

HOTEL  GRAND SAL  
★★★★

**MENU**

## PRZYSTAWKI HORS D'OEUVRE

**Mus z gęziej wątróbki** 18 PLN

jabłko / czarna porzeczka / pieczywo

**Goose liver mousse**

apple / blackcurrant / bread

130 g

**Carpaccio** 36 PLN

botwinka / czerwona cebula / maliny / ser

**Carpaccio**

young beet leaves / red onion / raspberries / cheese

120 g

**Śledź po polsku** 21 PLN

ziemniaki / śmietana / cebula / jabłko

**Herring**

potatoes / sour cream / onion / apple

140 g

## SAŁATKI SALADS

**Sałatka wiosenna** 21 PLN

warzywa sezonowe / ziarna / sos winegret/ bagietka

**Spring salad**

seasonal vegetables / seeds / vinaigrette sauce / baguette

300 g

**Sałatka z kozim serem** 28 PLN

cykoria/ sezonowe owoce / ziarnami słonecznika/ winegret malinowy

**Salad with goat cheese**

chicory / seasonal fruit / sunflower seeds / raspberry vinaigrette

220 g

**Pomidory w ziołach** 18 PLN

ser bundz / granita bazyliowa / chips pszenne / crème fraiche

**Tomatoes in herbs**

bundz cheese / basil granita / wheat crisps / crème fraiche

240 g

**Sałatka Cesare z kurczakiem lub z krewetkami** 29 PLN

boczek / grzanki/ pomidory / ser Grana Padano / sos anchois

**Caesar salad with chicken or with shrimps**

bacon / croutons / tomatoes / Grana Padano cheese / anchovy sauce

280 g

## PASTY PASTAS

**Tagliatelle bolognese** 32 PLN

mięso wołowo – wieprzowe / pomidory pelati / seler/ pietruszka

**Tagliatelle Bolognese**

beef & pork / pelati tomatoes / celery / parsley root

360 g

**Bucatini** 30 PLN

cukinia / mule / bób / czosnek / pietruszka nać

**Bucatini**

courgette / musselz / broad bean / garlic / parsley

320 g

## ZUPY SOUPS

**Żurek galicyjski** 13 PLN

jajko / suszone grzyby / kiełbasa Lisiecka

**Galician sour rye soup**

egg / dried mushrooms / Lisiecka sausage

250 ml

**Domowy rosół** 13 PLN

wołowina/ makaron/ jarzyny

**Home-made broth**

beef / pasta / vegetables

250 ml

**Krem ze świeżych warzyw** 12 PLN

**Seasonal cream of vegetables**

250 ml

**Chłodnik** 12 PLN

(sezonowy)

**Polish cold beet soup**

(seasonal)

250 ml

## WEGETARIAŃSKIE VEGETARIAN

**Pierogi z kurkami** 29 PLN

rukola / ser Grana Padano / olej rzepakowy

**Dumplings with chanterelles**

arugula / Grana Padano cheese / rapeseed oil

300 g

**Warzywa sezonowe na sposób polski** 27 PLN

masło / bułka tarta

**Seasonal vegetables à la Polonaise**

butter / breadcrumbs

300 g

## RYBY FISH

**Pstrąg pieczony w wielickiej soli** 36 PLN

brukselka / jabłko / musztarda / bagietka czosnkowa

**Trout baked in Wieliczka salt**

brussels sprout / apples / mustard / garlic baguette

400 g

**Sandacz gotowany w białym winie** 38 PLN

soczewica/ bób / kalafior / masło palone

**Pike perch cooked in white wine**

lentils / broad bean / cauliflower / brown butter

340 g

**Stek z tuńczyka** 48 PLN

salsa mango / zielony groszek / limonka

**Tuna steak**

salsa mango / green pea / lime

360 g

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

**Stek z Angusa** 68 PLN

fasolka szparagowa/ frytki / sos z rabarbaru

### Angus steak

French bean / chips / rhubarb sauce

480 g

**Schab wieprzowy z grilla** 36 PLN

ziemniaki / młoda kapusta

### Grilled pork loin

potatoes / young cabbage

450 g

**Udko z kaczki konfitowane** 42 PLN

jabłko/ ziemniaki /kapusta czerwona/ żurawina

### Duck thigh confit

apple / potatoes / red cabbage / cranberry

460 g

**Antrykot z kurczaka** 36 PLN

zielony groszek / pietruszka / arancini bazyliowe

### Chicken fried steak

green pea / parsley root / basil arancini

430 g

**Żeberko wieprzowe** 34 PLN

ziemniaki / młoda marchew / brukselka/ gorczyca / sos naturalny

### Pork rib

potatoes / young carrots / Brussels sprouts / mustard seeds / natural sauce

380 g

**Comber jagnięcy** 53 PLN

ciasto filo / ziemniaki / kurki/ sos tymiankowy / kruszonka ziołowa

### Saddle of lamb

phyllo pastry / potatoes / chanterelles / thyme sauce / herb crumble

400 g

## DESERY DESSERTS

**Torcik Grand Sal** 15 PLN

lody śmietankowe/ sos wiśniowy

### Grand Sal cake

sweet cream ice-cream / cherry sauce

150 g

**Ciasto domowe** 12 PLN

### Home-made cake

120 g

**Mus z białej czekolady** 14 PLN

owoce / migdały

### White chocolate mousse

fruit / almonds

90 g

**Sorbet owocowy** 14 PLN

likier

### Fruit sorbet

liqueur

150 g

**Lody** 15 PLN

owoce/ bita śmietana

### Ice-cream

fruit / whipped cream

160 g

## NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

**Herbata Eilles** 300 ml 8 PLN

czajniczek w kilku smakach

### Eilles multi-flavoured teapot

**Espresso** 30 ml 9 PLN

**Kawa czarna** 150 ml 9 PLN

### Black coffee

**Kawa z mlekiem** 200 ml 10 PLN

### Coffee with milk

**Cappuccino** 200 ml 10 PLN

**Kawa smakowa z syropem** 250 ml 14 PLN

### Flavoured coffee with syrup

**Caffe latte** 250 ml 13 PLN

**Irish coffee** 250 ml 21 PLN

**Gorąca czekolada** 250 ml 12 PLN

### Hot chocolate

## NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

**Coca - Cola, Coca - Cola Zero** 200 ml 7 PLN

**Tonic, Fanta, Sprite** 200 ml 7 PLN

**Nestea** 250 ml 7 PLN

**Woda „Kropla Beskidu”** 250 ml 6 PLN

Mineral water „Kropla Beskidu”

**Woda naturalna lub gazowana** 1000 ml 15 PLN

Mineral water still or sparkling

**Red Bull** 250 ml 14 PLN

**Soki** 200 ml 6 PLN

(pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy)

### Juices

(orange, grapefruit, apple, blackcurrant, tomato)

**Soki ze świeżych owoców** 250 ml 16 PLN

### Fresh fruit juices

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

**Lemoniady w różnych smakach** 250 ml 9 PLN  
**Lemonades in various flavours**

**Mrożona kawa smakowa** 200 ml 14 PLN  
espresso / mleko / syrop smakowy / gałka lodów

**Iced coffee**  
espresso / milk / iced coffee / scoop of ice cream

**Orzechowe Frappuccino** 200 ml 14 PLN  
espresso / mleko / syrop orzechowy / gałka lodów / orzechy

**Walnut Frappuccino**  
espresso / milk / walnut syrup / scoop of ice cream / walnuts

**Mrożona czekolada Oreo** 200 ml 13 PLN  
czekolada / mleko / syrop czekoladowy / śmietana / posypka Oreo

**Frozen Oreo Chocolate**  
chocolate / milk / chocolate syrup / whipped cream / Oreo topping

**Mrożony arbuz** 200 ml 12 PLN  
herbata / syrop arbuzowy / owoce

**Frozen watermelon**  
tea / watermelon syrup / fruit

**Frozen Mojito** 200 ml 12 PLN  
limonka / mięta / cukier trzcinowy / Sprite

**Frozen Mojito**  
lime / mint / cane sugar / Sprite

**Gumisiowy koktajl** 200 ml 12 PLN  
mleko / puree Jagoda / syrop arbuzowy / bita śmietana

**Gummi Bear Cocktail**  
milk / blueberry puree / watermelon syrup / whipped cream

## PIWO LANE DRAFT BEER

**Pilsner Urquell** 300 ml 10 PLN  
**Pilsner Urquell** 500 ml 12 PLN

## PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

**Książęce** 500 ml 10 PLN  
**Lech** 500 ml 10 PLN  
**Tyskie** 500 ml 10 PLN  
**Tyskie Gronie** 330 ml 9 PLN  
**Żywiec** 330 ml 9 PLN  
**Heineken** 330 ml 9 PLN

## PIWO BEZALKOHOLOWE ALCOHOL FREE BEER

**Lech free** 330 ml 9 PLN

## CYDR CIDER

**Dobroński cydr** 275ml 10 PLN

## KOKTAJLE ALKOHOLOWE ALCOHOLIC COCKTAILS

**Grand Sal Lemontini** 19 PLN  
krupnik cytrynowy / Martini Bianco / sok pomarańczowy

**Grand Sal Lemontini**  
krupnik lemon vodka / Martini Bianco / orange juice

**Manhattan** 21 PLN  
Martini Rosso / bourbon / Angostura

**Manhattan**  
Martini Rosso / bourbon / Angostura bitters

**Mojito** 19 PLN  
Bacardi Superior / limonka / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana

**Mojito**  
Bacardi Superior / lime / mint / cane sugar / carbonated water

**Espresso Martini** 24 PLN  
espresso / wódka / Kahlua / Bailey's

**Espresso Martini**  
espresso / vodka / Kahlua / Bailey's

**Cherry Bubbles** 16 PLN  
wiśniówka / wódka / Sprite

**Cherry Bubbles**  
cherry liqueur / vodka / Sprite

**Smurff** 15 PLN  
wódka / Blue Curacao / Sprite

**Smurff**  
vodka / Blue Curaçao / Sprite

**Tatanka** 15 PLN  
Żubrówka / sok jabłkowy

**Tatanka**  
Żubrówka (bison grass vodka) / apple juice

**Old Fashioned** 19 PLN  
bourbon / cukier / Angostura / skórka pomarańczy

**Old Fashioned**  
bourbon / sugar / Angostura bitters / orange peel

