

# PRZYSTAWKI

## STARTERS

### **CARPACCIO WOŁOWE Z KAPARAMI**

Beef carpaccio with capparisi, arugula and parmesan slices

**100 G / 36,00 PLN**

### **REGIONALNY SER GRILLOWANY Z ŻURAWINĄ ORAZ SAŁATKĄ**

Grilled traditional cheese Oscypek with cranberries and salad

**150 G / 33,00 PLN**

### **TATAR Z ŁOSOSIA**

Salmon tartare

**100 G / 33,00 PLN**

### **SAŁATKA Z OŚMIORNICY Z ZIEMNIAKAMI NA CIEPŁO**

Hot octopus salad with Italian potatoes

**150 G / 41,00 PLN**

### **SAŁATKA CEZARA SERWOWANA Z BOCZKIEM , KURCZAKIEM (80 G) CZOSNKOWYMI GRZANKAMI I PARMEZANEM.**

Caesar salad served with chicken, garlic croutons and parmesan cheese

**200 G / 32,00 PLN**

### **ŚLEDŹ PO JAPOŃSKU**

Herring in japanese

**160 G / 32,00 PLN**

# ZUPY SOUPS

## **ŻUREK STAROPOLSKI Z KIEŁBASĄ**

Traditional Polish sour rye soup żurek with sausage

**250 G / 18,00 PLN**

## **ROSÓŁ KRÓLEWSKI Z KLUSECZKAMI**

Chicken soup with dumplings

**250 G / 16,00 PLN**

## **BARSZCZ Z USZKAMI DOMOWYMI**

Red borsh with ravioli

**250 G / 17,00 PLN**

## **ZUPA TOSKAŃSKA**

### **Z PALUSZKAMI GRISSINI OLIVKAMI I SEREM MOZZARELLA**

Tuscan soup with grassimi olives and mozzarella cheese

**250 G / 18,00 PLN**

# DANIA GŁÓWNE

## MAIN COURSES

### POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE (130 G) W SOSIE GRZYBOWYM SERWOWANE Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I BURACZKAMI ZASMAŻANYMI

Pork tenders (130G) in mushroom sauce served with dumplings and stewed beets

**450 G / 41,00 PLN**

### ROLADKA DROBIOWA FASZEROWANA SZPINAKIEM Z RYŻEM I WARZYWAMI

Poultry roll stored with rice and vegetables

**450 G / 41,00 PLN**

### SOCZYSTY STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

Juicy beef sirloin steak

**180 G / 54,00 PLN**

### POŁĘDWICA Z GRILLA Z MASŁEM CZOSNKOWYM

Beef tenderloin with garlic butter

**180 G / 53,00 PLN**

# DANIA GŁÓWNE

## MAIN COURSES

### **TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE**

Bolognese pasta

**300 G / 32,00 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

**300 G / 45,00 PLN**

### **KREWETKI W OLIWIE Z CZOSNKIEM ,PIETRUSZKĄ I GRZANKAMI**

Shrimps in olive oil with garlic, parsley and croutons

**150 G / 42,00 PLN**

### **DORADA Z PIECA Z POMIDORKAMI I ROZMARYNEM**

Sea bream with baby tomatoes and rosemary

**300 G / 45,00 PLN**

### **MICHA SĄDECKA – MIX PIEROGÓW SZEFA KUCHNI**

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

**480 G / 37,00 PLN**

### **PLACKI ZIEMNIACZANE PO WĘGIERSKU**

Pancakes with meat sauce

**350 G / 41,00 PLN**

# **DODATKI**

## **GARNISH OF DISHES**

### **ZIEMNIAKI PUREE/ZAPIEKANE**

Potatoes-puree

**200 G / 8,00 PLN**

### **KLUSKI ŚLĄSKIE**

Noodles

**200 G / 9,00 PLN**

### **FRYTKI**

French fries

**150 G / 10,00 PLN**

### **BUKIET WARZYW GOTOWANYCH Z MASŁEM**

Vegetables with butter

**200 G / 11,00 PLN**

# **DESERY**

## **DESSERTS**

### **GRUSZKA KARAMELIZOWANA ŚLIWOWICĄ SERWOWANA Z GAŁKĄ LODÓW**

Caramelized pear served with ice cream

**200 G / 30,00 PLN**

### **SZARLOTKA Z LODAMI**

Apple pie with ice-cream

**270 G / 21,00 PLN**

### **LODY Z OWOCAMI**

Ice cream with fruits

**180 G / 21,00 PLN**

# NAPOJE

## BEVERAGE

<b>25 CL COCA-COLA</b>	<b>9,00 PLN</b>
<b>25 CL TONIC</b>	<b>9,00 PLN</b>
<b>25 CL SPRITE</b>	<b>9,00 PLN</b>
<b>20 CL SOKI OWOCOWE: POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY , GREJPFRUTOWY</b>	<b>9,00 PLN</b>
FRUIT JUICES: ORANGE, APPLE, GRAPEFRUIT	
<b>30 CL WODA MINERALNA</b>	<b>6,00 PLN</b>
MINERAL WATER	

## KAWA / HERBATA

### COFFEE / HOT TEA

<b>14 CL ESPRESSO</b>	<b>10,00 PLN</b>
<b>14 CL ESPRESSO DOPPIO</b>	<b>12,00 PLN</b>
<b>14 CL KAWA CZARNA</b>	<b>10,00 PLN</b>
BLACK COFFEE	
<b>16 CL LATTE</b>	<b>12,00 PLN</b>
LATTE COFFEE	
<b>14 CL KAWA CAPPUCINO</b>	<b>12,00 PLN</b>
COFFEE CAPPUCINO	
<b>20 CL HERBATA</b>	<b>8,00 PLN</b>
TEE	

# **SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE**

## **CHAMPAGNES & SPARKLING WINES**

<b>75 CL MOET &amp; CHANDON - FRANCJA</b>	<b>250,00 PLN</b>
<b>75 CL MARTINI ASTI – WŁOCHY</b>	<b>70,00 PLN</b>
<b>75 CL DORATO – POLSKA</b>	<b>45,00 PLN</b>
<b>75 CL PROSECCO – WŁOCHY</b>	<b>70,00 PLN</b>

## **WINA BIAŁE**

### **WHITE WINES**

<b>75 CL AFRICA HORIZON</b>	<b>80,00 PLN</b>
<b>10 CL AFRICA HORIZON</b>	<b>12,00 PLN</b>
<b>75 CL JACOB`S GREEK-AUSTRALIA</b>	<b>80,00 PLN</b>
<b>10 CL JACOB`S GREEK -AUSTRALIA</b>	<b>12,00 PLN</b>
<b>75 CL QUOTIDANO PALMEIRAS</b>	<b>80,00 PLN</b>
<b>10 CL QUTIDANO PALMERAS</b>	<b>12,00 PLN</b>
<b>75 CL EMINE CHARDONNAY</b>	<b>80,00 PLN</b>
<b>10 CL EMINE CHARDONNAY</b>	<b>12,00 PLN</b>
<b>75 CL FREIXENET PINOT GRIGIO</b>	<b>100,00 PLN</b>



# WINA CZERWONE

## RED WINES

75 CL JACOB`S GREEK - AUSTRALIA	80,00 PLN
10 CL JACOB`S GREEK - AUSTRALIA	12,00 PLN
75 CL QUOTIDANO A.L.F.A. ROMEO	80,00 PLN
75 CL BAROLO - WŁOCHY	250,00 PLN
75 CL AFRICA HORIZON	80,00 PLN
10 CL AFRICA HORIZON	12,00 PLN
75 CL SHILADA NAPAREULI - GRUZJA	100,00 PLN
75 CL SHIRAZ EMINE - BUŁGARIA	80,00 PLN
10 CL SHIRAZ EMINE - BUŁGARIA	12,00 PLN

# ALKOHOLE / WHISKY / GIN

## VODKA / WHISKY / GIN

4 CL STOCK	9,00 PLN
4 CL WYBOROWA	9,00 PLN
4 CL ŻUBRÓWKA	9,00 PLN
4 CL FINLANDIA	11,00 PLN
4 CL TEQUILA SAUZA SILVER, GOLD	12,00 PLN
4 CL DRY GIN	11,00 PLN
4 CL CHIVAS REGAL	16,00 PLN
4 CL JACK DANIEL'S	16,00 PLN
4 CL JOHNNIE WALKER RED	14,00 PLN
2 CL HENNESSY, MARTELL	16,00 PLN
4 CL BRANDY	12,00 PLN
2 CL JAGERMEISTER	10,00 PLN
2 CL AMARETTO	10,00 PLN
2 CL BACARDI	10,00 PLN

## PIWA BEERS

50 CL ŻYWIEC	12,00 PLN
50 CL OKOCIM	12,00 PLN
33 CL TYSKIE, ŻYWIEC	11,00 PLN
33 CL TYSKIE, ŻYWIEC BEZALKOHOLOWE	11,00 PLN
50 CL PIWO REGIONALNE	12,00 PLN



**KARTA OBOWIĄZUJE OD 08.07.2021**

VALID FROM 08.07.2020

**DANIA I NAPOJE MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY, O SZCZEGÓŁY  
ZAPYTAJ KELNERA**

DISHES AND BEVERAGES CAN CONTAIN ALLERGENS, ASK FOR DETAILS

**CENY ZAWIERAJĄ PODATEK**

THE TAX IS INCLUDED IN THE PRICE

**ALKOHOL SZKODZI ZDROWIU**

ALCOHOL CONSUMPTION MAY CAUSE 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)