

## DESERY

DESSERTS | DESSERTS

### PUCHAR LODOWY Z OWOCAMI

lody waniliowe

Ice cream cup with fruit

Eisbecher mit Früchten

33 zł

### FONDANT CZEKOLADOWY

Chocolate fondant

Schokoladenfondant

33 zł

### SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI

Heißer Apfelkuchen mit Eiscreme

Hot apple pie with ice cream

33 zł

## DANIA DLA DZIECI

CHILDREN'S DISHES | KINDERGERICHTE

### FILECIK Z KURCZAKA

FILET Z KURCZAKA PANIEROWANY Z FRYTKAMI

I MIZERIĄ

Chicken fillet

Chicken fillet with fries and cucumber salad

38 zł

Hähnchenfilet

Paniertes Hähnchenfilet mit Pommes und Gurkensalat

### MAKARON Z SOSEM BOLOGNAISE

Pasta with bolognese sauce

Nudeln mit Sauce Bolognese

38 zł

Drodzy goście pragniemy poinformować, że w każdym z naszych dań mogą pojawić się produkty alergizujące, obsługa kelnerska chętnie pomoże w doboru odpowiedniego dania w zależności od alergii bądź nietolerancji.

Dear guests, we would like to inform you that allergenic products may appear in each of our dishes; the wait staff will be happy to help you choose a suitable dish depending on your allergy or intolerance. Liebe Gäste, wir möchten Sie darauf hinweisen, dass in jedem unserer Gerichte allergene Produkte enthalten sein können. Das Servicepersonal hilft Ihnen gerne bei der Auswahl eines geeigneten Gerichtes je nach Ihrer Allergie oder Unverträglichkeit.

## NAPOJE GORAĆE

HOT DRINK | WARM GETRUNKEN

ESPRESSO

14 zł

DOUBLE ESPRESSO

16 zł

ESPRESSO MACCHIATO

16 zł

AMERICANO

18 zł

CAPPUCCINO

20 zł

CAFE LATTE

23 zł

HOT CHOCOLATE

23 zł

IRISH COFFEE

35 zł

BAILEYS COFFEE

35 zł

KAHLUA COFFEE

35 zł

ICE COFFEE

35 zł

\* SYROP

3 zł

## HERBATY

TEA | TEE

PERFECT CEYLON, CEYLON PEKOE, ASSAM, EARL GREY, LIME & ORANGE, BERRY SENSATION, ROSE & FRENCH VANILLA, ITALIAN ALMOND, MINT & HONEY, POMEGRANATE & VANILLA, CEYLON GREEN TEA, JASMIN GREEN TEA

16 zł

## NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS | KALTE GETRÄNKE

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, 200 ml 12 zł  
TONIC, FUZETEA, SPRITE,

WODA KROPLA BESKIDU DELICE 330 ml 12 zł  
gazowana / niegazowana

WODA KROPLA BESKIDU DELICE 750 ml 18 zł  
gazowana / niegazowana

SOKI CAPPY 250 ml 12 zł  
jabłko, pomarańcz, grejpfrut

SOK ZE ŚWIEŻO WYCISKANYCH OWOCÓW 200 ml 30 zł  
Frischer Fruchtsaft | Fresh fruit juice

RED BULL 250 ml 19 zł

## MENU



Hotel Woński Spa

# SALATKI

SALADS | SALATE

## SAŁATKA Z KREWETKAMI

SAŁATA RZYMSKA, SZPINAK, POMIDOR, OGÓREK AWOKADO, MELON, RZODKIEWKA, CEBULA CZERWONA, MANGO

### Shrimp salad

romaine lettuce, spinach, tomato, cucumber, avocado, melon, radish, red onion, mango

### Garnelensalat

Römersalat, Spinat, Tomate, Gurke, Avocado, Melone, Rettich, rote Zwiebel, Mango

58 zł

## WĄTRÓBKA DROBIOWA NA GRZANCE FRANCUSKIEJ SER CAMEMBERT, SZPINAK, ŻURAWINA, CHORIZO

### Poultry liver on French toast

Camembert cheese, spinach, cranberries, chorizo

### Geflügelleber auf French Toast

Camembert-Käse, Spinat, Preiselbeeren, Chorizo

48 zł

## TATAR WOŁOWY

OGÓREK KONSERWOWY, CZERWONA CEBULA, ZIELONY GROSZEK, ŻÓŁTKO, GRZYB MARYNOWANY

### Beef tartare

Pickled cucumber, red onion, green peas, egg yolk, pickled mushroom

### Tartar vom Rind

Eingelegte Gurke, rote Zwiebel, grüne Erbsen, Eigelb, eingelegter Pilz

50 zł

## DESKA WŁOSKICH SERÓW I WĘDLIN

OLIWKI, POMIDOR SUSZONY, KAPARY

### Board of Italian cheeses and cold cuts

olives, sun-dried tomato, capers

### Brett mit italienischem Käse und Aufschnitt

Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, Kapern

100 zł

# ZUPY

SOUPS | SUPPEN

## ZUPA DNIA

Soup of the day

Suppe des Tages

25 zł

## ROSÓŁ

KLUSKI LANE, ROLADKA Z KURCZAKA

### Broth

draught noodles, chicken roll

### Brühe

Nudeln, Hühnerroulade

26 zł

## KREM DYNIOWY Z PIECZONYM POMIDOREM

PESTKI PRAŻONE DYNI, POMIDOR PIECZONY, OLIWA PIETRUSZKOWA

### Pumpkin cream with roasted tomato

Roasted pumpkin seeds, roasted tomato, parsley oil

### Kürbiscreme mit gerösteter Tomate

Geröstete Kürbiskerne, geröstete Tomate, Petersilienöl

26 zł

## TRADYCYJNY ŻUREK NA WĘDZĄCE

### Traditionelle saure Suppe auf Räucherware

Traditional sour soup on smoked meat

28 zł

# DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES | HAUPTGERICHT

## ŁOSOŚ "SOUS-VIDE"

SZAKSZUKA Z WARZYW, PUREE Z MARCHWI, AJVAR, OLIWA ZIOŁOWA

### Salmon "sous-vide"

Vegetable shakshuka, carrot puree, ajvar, herb oil

### Lachs "sous-vide"

Gemüse-Shakshuka, Karottenpüree, Ajvar, Kräuteröl

80 zł

## SMAŻONY FILET Z SANDACZA

ZIEMNIAKI PODSMAŻANE, MARCHEW KARMELIZOWANA, TYMIANEK

### Fried pikeperch fillet

fried potatoes, carrots caramelised, thyme

### Gebratenes Zanderfilet

Bratkartoffeln, karamellisierte Karotten, Thymian

70 zł

## GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA

SUSZONE POMIDORY, MOZZARELLA, GNOCCHI, GRILLOWANE WARZYWA, DRESING ZIOŁOWY

### Grilled chicken breast

sun-dried tomatoes, mozzarella, gnocchi, grilled vegetables, herb dressing

### Gegrillte Hähnchenbrust

getrocknete Tomaten, Mozzarella, Gnocchi, gegrilltes Gemüse, Krauter-Dressing

65 zł

## UDO KACZE CONFIT

GNOCCHI NADZIEWANE BOROWIKAMI, KARMELIZOWANY BURAK, SOS DEMI-GLACE, CHIPS Z KAPARÓW

### Duck leg confit

Gnocchi stuffed with boletus, caramelised beetroot, demi-glace sauce, caper chips

### Konfitierte Entenkeule

Mit Steinpilzen gefüllte Gnocchi, karamellisierte Rote Bete, Demi-Glace-Sauce, Kapernchips

70 zł

## GRILLOWANY SCHAB Z KOŚCIĄ

KAPUSTA Z PIECZARKAMI, SMAŻONE ZIEMNIAKI

### Grilled pork loin on the bone

baby cabbage, mushroom, fried potatoes

### Gegrilltes Schweinefleisch mit Knochen

Jungkohl, Pilze, Bratkartoffeln

68 zł

## MIODOWA GOLONKA

PUREE ZIEMNIACZANO-CHRZANOWE, MARCHEW, PASTERNAK, MUSZTARDA FRANCUSKA

### Honey pork knuckle

Mashed potatoes and horseradish, carrots, parsnips, French mustard

### Honig-Schweinshaxe

Kartoffelpüree und Meerrettich, Karotten, Pastinaken, französischer Senf

68 zł

## GRILLOWANY RIBEYE STEK

FRYTKI, BOCZNIĄK, POMIDOR, CZERWONA CEBULA, SOS Z ZIELONEGO PIEPRZU

### Grilled Ribeye steak

French fries, pancetta, tomato, red onion, green pepper sauce

### Gegrilltes Ribeye-Steak

Steak-Pommes, Austernpilz, Tomate, rote Zwiebel, grüne Pfeffersauce

100 zł

## RAVIOLI Z KURKAMI

SOS GRZYBOWY, PARMIGIANO REGGIANO, PĘDY ZIELONEGO GROSZKU

### Ravioli with chanterelles

Mushroom sauce, parmigiano Reggiano, green pea shoots

### Ravioli mit Pfifferlingen

Pilzsauce, Parmigiano Reggiano, grüne Erbsensprossen

58 zł