

HOTEL **TI**) GRAND SAL
★★★★

MENU

PRZYSTAWKI APPETISERS

Szparagi zielone

21 PLN

jajko w koszulce / płatki owczego sera / chips z chleba / sos maślaný

Green asparagus

poached egg / sheep's milk cheese slices / bread crisps / butter sauce

80g/100g

Carpaccio z kaczki

29 PLN

salsa z mango i zielonych pomidorów / chili / mus z czerwonej cebuli z malinami

Duck carpaccio

mango and green tomato salsa / chili / red onion mousse with raspberries

80g/80g

Pstrąg marynowany na zimno w occie jabłkowym

26 PLN

śmietana koperkowa / karmelizowane jabłko / cebulka / żel pomarańczowy

Trout cold-marinated in apple cider vinegar

dill cream / caramelised apple / onion / orange gel

70g/80g

Tatar z tuńczyka

32 PLN

awokado / kapary / zielony ogórek / sos sojowy / kawior z soku z winogron

Tuna tartare

avocado / capers / cucumber / soy sauce / grape juice caviar

80g/100g

Wątróbka z indyka

19 PLN

sos wiśniowy z porto / mus z pietruszki

Turkey liver

cherry sauce with port wine / parsley root mousse

80g/120g

SAŁATKI SALADS

Sałatka Cezar z kurczakiem 29 PLN

sałata rzymska / bekon / pomidor / ziołowe grzanki / płatki parmezanu

Chicken Caesar salad

romaine lettuce / bacon / tomato / herbed croutons / parmesan flakes
80g/200g

Sałatka Cezar z krewetkami 31 PLN

sałata rzymska / bekon / pomidor / ziołowe grzanki / płatki parmezanu

Shrimp Caesar salad

romaine lettuce / bacon / tomato / herbed croutons / parmesan flakes
80g/200g

Sałatka wegetariańska 21 PLN

mix sałat / świeże warzywa / pestki / sos ziołowy

Vegetarian salad

salad mix / fresh vegetables / seeds / herb dressing
250g

Karmelizowany kozi ser 28 PLN

mix sałat / owoce sezonowe/ orzechy / sos miodowy / mus z owoców leśnych

Caramelised goat cheese

salad mix / seasonal fruit / nuts / honey dressing / forest fruit mousse
80g/ 120g

Sałatka z dojrzewającą szynką 34 PLN

szpinak / sałata / avocado / melon / krem balsamiczny / żel z ananasa

Salad with aged ham

spinach / salad / avocado / melon / balsamic cream / pineapple gel
40g/120g

ZUPY SOUPS

Żurek galicyjski 13 PLN

grzyby / kiełbasa lisiecka / jajko

Galician sour rye soup

mushrooms / Lisiecka sausage / egg
250g

Tradycyjny rosół 12 PLN

pierogi z wołowiny / warzywa

Traditional broth

beef dumplings / vegetables
250g

Chłodnik sezonowy 13 PLN

Seasonal cold soup

300g

Krem z warzyw sezonowych 13 PLN

Cream of seasonal vegetables

300g

PASTY PASTAS

Czarne Linguine 34 PLN

krewetki / bób / szczypiorek / sos ze skorupiaków

Black linguine

shrimp / fava beans / chives / crustacean sauce
80g/ 250g

Spaghetti bezglutenowe 29 PLN

pesto bazyliowe / cukinia / mozzarella Bufallo / orzechy

Gluten-free spaghetti

Basil pesto / courgette / Buffalo mozzarella / nuts
250g

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Comber z królika w wędzonym boczku 42 PLN

puree jabłkowo-ziemniaczane / młoda marchew /brukselka / sos musztardowy z gorczycą

Rabbit haunch in smoked bacon

apple-potato puree / young carrots / Brussels sprouts / mustard sauce with charlock
150g/ 220g

Pierogi z kurkami i błękitnym serem 32 PLN

rukola / olej rydzowy / parmezan

Chanterelle and blue cheese dumplings

arugula / saffron milk cap oil / parmesan
220g

Polik wołowy duszony w czerwonym winie 38 PLN

mus z pietruszki / cebulka dymka / fasolka szparagowa / sos z czarnego bzu

Beef cheek braised in red wine

parsley root mousse / young onion / string beans / elderflower sauce
150g/ 250g

T-bone stek 85 PLN

masło truflowe / młode ziemniaki / bukiet sałat z warzywami

T-bone steak

truffle butter / baby potatoes / mix of salads with vegetables
420g/ 200g

Polędwiczka wieprzowa w ziołowej kruszonce 40 PLN

puree kalafiorowo-ziemniaczane z wędzonym masłem / kalafior /sos z czarnej porzeczki

Pork tenderloin in herb crumble

cauliflower-potato purée with smoked butter / cauliflower / blackcurrant sauce
160g/ 200g

Pierś z kaczki marynowana w trawie żubrowej 45 PLN

purée z batata / pomarańcza / młoda marchew / sos porto

Duck breast marinated in buffalo grass

sweet potato purée / orange / baby carrots / port wine sauce
180g/ 200g

Comber jagnięcy 68 PLN

krucha tarta / kurki / ziemniak / owczy ser / młody burak / sos tymiankowy

Lamb haunch

shortcrust pastry tart / chanterelles / potato / sheep's milk cheese / baby beets / thyme sauce
180g/ 200g

RYBY FISH

Filet z halibuta z grilla 38 PLN

kasza pęczak / botwinka / kolendra

Grilled halibut fillet

pearl barley / beet leaves / coriander
150g/ 200g

Polędwica z dorsza pieczona w filo 38 PLN

szparagi zielone / ciecierzycy / brokuł / sos cydrowy

Fillet of cod baked in phyllo pastry

green asparagus / chickpeas / broccoli / cider sauce
150g/ 180g

Filet z sandacza gotowany 42 PLN

warzywne spaghetti / dziki ryż / sos szafranowy

Boiled fillet of pike-perch

vegetable spaghetti / wild rice / saffron sauce
150g/ 220g

DESERY DESSERTS

Mus malinowy 13 PLN

biała czekolada / bezy / maliny

Raspberry mousse

white chocolate / meringue / raspberries
130g

Parfait truskawkowo-rabarbarowe 14 PLN

panna cotta miętowa

Strawberry-rhubarb parfait

mint panna cotta
130g

Torcik czekoladowy 15 PLN

z wiśniami / lody jogurtowe

Chocolate cake

with cherries / frozen yoghurt
150g

Ciasto domowe 13 PLN

Homemade cake

120g - 150g

Lody / sorbet owocowy 14 PLN

Ice cream / fruit sorbet

120g

NAPOJE GORAĆE HOT DRINKS

Herbata Eilles w kilku smakach Eilles multi-flavoured tea	300 ml	8 PLN
Espresso	30 ml	9 PLN
Kawa czarna Black coffee	150 ml	9 PLN
Kawa z mlekiem Coffee with milk	200 ml	10 PLN
Cappuccino Cappuccino	200 ml	10 PLN
Kawa smakowa z syropem Flavoured coffee with syrup	250 ml	14 PLN
Caffe latte Caffe latte	250 ml	13 PLN
Irish coffee Irish coffee	250 ml	21 PLN
Gorąca czekolada Hot chocolate	250 ml	12 PLN

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

Coca - Cola, Coca - Cola Zero	250 ml	7 PLN
Tonic, Fanta, Sprite	250 ml	7 PLN
Fuze Tea	250 ml	7 PLN
Woda „Kropla Beskidu” Mineral water „Kropla Beskidu”	330 ml	6 PLN
Woda naturalna lub gazowana Still or sparkling water	1000 ml	15 PLN
Red Bull	250 ml	14 PLN
Soki (pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy)	200 ml	6 PLN
Juices (orange, grapefruit, apple, blackcurrant, tomato)		
Soki ze świeżych owoców Fresh fruit juices	250 ml	16 PLN

NAPOJE SEZONOWE SEASONAL BEVERAGES

Lemoniady w różnych smakach Lemonade (various flavours)	250 ml	9 PLN
Smoothie w kilku smakach Smoothie (various flavours)	300 ml	14 PLN
Mrożona kawa smakowa espresso / mleko / syrop smakowy / gałka lodów Flavoured iced coffee espresso / milk / syrup / scoop of ice cream	200 ml	14 PLN
Frozen Mojito limonka / mięta / cukier trzcinowy / Sprite Frozen Mojito lime / mint / cane sugar / Sprite	200 ml	12 PLN
Gumisiowy koktajl mleko / puree jagoda / syrop arbuzy / bita śmietana Gummy bear cocktail milk / blueberry puree / watermelon syrup / whipped cream	200 ml	12 PLN
Mrożona herbata Iced tea	300 ml	9 PLN

PIWO BEER

Pilsner Urquell	500 ml	12 PLN
Pilsner Urquell	300 ml	10 PLN
Tyskie	500 ml	10 PLN
Tyskie	330 ml	9 PLN
Książęce	500 ml	10 PLN
Żywiec	330 ml	9 PLN
Heineken	330 ml	9 PLN
Piwo lokalne Local beer	500 ml	12 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEER

Lech Free	330 ml	8 PLN
------------------	--------	-------

CYDR CIDER

Dobroński cydr 275 ml 8 PLN
Dobroński cider

KOKTAJLE ALKOHOLOWE ALCOHOLIC COCKTAILS

Grand Sal Lemontini 200 ml 19 PLN
Krupnik cytrynowy / Martini Bianco / sok pomarańczowy

Grand Sal Lemontini
Lemon krupnik liqueur / Martini Bianco / orange juice

Manhattan 65 ml 21 PLN

Martini Rosso / Bourbon/ angostura

Manhattan
Martini Rosso / Bourbon / angostura bitters

Mojito 150 ml 19 PLN

Bacardi Superior / limonka / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana

Mojito
Bacardi Superior / lime / mint / cane sugar / sparkling water

Espresso Martini 80 ml 24 PLN

Espresso / wódka / Kahlua / Bailey's

Espresso Martini
Espresso / vodka / Kahlua / Bailey's

Cherry Bubbles 200 ml 16 PLN

Wiśniówka / wódka / Sprite

Cherry Bubbles
Cherry liqueur / vodka / Sprite

Smurff 180 ml 15 PLN

Wódka / Blue Curaçao / Sprite

Smurf
Vodka / Blue Curaçao / Sprite

Tatanka 200 ml 15 PLN

Żubrówka / sok jabłkowy

Tatanka
Żubrówka vodka / apple juice

Old Fashioned 45 ml 19 PLN

Bourbon / cukier/ angostura / skórka pomarańczy

Old Fashioned
Bourbon / sugar / angostura bitters / orange peel

WINO DOMU HOUSE WINE

Wino domu białe wytrawne 150 ml 12 PLN
House wine white dry

Wino domu czerwone wytrawne 150 ml 12 PLN
House wine red dry

Wino półsłodkie białe Albar&Coque 150 ml 15 PLN
White wine semi-sweet Albar&Coque

ZAPYTAJ KELNERA O KARTĘ WIN
ASK YOUR WAITER FOR A WINE LIST

WWW.GRANDSAL.PL