

HOTEL GRAND SAL****
MENU ZIMA / WINTER 2012

SAŁATKI/ SALADS

| | |
|--|---------------|
| Sałatka ze świeżych warzyw w aromacie sosu ogrodowego Fresh vegetable salad in a garden dressing aroma <i>250/80g</i> | 19 PLN |
| Sałatka z kozim serem i karczochami w mgiełce sosu balsamicznego Goat cheese and artichokes salad sprinkled with balsamic dressing <i>185/50g</i> | 28 PLN |
| Sałatka z marynowanym kurczakiem avocado i owocami, podana w pomarańczowym sosie Marinated chicken salad with avocado and fruit served in orange sauce <i>50/40/60g</i> | 23 PLN |

ZAKĄSKI/ HORS D'OEUVRE

Pierś z kaczki marynowana w jabłkowym occie w aromacie mięty,
podana na śliwkowym Carpaccio z nutą pleśniowego sera **23 PLN**

Duck breast marinated in apple vinegar in a mint aroma,
served on plum Carpaccio with a touch of blue cheese
60/80/30g

Befsztyk tatarski z polędwicy wołowej z jajkiem przepiórczym **29 PLN**

Beef sirloin steak tartare with quail egg
100/80g

Carpaccio z łososia w aromacie oliwy truflowej **22 PLN**

Salmon Carpaccio in a truffle olive oil aroma
80/30g

Śledź marynowany w bazylia
podany w otoczeniu sałatki z pomidorków cherry **18 PLN**

Herring marinated in basil served with cherry tomatoes salad
100/60g

ZAKĄSKI GORĄCE/ HOT HORS D'OEUVRE

Domowe gołąbki z wegetariańskim nadzieniem
i musem grzybowo-ryżowym **18 PLN**

Cabbage leaves with home-made vegetarian stuffing,
mushroom and rice mousse
160/80g

Borowiki z patelni w dwóch odsłonach:
sauté lub okraszone gęstą śmietaną **24 PLN**

Fried porcini as desired - sauté or in thick cream
200g

Pierozki z łososia ze szpinakowym flaniem w aromacie czosnku **26 PLN**

Salmon dumplings with spinach flan in garlic aroma
200/100g

ZUPY/ SOUPS

Żurek galicyjski na kminku i suszonych grzybach
z dodatkiem kiełbasy Lisieckiej **12 PLN**

Galician white borsch with cumin, dried mushrooms
and Lisiecka sausage
250g

Rosół z domowym makaronem **12 PLN**

Bullion with home-made noodles
250g

Krem z pietruszki z chipsami z marchewki i kroplami miodu **12 PLN**

Parsley cream with carrot chips and drops of honey
200/10g

Krem z dyni **12 PLN**

Creamy pumpkin soup
220g

PASTY/ PASTA

Tagliatelle z wołowiną i borowikami **29 PLN**

Tagliatelle with beef and porcini
300g

Pappardelle z bakłażanem i soczystymi pomidorami **27 PLN**
w śmietanowym sosie

Pappardelle with aubergine and juicy tomatoes in cream sauce
300g

POTRAWY WEGETARIAŃSKIE/ VEGETARIAN DISHES

Impresja warzywna podawana na sposób polski **25 PLN**
lub z sosem holenderskim

Vegetable fantasy served Polish style or with Hollandaise sauce
300/80g

POTRAWY MIĘSNE/ MEAT DISHES

Befszyk z borowikami podany z zapiekаныmi ziemniakami i konfiturą z czerwonej cebuli w aromacie malin **59 PLN**

Beefsteak with porcini served with roast potatoes and red onion marmalade in raspberry aroma
160/100/150g

Filety cielęce podane na ragoût z boczników z czosnkowym tagliatelle **43 PLN**

Veal fillets served on oyster mushrooms ragoût with garlic tagliatelle
140/100/150g

Tradycyjny polski kotlet schabowy podany z czerwoną kapustą i pieczonymi ziemniakami **38 PLN**

Traditional Polish pork chop served with red cabbage and roast potatoes
180/150/150g

Golonka pieczona podana na musie z grochu w otoczeniu gotowanych ziemniaków **37 PLN**

Pork knuckle served on pea mousse with boiled potatoes
450/100/150g

Kaczka pieczona z jabłkami podawana z pieczonymi ziemniakami i czerwoną kapustą **49 PLN**

Roast duck with apples served with roast potatoes and red cabbage
260/150/80g

Pierś z kurczaka gotowana na parze, podana z sosem orzechowo-truflowym na ziemniaczanych paluszkach w otoczeniu gotowanych brokuł **36 PLN**

Steamed chicken breast served with walnut and truffle sauce potato sticks and boiled broccoli
130/150/150g

Pieczeń jagnięca podana z purée ziemniaczanym i bukietem warzyw gotowanych **46 PLN**

Lamb roast served with potato purée and mixed boiled vegetables
120/150/100g

RYBY/ FISH

Zrazy z sandacza w szynce Veroni
aromatyzowane góralskim serem,
podane na zielonych szparagach w otoczeniu pieczonych ziemniaków **48 PLN**

Pike-perch rouladen in Veroni ham flavoured
with mountain cheese and served on green asparagus with roast potatoes
160/120/150g

Barwena z sosem pieprzowym podana z paprykowym risotto **37 PLN**

Red mullet with pepper sauce served on bell pepper risotto
150/200g

Pstrąg pieczony w soli
podany z gotowanymi ziemniakami i bukietem sałat z sosem vinaigrette **45 PLN**

Trout roasted in salt,
served with boiled potatoes and mixed lettuce with vinaigrette dressing
220/150/140g

DESERY/ DESSERTS

| | |
|--|---------------|
| Torcik Grand Sal "Grand Sal" cake <i>120/40g</i> | 14 PLN |
| Rolada z gruszki z waniliowym musem Pear roll with vanilla mousse <i>100/30g</i> | 13 PLN |
| Kawowe parfait z migdałowymi ciasteczkami Coffee parfait with almond cookies <i>80/30g</i> | 15 PLN |
| Puchar lodów z owocami Ice cream sundae with fruits <i>120/60/40g</i> | 14 PLN |
| Kompozycja serów garniowanych owocami i orzechami Composition of cheeses dressed in fruits and nuts <i>150/80g</i> | 34 PLN |

NAPOJE GORĄCE/ HOT DRINKS

| | | |
|--|--------|--------|
| Herbata Irving – czajniczek w kilku smakach Irving teapot | 300 ml | 6 PLN |
| Herbata Lipton – czajniczek w kilku smakach Lipton teapot | 300 ml | 8 PLN |
| Espresso Espresso | 30 ml | 7 PLN |
| Kawa Coffee | 150 ml | 7 PLN |
| Kawa z mlekiem White coffee | 200 ml | 8 PLN |
| Kawa bezkofeinowa Decoffee | 150 ml | 7 PLN |
| Cappuccino Cappuccino | 200 ml | 9 PLN |
| Kawa smakowa z syropem Flavoured coffee with syrup | 250 ml | 10 PLN |
| Cafe Latte Cafe Latte | 250 ml | 9 PLN |
| Irish coffee Irish coffee | 250 ml | 21 PLN |
| Gorąca czekolada Hot chocolate | 250 ml | 8 PLN |

NAPOJE ZIMNE/ COLD DRINKS

| | | |
|--|--------|--------|
| Coca – Cola, Coca Cola Light | 200 ml | 5 PLN |
| Tonic, Fanta, Sprite | 200 ml | 5 PLN |
| Woda mineralna „Kropla Beskidu” Mineral water „Kropla Beskidu” | 250 ml | 4 PLN |
| Woda mineralna „Kryształ Wielicki” Mineral water „Kryształ Wielicki” | 330 ml | 4 PLN |
| Woda mineralna „Perrier” Mineral water „Perrier” | 330 ml | 8 PLN |
| Nestea | 250 ml | 5 PLN |
| Red Bull | 250 ml | 10 PLN |
| Burn | 250 ml | 10 PLN |
| Soki (pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy) Juices (orange, grapefruit, apple, blackcurrant, tomato) | 200 ml | 5 PLN |
| Soki ze świeżych owoców Fresh fruit squash | 200 ml | 9 PLN |

PIWO LANE/ DRAFT BEER

| | | |
|-----------------|--------|--------------|
| Pilsner Urquell | 300 ml | 6 PLN |
| Pilsner Urquell | 500 ml | 8 PLN |

PIWO BUTELKOWE/ BOTTLED BEER

| | | |
|---------------------------|--------|--------------|
| Redd's Apple | 300 ml | 7 PLN |
| Redd's Sun | 300 ml | 7 PLN |
| Redd's Red | 300 ml | 7 PLN |
| Lech Premium | 300 ml | 7 PLN |
| Tyskie Gronie | 300 ml | 7 PLN |
| Pilsner Urquell | 300 ml | 7 PLN |
| Żywiec | 300 ml | 7 PLN |
| Heineken | 300 ml | 9 PLN |
| Peroni | 300 ml | 9 PLN |
| Lech Free – bezalkoholowe | 300 ml | 6 PLN |
| Lech Free – alcohol free | | |

ŚWIĄTECZNE SPECJAŁY/ CHRISTMAS SPECIALITIES

| | |
|---|--------|
| Śledź w oleju Herring in oil 120/10g | 16 PLN |
| Barszcz czerwony z uszkami Red beetroot soup with small dumplings 200/50g | 12 PLN |
| Filet z karpia panierowany, podany z pieczarkami z patelni i gotowanymi ziemniakami Breaded carp fillet served with fried mushrooms and boiled potatoes 140/100/150g | 29 PLN |
| Kutia wigilijna Christmas <i>kutia</i> (sweet grain pudding) 130g | 12 PLN |