAT tax is included in the proces.

Alkohol szkodzi zdrowiu.  
Consumption of alcoholic bevarages may cause health problems.

Hotel Beskid w Nowym Sączu  
33-300 Nowy Sącz, ul. Limanowskiego 1  
Tel.: +48 (18) 443 57 70, faks: +48 (18) 443 51 44  
e-mail: [gastronomia@hotelbeskid.pl](mailto:gastronomia@hotelbeskid.pl)