



R E S T A U R A C J A
B E S K I D

buon appetito

enjoy your meal

dobrou chuť

Jó étvágyat kívánunk

hyvää ruokahalua

¡buen provecho

gero apetito

bon appetit

bon Appetit

labu apetiti

smaczneho

dobru chuť

bon appétit

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

- Anthelme Brillat-Savarin -

SMAKI SĄDECCZYNY | TASTE OF THE REGION

Zabieramy dzisiaj Państwa w wyprawę kulinarną szlakiem produktów regionalnych sądecczyny. Będzie to podróż śladami tradycyjnej kuchni galicyjskiej doprawiona najlepszym lokalnym miodem i popita okowitą z łąckich owoców.

Sądecczyna to kraina sadów owocowych jabłka, śliwy i grusze dojrzewają tutaj w słońcu na łagodnych beskidzkich stokach. Wzdłuż doliny Dunajca rosną na tyczkach dorodne strąki fasoli „Piękny Jaś”. Kuchnia lokalna obfituje również w miody, sery z owczego mleka, oraz słynne destylaty „śliwownicę łącką”, „żytko łąckie”, nalewkę łązowską. *Sądecczyna* to również prawdziwe zagłębie wód *mineralnych*, które wspomagają nasz organizm również w trawieniu.

Menu inspirowane lokalnymi produktami z naszych okolic.

Zupa | Soup

Kartoflanka z borowikami i miodem pitnym z lokalnej pasieki „Sądecki Bartnik”

Soup with boletus and mead from the local apiary „Sadecki Bartnik”

250g / 12,00 PLN

Dania główne | Main courses

Winna pierś z kaczki z jabłkami i śliwkami łąckimi serwowana z podsmażanymi kopytkami i surówką z czerwonej kapusty

Duck breast with apples and plums served with dumplings and red cabbage salad

300g / 38,00 PLN

Polędwiczki wieprzowe faszerowane kozim serem dojrzewającym od lokalnego producenta oraz boczkiem sądeckim serwowane z ziemniakami z cebulką i kminkiem oraz sałata z delikatnym sosem

Pork tenderloin stuffed with goat cheese from local producer and bacon, served with fried potatoes with onion and cumin and lettuce with delicate sauce

400g / 32,00 PLN

Placki ziemniaczane po sądecku

Potato crumpets a la Nowy Sącz

450g / 24,00 PLN

Zimne - sałaty | Cold appetizers – salad

Sałatka Cezara serwowana z kurczakiem (80g) czosnkowymi grzankami oraz parmezanem.

Caesar salad served with chicken, garlic croutons and parmesan cheese.

200g / 22,00 PLN

Sałatka grecka z tostami

Greek salad

250g / 15,00 PLN

Tradycyjny Śledź (70g) po japońsku z pieczywem

Herring in the Japanese style

160g / 17,00 PLN

Zakąski gorące | Hot appetizers

Regionalny ser grillowany (100g) z żurawiną oraz sałatką

Grilled cheese Oscypek with cranberries with salad

150g / 14,00 PLN

Krewetki (90g) w sosie czosnkowym z pesto lub na ostro z chilli i pietruszką

Shrimp in garlic sauce with pesto.

100g / 32,00 PLN

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

Chicken liver with apple, onion and Light sauce

200g / 12,00 PLN

Zupy | Soup

Zupa toskańska na bazie pomidorów z grissini i serem mozzarella

Tuscan soup with grissini

250g / 12,00 PLN

Krem z brokułów z płatkami migdałów

Cream of broccoli

250g / 11,00 PLN

Żurek staropolski z kiełbasą

Traditional Polish sour rye soup żurek with sausage

250g / 10,00 PLN

Kartoflanka z borowikami

Potato soup with mushrooms (boleti)

250g / 12,00 PLN

Rosół królewski z kluseczkami

Chicken soup with dumplings.

250g / 9,00 PLN

Barszcz z uszkami domowymi

Red borsh with ravioli

250g / 11,00 PLN

Dania główne | Main courses

Tradycyjny kotlet schabowy (150g) serwowany z ziemniakami i zasmażaną kapustą

Traditional pork schnitzel served with potatoes and fried cabbage chop

550g / 27,00 PLN

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

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

360g / 35,00 PLN

Grillowany łosoś (140g) 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

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

Pork with a sauce of porcini mushrooms served with dumplings and salad with cucumbers

400g / 32,00 PLN

Devolay (150g) z frytkami i zestawem surówek

Devolay with fries and a set of salads

480g / 32,00 PLN

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

Pork fillers in chanterelle sauce.

280g / 29,00 PLN

Dania główne | Main courses

Soczysty stek z połówki wołowej

Juicy beef sirloin steak

180g / 45,00 PLN

Polędwica z grilla z masłem czosnkowym

Beef tenderloin with garlic butter.

180g / 42,00 PLN

Micha Sądecka – mix pierogów szefa kuchni

Mix of traditional Polish dumplings: with meat, curd and cabbage

480g / 22,00 PLN

Placki ziemniaczane po węgiersku

Potato crumpets a la Hungary.

350g / 29,00 PLN

Dania z ryb | Fish dishes

Sandacz soute

Pikeperch soute

160g / 29,00 PLN

Łosoś grillowany serwowany ze szpinakiem, suszonymi pomidorami

Grilled salmon served with spinach, sun-dried tomatoes

170g / 30,00 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 / 17,00 PLN

Pierogi ruskie

Dumplings

250g / 12,00 PLN

Dodatki | Ganishing of dishes

Ziemniaki puree/opiekane

Patatoes-puree

200g / 6,00 PLN

Kluski śląskie

Noodless

200g / 6,00 PLN

Dodatki | Ganishing of dishes

Frytki

French frites

150g / 7,00 PLN

Ryż lub ryż aromatyzowany

Rice

200g / 6,00 PLN

Zestaw surówek

3 salads

150g / 6,00 PLN

Surówka z marchwi z pomarańczą

Carrot salad

150g / 6,00 PLN

Surówka z selera z rodzynkami

Celery salad

150g / 6,00 PLN

Sałatka z kapusty pekińskiej

Chicese cabbage salad ,

150g / 6,00 PLN

Bukiet warzyw gotowanych z masłem

vegetables with butter

200g / 8,00 PLN

Kapusta zasmażana

Browned cabbage

200g / 7,00 PLN

Desery | Desserts

Sernik (100g) z prawdziwym sosem malinowym

Cheesecake with raspberry sauce

(130g) Zawartość alergenów: mleko, ziarna zbóż, jaja

12,00 PLN

Szarlotka

Apple pie

(120g) Zawartość alergenów: ziarna zbóż, jaja, mleko

7,00 PLN

Szarlotka (100g) z lodami

Apple pie with ice-cream

(270g) Zawartość alergenów: mleko, ziarna zbóż, jaja

11,00 PLN

Lody z owocami

Ice cream with fruits

(180g) Zawartość alergenów: mleko, jaja

14,00 PLN

Napoje zimne | Cold drinks

Coca-Cola (25 cl)	6,00 pln
Tonic (25 cl)	6,00 pln
Sprite (25 cl)	6,00 pln
Soki owocowe: (20 cl) pomarańczowy, jabłkowy , grejpfrutowy Fruit juices: orange, apple, grapefruit	6,00 pln
Woda mineralna (30 cl) Mineral water	5,00 pln
Coca-Cola (50 cl)	9,00 pln

Kawa / Herbata | Coffee / Hot tea

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

Szampany i wina musujące | Champagnes & Sparkling wines

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

Wina białe | White wines

75 cl African Horizon - Afryka	60,00 PLN
10 cl African Horizon - Afryka	8,00 PLN
75 cl Bethlehem Cellar - South Africa	75,00 PLN
10 cl Bethlehem Cellar - South Africa	8,00 PLN
75 cl Jacob's Greek - Australia	75,00 PLN
75 cl Kalazić Charadonnay - Chorwacja	75,00 PLN
75 cl Fiocco Di Rose - Włochy	80,00 PLN
75 cl Malvasia Bianco Regina - Włochy	110,00 PLN
75 cl Caurso - Włochy	60,00 PLN
10 cl Caurso - Włochy	8,00 PLN

Wina czerwone | Red wines

75 cl Jacob`s Greek - Australia	75,00 PLN
75 cl Bethlehem Cellar - South Africa	75,00 PLN
10 cl Bethlehem Cellar - South Africa	8,00 PLN
75 cl African Horizon - Afryka	60,00 PLN
75 cl Caruso - Włochy	60,00 PLN
10 cl Caruso - Włochy	8,00 PLN
75 cl Kalazić Cabernet - Chrwacja	110,00 PLN
75 cl Villante Cabernet - Włochy	120,00 PLN
75 cl Barolo - Włochy	250,00 PLN

Alkohole / Whisky / Gin | Vodka / whisky / gin

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

Piwa | Beers

50 cl Żywiec	8,00 PLN
50 cl Okocim	8,00 PLN
33 cl Tyskie	7,00 PLN
50 cl Regionalne	9,00 PLN

RESTAURACJA BESKID

Karta obowiązuje od 1 lutego 2019 r.
Valid from 1th February 2019

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

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

(karta alergenów do dyspozycji u szefa kuchni)
portion sizes and allergen information available with the chef
Gewichts- und Allergienkarte beim Küchenchef erhältlich



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