PRZYSTAWKI | *STARTERS*

TATAR Z ŁOSOSIA /100 G

SALMON TARTARE

39,00 PLN

KREWETKI W OLIWIE Z CZOSNKIEM, PIETRUSZKĄ I GRZANKAMI */150 G*

SHRIMPS IN OLIVE OIL WITH GARLIC, PARSLEY AND CROUTONS

42,00 PLN

SAŁATKA CEZARA SERWOWANA Z BOCZKIEM, KURCZAKIEM (80 G) **CZOSNKOWYMI GRZANKAMI ORAZ PARMEZANEM** / 200 G

CAESAR SALAD SERVED WITH CHICKEN, GARLIC CROUTONS

AND PARMESAN CHEESE

36,00 PLN

ŚLEDŹ PO JAPOŃSKU / 160 G

HERRING IN JAPANESSE

35,00 PLN

HOTEL BESKID

HOTEL & SPA | BUSINESS | RESTAURANTS

ZUPY | *SOUPS*

ŻUREK STAROPOLSKI Z KIEŁBASĄ / 250 G

TRADITIONAL POLISH SOUR RYE SOUP ŻUREK WITH SAUSAGE

24,00 PLN

ROSÓŁ KRÓLEWSKI Z KLUSECZKAMI /250 G

CHICKEN SOUP WITH DUMPLINGS

24,00 PLN

BARSZCZ Z USZKAMI DOMOWYMI /250 G

RED BORSH WITH RAVIOLI

26,00 PLN

ZUPA TOSKAŃSKA
Z PALUSZKAMI GRASSIMI OLIWKAMI I SEREM MOZZARELLA /250 G

TUSCAN SOUP WITH GRASSIMI OLIVES AND MOZZARELLA CHEESE

26,00 PLN

DANIA GŁÓWNE | *MAIN COURSES*

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE (130 G) W SOSIE GRZYBOWYM SERWOWANE Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I BURACZKAMI ZASMAŻANYMI / 450 G

PORK TENDERS (130G) IN MUSHROOM SAUCE SERVED WITH DUMPLINGS AND STEWED BEET

49,00 PLN

ROLADKA DROBIOWA FASZEROWANA SZPINAKIEM Z RYŻEM I WARZYWAMI / 450 G

POULTRY ROLL STORED WITH RICE AND VEGETABLES

48,00 PLN

KOTLET SCHABOWY (180 G) Z ZIEMNIAKAMI I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ / 480 G

PORK CHOP WITH POTATOES AND FRIED CABBAGE

49,00 PLN

SOCZYSTY STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / 180 G

JUICY BEEF SIRLOIN STEAK

76,00 PLN

DANIA GŁÓWNE | *MAIN COURSES*

GRILLOWANY ŁOSOŚ (140 G) SERWOWANY
Z DZIKIM RYŻEM W SOSIE Z TRAWY TRZCINOWEJ
I MLECZKA KOKOSOWEGO / 300 G

GRILLED SALMON SERVED WITH WILD RICE IN A SAUCE OF REED GRASS AND COCONUT MILK
51,00 PLN

MICHA SĄDECKA – MIX PIEROGÓW SZEFA KUCHNI / 480 G

MIX OF TRADITIONAL POLISH DUMPLINGS:
WITH MEAT, CURD AND CABBAGE
46,00 PLN

PLACKI ZIEMNIACZANE Z SOSEM GRZYBOWYM / 350 G

PANCAKES WITH MEAT SAUCE
45,00 PLN

WINNA PIERŚ Z KACZKI Z JABŁKIEM I ŚLIWKAMI ŁĄCKIMI SERWOWANA
Z PODSMAŻANYMI KOPYTKAMI I SURÓWKĄ
Z CZERWONEJ KAPUSTY / 300 G

WINE DUCK BREAST WITH APPLE AND PLUMS SERVED
WITH FRIED DUCKING DUTIES AND RED CABBAGE SALAD
59,00 PLN

DODATKI | *GARNISH OF DISHES*

ZIEMNIAKI PUREE/ OPIEKANE / 200 G

PATATOES-PUREE

10,00 PLN

KLUSKI ŚLĄSKIE / 200 G

NOODLES

10,00 PLN

FRYTKI /150 G

FRENCH FRITES

14,00 PLN

BUKIET WARZYW GOTOWANYCH Z MASŁEM / 200 G

VEGETABLES WITH BUTTER

18,00 PLN

HOTEL BESKID

HOTEL & SPA | BUSINESS | RESTAURANTS

DESERY | *DESERY*

GRUSZKA KARMELIZOWANA ŚLIWOWICĄ SERWOWANA Z GAŁKĄ LODÓW / 200 G

CARAMELIZED PEAR SERVED WITH ICE CREAM

33,00 PLN

SZARLOTKA Z LODAMI / 270 G

APPLE PIE WITH ICE-CREAM

26,00 PLN

LODY Z OWOCAMI / 180 G

ICE CREAM WITH FRUITS

26,00 PLN

CIASTECZKA AMARETTI I MASCARPONE WE WŁOSKIM ESPRESSO / 120 G

AMARETTI AND MASCARPONE COOKIES
WITH ITALIAN ESPRESSO

28,00 PLN

HOTEL BESKID
HOTEL & SPA | BUSINESS | RESTAURANTS

NAPOJE | *BEVERAGE*

COCA-COLA	*25 CL*	**11,00 PLN**
TONIC	*25 CL*	**11,00 PLN**
SPRITE	*25 CL*	**11,00 PLN**
SOKI OWOCOWE: POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY , GREJPFRUTOWY FRUIT JUICES: ORANGE, APPLE, GRAPEFRUIT	*20 CL*	**11,00 PLN**
WODA MINERALNA MINERAL WATER	*30 CL*	**7,00 PLN**

KAWA / HERBATA | *COFFEE / HOT TEA*

ESPRESSO	*14 CL*	**12,00 PLN**
ESPRESSO DOPPIO	*14 CL*	**14,00 PLN**
KAWA CZARNA BLACK COFFEE	*14 CL*	**12,00 PLN**
LATTE LATTE COFFEE	*16 CL*	**14,00 PLN**
KAWA CAPPUCCINO COFFEE CAPPUCCINO	*30 CL*	**14,00 PLN**
HERBATA TEA	*20 CL*	**10,00 PLN**

HOTEL BESKID

HOTEL & SPA | BUSINESS | RESTAURANTS

SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE | *CHAMPAGNES & SPARKLING WINES*

75 CL MOET & CHANDON - FRANCJA	400,00 PLN
75 CL MARTINI ASTI – WŁOCHY	90,00 PLN
75 CL DORATO – POLSKA	60,00 PLN
75 CL PROSECCO – WŁOCHY	90,00 PLN

WINA BIAŁE | *WHITE WINES*

75 CL AFRICA HORIZON	90,00 PLN
10 CL AFRICA HORIZON	14,00 PLN
75CL JACOB`S GREEK-AUSTRALIA	90,00 PLN
10 CL JACOB`S GREEK -AUSTRALIA	14,00 PLN
75 CL EMINE CHARDONNAY	90,00 PLN
10 CL EMINE CHARDONNAY	14,00 PLN
75 CL FREIXENET PINOT GRIGIO	100,00 PLN
10 CL FREIXENET PINOT GRIGIO	15,00 PLN

WINA CZERWONE | *RED WINES*

75CL JACOB`S GREEK-AUSTRALIA	90,00 PLN
10CL JACOB`S GREEK-AUSTRALIA	14,00 PLN
75CL BAROLO-WŁOCHY	250,00 PLN
75 CL AFRICA HORIZON	90,00 PLN
10 CL AFRICA HORIZON	14,00 PLN
75 CL SHILADA NAPAREULI- GRUZJA	100,00 PLN
75 CL SHIRAZ EMINE – BŁUGARIA	100,00 PLN
10 CL SHIRAZ EMINE- BŁUGARIA	15,00 PLN

HOTEL PUSKAD
HOTEL & SPA | BUSINESS | RESTAURANTS

ALKOHOLE / WHISKY / GIN | *VODKA / WHISKY / GIN*

4 CL STOCK	11,00 PLN
4 CL WYBOROWA	11,00 PLN
4 CL ŻUBRÓWKA	11,00 PLN
4 CL FINLANDIA	14,00 PLN
4 CL TEQUILA SAUZA SILVER, GOLD	15,00 PLN
4 CL DRY GIN	14,00 PLN
4 CL CHIVAS REGAL	20,00 PLN
4 CL JACK DANIEL'S	20,00 PLN
4 CL JOHNNIE WALKER RED	18,00 PLN
2 CL HENNESSY, MARTELL	18,00 PLN
4 CL BRANDY	18,00 PLN
2 CL JAGERMEISTER	15,00 PLN
2 CL AMARETTO	15,00 PLN
2 CL BACARDI	15,00 PLN

PIWA | *BEERS*

50 CL ŻYWIEC	18,00 PLN
50 CL OKOCIM	18,00 PLN
33 CL TYSKIE, ŻYWIEC	16,00 PLN
33 CL TYSKIE , ŻYWIEC BEZALKOHOLOWE	16,00 PLN
50 CL PIWO REGIONALNE	18,00 PLN

KARTA OBOWIĄZUJE OD 20.12.2023
VALID FROM 20.12.2023

DANIA I NAPOJE MOGĄ ZWIERAĆ 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 ZDROWI
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

HOTEL BESKID
HOTEL & SPA | BUSINESS | RESTAURANTS