

Dania dziecięce

KINDER MENU / KIDS MENU

Fileciki z kurczaka / Hähnchenbrust / Chicken fillets

Filet z kurczaka panierowany z frytkami i mizerią

Hähnchenfilet paniert mit Pommes frites und Gurkensalat mit Sahne

Chicken fillets, french fries, cucumber salad

100/100/60g **28 PLN**

Pomidorowe kluseczki / Tomaten Klößchen / Gnocchi in tomatoes sauce

Mini kopytka w sosie pomidorowym z parmezanem i bazylią

Mini Kartoffelklöße mit Tomatensoße, Parmesan und Basilikum

Baby gnocchi in tomatoes sauce with fresh basil & parmesan

250g **28 PLN**

Napoje gorące

WARM GETRUNKEN / HOT DRINK

| | |
|--------------------|--------|
| Espresso | 12 PLN |
| Double Espresso | 14 PLN |
| Espresso Macchiato | 14 PLN |
| Americano | 16 PLN |
| Cappuccino | 18 PLN |
| Cafe Latte | 18 PLN |
| Hot Chocolate | 20 PLN |
| Irish Coffee | 30 PLN |
| Baileys Coffee | 30 PLN |
| Kahlua Coffee | 30 PLN |
| Ice Coffee | 30 PLN |
| * syrop | 2 PLN |

Herbaty

TEE / TEA

*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*

14 PLN

Napoje zimne

KALTE GETRÄNKE / COLD DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Tonic, Nestea

200 ml **10 PLN**

Woda Kropla Beskidu gazowana / niegazowana

330 ml **10 PLN**

Woda Kropla Beskidu gazowana / niegazowana

750 ml **16 PLN**

Soki Cappy (jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka, grejpfrut, pomidor)

250 ml **10 PLN**

Sok ze świeżo wyciskanych owoców / Frischer Fruchtsaft / Fresh fruit juice

200 ml **28 PLN**

Red Bull

250 ml **15 PLN**



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

Sehr geehrte Gäste, wir möchten Sie darüber informieren, dass in jedem unserer Gerichte Allergieprodukte enthalten sein können. Die Kellner helfen Ihnen gerne bei der Auswahl des richtigen Gerichts in Abhängigkeit von Ihrer Allergie oder Unverträglichkeit.

Dear guests, we would like to inform you that allergy products may appear in each of our dishes, waiters will be happy to help you choose the right dish depending on your allergy or intolerance.



Hotel Woiński Spa



Menu

Przystawki

VORSPPEISEN / STARTER

Tatar wołowy / Rindfleisch Tatar / Steak tartare

Befsztyk tatarski z wołowego rostbefu, cebula czerwona, ogórek konserwowy, balsamiczne szalotki i żółtko jaja
Tatar vom Rind Roastbeef, rote Zwiebeln, Essiggurken, Balsamico- Schalotten und Eigelb
Steak tartare, red onions, cornichons, shallots & egg yolk
100/40/20g **45 PLN**

Krewetki z sałatką wakame / Garnelen mit Wakame-Salat / Tigre prawns

Krewetki tygrysie smażone w maśle z papryczką chili, sałatka z wodorostów wakame i groszku cukrowego, pszenna tortilla
Tigergarnelen auf Butter gebraten mit Chili-Pfeffer, Wakame-Tang-Salat und Zuckerschoten, Weizentortilla
Tigre prawns with butter & chilly, seaweed with sugar peas & tortilla
100/60/60g **55 PLN**

Sałata z grillowanym kurczakiem / Gegrillter Hähnchensalat / Grilled chicken salad

Filet z kurczaka marynowany ziołami, bukiet sałat, arbuzy, pomidor cherry, ser feta, sos mango
Mit Kräutern mariniertes Hähnchenfilet, Salatbouquet, Wassermelone, Kirschtomate, Fetakäse, Mangosauce
Herb marinated chicken fillet, salad bouquet, watermelon, cherry tomato, feta cheese, mango sauce
140/120g **40 PLN**

Carpaccio z pieczonego buraka / Carpaccio aus gerösteter Roter Bete / Roasted beetroot carpaccio

Buraczki pieczone, orzechy włoskie, rukola, ser kozzi, oliwa cytrynowa
Gebratene Rüben, Walnüsse, Rucola, Ziegenkäse, Zitronenöl
Roasted beetroot, walnuts, rocket leaves, goat's cheese, lemon oil
180/50g **40 PLN**

Plater przekąsek / Happchen auf plattiertem Geschir / Appetizer platter

Wędzonki, sery, oliwki, miodory, pomidorki koktajlowe, kapary
Räucherspeck, Käse, Oliven, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, Kapern
Chrcuterie, cheese, olives, capers, sun dried tomatoes, cherry tomatoes
500g **90 PLN**

Zupy

SUPPEN / SOUP

Zupa dnia / Tagessuppe / Soup of the day

250g **20 PLN**

Krem Kukurydziany z soczewicą / Maiscreme mit Linsen / Cream of corn with lentils

Kukurydza, mleko kokosowe, soczewica, oliwa pietruszkowa
Mais, Kokosnussmilch, Linsen, Petersilienöl
Corn, coconut milk, lentils, parsley oil
220/30g **22 PLN**

Rosół / Brühe / Chicken bouillon

Aromatyczny rosół drobiowy, plastry fileta z kurczaka, kluseczki kładzione, marchew, natka pietruszki
Aromatische Hühnerbrühe, Scheiben aus Hühnerfilet, gegossene Mehlklöschen, Karotten, Petersilie
Chicken bouillon, tranch of chicken, pasta, carrots & parsley
220/50/30/20g **22 PLN**

Dania główne

MAIN COURCES / HAUTSPEISEN

Sandacz maślany / Zanderfilet / Pike-perch fillets

Sandacz smażony na maśle, ciepła sałata z ziemniaków i salsefii, pietruszkowe pesto
Zanderfilet, Lauwarmer Salat mit Kartoffeln und Schwarzwurzeln, Petersilie Pesto
Pike-perch fillets, warm salad of potatoes & salsify, parsley pesto
160/180/20g **60 PLN**

Grillowany Łosoś / Gegrillter Lachs / Grilled Salmon

Marynowany stek z łososia, puree ziemniaczane, karmelizowane szparagi, sos pieprzowy
Mariniertes Lachssteak, Kartoffelpüree, karamellisiertes Spargel, Pfeffersauce
Marinated salmon steak, mashed potatoes, caramelized asparagus, pepper sauce
180/150/100/50g **68 PLN**

Steak z Antrykotu / Steak von Entrecote / Entrecote

Antrykot wołowy dojrzewający, frytki stekowe, warzywa grillowane, sos czosnkowy. Szanowni Goście Antrykot podajemy w trzech stopniach wysmażenia
Entrecote vom Rindfleisch, Pommes Frites, gegrilltes Gemüse, Soße mit geräucherte Pflaume. Sehr geehrte Gäste, wir servieren die Entrecote mit knoblau Sauce
Entrycote, french fries, grilled vegetables, garlic sauce.
Dear guest we served steak medim, rear and well done
250/150/100/60g **90 PLN**

Schab z kostką / Schweinekotelett mit Knochen / Pork chop on the bone

Grillowany stek ze schabu, pieczone młode ziemniaki, masło z prażonym pieprzem, bukiet sałat z sosem vinegrette
Gegrilltes Schweinesteak, geröstete Frühkartoffeln, Butter mit geröstetem Pfeffer, Salatbouquet mit Vinaigrette
Grilled pork loin steak, roasted new potatoes, butter with roasted pepper, salad bouquet with vinaigrette sauce
200g/150/50/40g **50 PLN**

Pierś kaczki / Entenbrust / Duck breast

Pieczone pierś z kaczki, jaśminowo-orzechowy ryż, ser lazur, płatki migdałowe, sos śliwkowy karmelizowane zielone jabłko
Gebratene Entenbrust, Jasmin-Haselnuss-Reis, Azurkäse, Mandelblätchen, Pflaumensauce, karamellisierter grüner Apfel
Roasted duck breast, jasmine-hazelnut rice, blue cheese, almond flakes, plum sauce, caramelized green apple
200/150/80/40g **60 PLN**

Tagiatella Al'italiana / Italienische Streichhölzer / Tagiatella Italian Style

Makaron tagiatella, pasta z pieczonych pomidorów, szpinak, pomidorki cherry, parmezan
Tagiatella-Nudeln, gebratenes Tomatenmark, Spinat, Kirschtomaten, Parmesan
Tagiatella pasta, roasted tomato paste, spinach, cherry tomatoes, parmesan cheese
380/40g **45 PLN**

Desery

DESSERTEN / DESERTS

Lawa czekoladowa / Schokolade Lava / Chocolate lava cakes

Suflet z płynącą czekoladą, wiśnie w brandy, puder czekoladowy
Soufflé mit fließender Schokolade, Kirschen in Brandy, Schokoladenpulver
Souffle with flowing chocolate, cherries in brandy, chocolate powder
85/40/5g **28 PLN**

Crem brulee z owocami / Crème brulee mit Früchten / Crem brulee with fruit

Crem brulee, sorbet malinowy
Crème brûlée, Sorbet malinowy
Crem brulee, sorbet malinowy
180g **28 PLN**

Puchar lodowy / Eisdessert / Ice cream

Puchar lodów waniliowych ze świeżymi owocami, bitą śmietaną i polewą
Eisdessert Vanilleis mit frischen Früchten, Schlagsahne und Richtfest
Vanilla ice creams with fresh fruits & cream Chantilly
180g **28 PLN**