

HOTEL  GRAND SAL
★★★★

MENU

PRZYSTAWKI HORS D'OEUVRE

Mus z koziego sera 18 PLN

buraki/orzechy włoskie/chips razowy

Goat's cheese mousse

beets/walnuts/rye crisps

50g/40g/5g/5g/20g

Łosoś marynowany

jabłka/marynowana cebulka/rukola

Marinated salmon

apples/marinated onion/arugula

60g/80g/30g/20g



26 PLN

Grasica cielęca

rydze/jarmuż/masło sardelowe/pszenna grzanka

Veal sweetbread

saffron milk caps/kale/anchovy butter/croutons

60g/100g/5g/10g/25g

Małże św. Jakuba

palony por/mus z pieczonej dyni/bekon

St. Jacob's scallops

burned leek/mousse of roasted pumpkin/bacon

80g/40g/40g/20g



28 PLN

SALATKI SALADS

Sałatka wegetariańska

sos winegret/ prażone ziarna

Vegetarian salad

vinaigrette sauce/roasted seeds

220g/30g/20g



21 PLN

Sałatka Cesare z kurczakiem lub krewetkami

Caesar salad with chicken or shrimps

80g/160g/40g

29 PLN

Sałatka z serem bundz

marynowane gruszki-śliwki/piernik/winegret owocowy

Salad with bundz cheese

marinated pears and plums/gingerbread/fruit vinaigrette sauce

80g/80g/10g/30g

26 PLN

ZUPY SOUPS

Rosół z pierożkami z kaczki

jarzynowe Julienne

Chicken soup with duck meat dumplings

Julienne vegetables

300g

14 PLN

Żurek galicyjski

kiełbasa krakowska/jajko/borowik

Galician sour rye soup

Krakow sausage/egg/bolete mushroom

250g



13 PLN

Krem sezonowy
Cream of seasonal vegetable
250 g



14 PLN

Pikantna zupa rybna
jarzynowe Julienne

Spicy fish soup
Julienne vegetables
300 g

17 PLN

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Befszyk z poławicy wołowej
gratein ziemniaczane z boczkiem/pieczarka portobello/sos pieprzowy

Beefsteak of beef tenderloin
potato gratein with bacon/Portobello mushroom/pepper sauce
160g/150g/100g/80g



69 PLN

Schab z grilla
śliwka węgierka/kasza pęczak/ser owczy/kalafior palony

Grilled pork loin
common plum/pearl barley/sheep's cheese/burned cauliflower
150g/80g/130g/20g/40g



38 PLN

Boczek wolno pieczony
puree ziemniaczano-chrzanowe/buraki marynowane/sos naturalny

Slow roasted bacon
potato and horseradish puree/marinated beets/natural sauce
160g/150g/150g/80g

36 PLN

Kaczka pieczona z jabłkami
mus z kapusty czerwonej i żurawiny/kasza jaglana z jabłkiem

Roasted duck with apples
mousse of red cabbage and cranberry/millet and apple
220g/150g/130g

48 PLN

Grillowany antrykot z kurczaka
kaszotto z fasolką/sos BBQ

Grilled chicken
groats with beans/BBQ sauce
140g/160g/40g

36 PLN

Paprykarz cielęcy z jarzynami
chips ziemniaczany

Veal paprikash with vegetables
potato crisps
300g/80g

42 PLN

Strudel ziemniaczany z borowikami w cieście filo
czerwona cebulka duszona w winie

Potato strudel with bolete mushrooms in filo pastry
red onions stewed in wine
250g/80g



28 PLN

RYBY FISH

Makrela pieczona w soli
salsa z suszonych pomidorów/frytki domowe

Salt-roasted mackerel
salsa of dried tomatoes/home-made chips
250g/200g/150g

34 PLN

Pstrąg łososiowy z grilla
glazurowane buraki/świeże zioła/prażone migdały

Grilled rainbow trout
glazed beets/fresh herbs/roasted almonds
180g/200g/20g

46 PLN

Sandacz gotowany na parze
por/soczewica/sos z szyszek rakowych

Steamed pike-perch
leek/lentils/crayfish neck sauce
140g/100g/60g/80g

52 PLN

PASTY PASTAS

Penne z borowikami
rukola/ zioła/ wino

Penne with boletes
arugula/ herbs/wine
190g/120g/20g/20g

28 PLN

Papardelle z wołowiną
suszone pomidory/czosnek/sos kremowy/natka pietruszki

Papardelle with beef
dried tomatoes/garlic/cream sauce/parsley leaves
190g/60g/50g/50g

34 PLN

DESERY DESSERTS

Torcik Grand Sal 15 PLN

wiśnie karmelizowane/sos koniakowy

Grand Sal cake

caramelised cherries/cognac sauce

100g/60g/40g

Ciasto domowe 12 PLN

Home-made cake

120g/20g

Beza 14 PLN

bakalie w karmelu/krem ajerkoniak

Meringue

dried fruit in caramel/advocaat cream

120g/20g

Ravioli z serkiem mascarpone 16 PLN

śliwka suszona/sos miodowy-trójniak

Ravioli with mascarpone cheese

dried plum/mead sauce

150g/80g



DANIE BEZGLUTENOWE / GLUTEN FREE DISH



DANIE REGIONALNE / REGIONAL DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH

NAPOJE GORAĆE HOT DRINKS

Herbata Eilles 300 ml 8 PLN

w kilku smakach

Eilles multi-flavoured tea

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

NAPOJE SEZONOWE SEASONAL BEVERAGES

Grzane wino 14 PLN

Wino/pomarańcza/ goździki/ miód

Mulled wine

Wine / oranges / cloves / honey

150ml

Herbata z rumem 16 PLN

Rum/konfitura/ miód/ goździki

Tea with rum

Rum / preserves / honey / cloves

200ml

Herbata z miodem pitnym 24 PLN

Rum/ miód pitny trójniak/ sok z pomarańczy

Tea with mead

Rum / Trójniak mead / orange juice

200ml

Wiśniowa czekolada 20 PLN

Soplica Wiśniowa/ gorąca czekolada/ wiśnie

Cherry chocolate

Cherry / hot chocolate / cherries

200ml

Orzechowe cafe latte 22 PLN

Likier Bailey's/ orzechy/ bita śmietana

Walnut café latte

Bailey's Liqueur / walnuts / whipped cream

200ml

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

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 arbuzy / bita śmietana

Gummi Bear Cocktail

milk / blueberry puree / watermelon syrup / whipped cream

PIWO BEER

Pilsner Urquell 300 ml 10 PLN

Pilsner Urquell 500 ml 12 PLN

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

