

Menu

Godziny otwarcia:

7.00 - 22.00

Opening hours:

7:00 a.m. - 10:00 p.m.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.

All prices include VAT tax.

Podane gramatury są gramaturami całego dania.

Given weights are basis weights of each meal.

Informacje o alergenach znajdują się na końcu karty.

Information about allergens is at the back of the menu.

Szef kuchni / Chef - Paweł Kubski



Autos

Hotel i Restauracja



FACEBOOK

Oferta Lunchowa

Lunch Time

Zapraszamy na pyszny, domowy lunch!

Codziennie serwujemy inną aromatyczną zupę oraz starannie przygotowane danie główne. Każdego dnia coś nowego – zawsze świeżo, smacznie i z najlepszych składników.

Lunch serwujemy od 12:00 do 16:00
od poniedziałku do piątku

Idealna przerwa w ciągu dnia!
Sprawdź, co dziś dla Ciebie przygotowaliśmy.
Zapytaj obsługę o dzisiejsze menu.
Smacznego!

Join us for a delicious, homemade lunch!

Every day, we serve a different aromatic soup and a carefully prepared main course.

Something new every day – always fresh, tasty, and made from the best ingredients.

Lunch is served from 12:00 to 16:00
(Monday - Friday)

The perfect break during the day!
Check out what we've prepared for you today.
Ask the staff about today's menu.
Enjoy your meal!

39 zł

ZUPA + DRUGIE DANIE
SOUP + MAIN COURSE

Możliwość zamówienia na wynos.
Takeaway available.

Śniadania

Breakfast

Serwowane w godzinach 7:00-10:00
Served from 7 a.m. to 10:00 a.m.


Jajecznica z trzech jaj na maśle lub szynce podawana z pieczywem
Scrambled eggs with butter or ham served with bread


20 zł | 

Omlet z serem, pomidorami i szynką podawany z pieczywem
Omelette with cheese, tomatoes and ham served with bread

28 zł

 Pyszne pancakes z syropem klonowym i owocami*
Fluffy pancakes with maple syrup and fruit*

4 szt/pcs | 25 zł | 

 Tost z łososiem wędzonym, jajkiem poszetywym
i serkiem ziołowym podawany z miksem sałat i świeżym ogórkiem
Toast with smoked salmon, poached egg and herbal
cottage cheese served with lettuce mix and cucumber

1 szt/pcs | 30 zł | 

 Biały twarożek ze śmietanką i szczypiorkiem podawany z bułeczką wypiekana
na miejscu i świeżymi warzywami (ogórek, pomidor, papryka)
Cottage cheese with cream and chives served with freshly baked roll and fresh vegetables
(cucumber, tomato, pepper)

200 g | 24 zł | 

 Granola z jogurtem naturalnym i owocami*
Granola with natural yoghurt and fruit*

200 g | 25 zł | 

Stół szwedzki (sprawdź dostępność)
Breakfast buffet (check if available)

40 zł

Na życzenie jajecznica
Scrambled eggs included on special request

*Owoce mogą się zmieniać w zależności od sezonu oraz dostępności
*Fruit may be different depending on season and availability



WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN



WEGAŃSKIE / VEGAN

Przystawki

Appetizers



Szef kuchni poleca:

The Chef's recommendation

Marynowany świeży łosoś norweski w stylu gravlax wg autorskiej receptury Szefa Kuchni na rukoli, podany z karmelizowanym burakiem i pieczywem

Fresh Norwegian salmon a'la gravlax marinated according to Chef's authorial recipe, on arugula served with caramelized beetroot and bread

130 g | 42 zł |

Carpaccio z polędwicy wołowej z dodatkiem rukoli, oliwkami i serem typu parmezan, podawane z pieczywem, idealne na dobry początek

Beef carpaccio with addition of arugula, olives and parmesan-type cheese, served with bread, perfect for a great beginning,

150 g | 42 zł

Krewetki królewskie duszone w białym winie podawane z chrupiącą bagietką

Royal shrimps stewed in white wine served with a crispy baguette

130 g | 42 zł |

Tatar z łososia norweskiego z dodatkiem egzotycznego mango i awokado oraz sosem musztardowo-miodowym

Norwegian salmon tartare with exotic mango and avocado with addition of mustard-honey sauce

130 g | 49 zł |



WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN



WEGAŃSKIE / VEGAN

Zupy

Soups

Klasyczny, aromatyczny rosół z delikatnym, domowym makaronem
Classic, aromatic chicken broth with delicate, homemade pasta

300 ml | 12 zł

Zupa dnia, codziennie inna, świeża propozycja
Soup of the day, everyday new, fresh proposal

300 ml | 14 zł

Aromatyczna zupa cebulowa
Aromatic onion soup

300 ml | 14 zł | 

Aksamitny krem z pieczonego buraka z ziołowym akcentem
Velvety baked beetroot cream-soup with an herbal accent

300 ml | 16 zł | 



Delikatna zupa koperkowa z mięsnymi klopsikami
Delicate dill soup with meatballs

300 ml | 16 zł

**Staropolski żurek na zakwasie,
podawany z jajkiem i białą kiełbaską**

Sour-rye soup – Old Polish recipe,
served with an egg and white sausage

300 ml | 18 zł



WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN



WEGAŃSKIE / VEGAN

Dania Głównie

Main course



Aksamitne risotto na mleku roślinnym*, pełne warzyw

(marchew, pietruszka, seler, brokuł, kalafior, por)

Velvety risotto with plant-based milk* filled with vegetables
(carrot, parsley root, celery, broccoli, cauliflower, leek)

230 g | 35 zł |



Pieczona papryka faszerowana kaszą jaglaną i warzywami

(seler, pietruszka, marchewka, por)

Baked pepper filled with millet groats and vegetables
(celery, parsley root, carrot, leek)

350 g | 42 zł |



Soczysta pierś z kurczaka z aromatem kolendry i chrupiącymi pestkami słonecznika,

podawana z kopytkami i karmelizowaną marchewką

Juicy chicken breast with corriander aroma and crispy sunflower seeds,
served with dumplings and caramelized carrot

350 g | 45 zł

Chrupiąca pierś z kurczaka w złocistej panierce, wypełniona leśnymi kurkami

i kremowym serkiem, serwowana z puree i wiosenną sałatką

Crispy chicken breast in gold breading filled with chantarelles and cream cheese,
served with mashed potatoes and spring salad

350g | 45 zł

Delikatna polędwiczka wieprzowa w kremowym sosie kurkowym, podawana

z gładkim puree i tartymi buraczkami

Delicate pork tenderloin in creamy chantarelles sauce,
served with mashed potatoes and grated beetroots

320g | 49 zł

*Dopytaj obsługę o rodzaj mleka roślinnego

*Ask the staff about the type of plant-based milk



WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN



WEGAŃSKIE / VEGAN

Dania Głównie

Main course



Polędwiczka wieprzowa w atlasowym sosie gorgonzola,
serwowana z domowymi kopytkami i bukietem
gotowanych warzyw (brokuł, kalafior, marchewka)

Subtle pork tenderloin in silky gorgonzola sauce with handmade dumplings
and boiled vegetables (broccoli, cauliflower, carrot)

320 g | 49 zł

Klasyczny schab z kością, podany z opiekаныmi ziemniakami
i aromatyczną kapustą zasmażaną

Classic pork loin with bone, served with baked potatoes
and aromatic fried cabbage

350 g | 49 zł

Konfitowana połówka kaczki, podawana na kluskach śląskich
z gorącą czerwoną kapustą – uczta dla podniebienia

Confit half of duck, served on Silesian dumplings
with hot red cabbage - a culinary feast for the palate

450 g | 65 zł

Soczysty stek wołowy podawany z sosem czosnkowym,
ziemniaczanym puree i pieczonym burakiem

Juicy beefsteak served with garlic sauce,
mashed potatoes and baked beetroot

320 g | 90 zł



WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN



WEGAŃSKIE / VEGAN

Burgery

Burgers

NEW

Burger z delikatną pierśią drobiową, salsą mango, warzywami (ogórek kiszony, pomidor, cebula) i serem mozzarella, serwowany z frytkami belgijskimi

Burger with delicate chicken breast, mango salsa, vegetables (pickled cucumber, tomato, onion) and mozzarella cheese, served with Belgian fries

450 g | 40 zł

NEW

Burger z falafelem, salsą mango, świeżymi warzywami (świeży ogórek, pomidor), serwowany z frytkami belgijskimi

Falafel burger, mango salsa, fresh vegetables (cucumber, tomato), served with Belgian fries

450 g | 40 zł | 

NEW

Klasyczny burger wołowy z chrupiącym bekonem, konfiturą z czerwonej cebuli, piklami, serem camembert oraz papryką jalapeño, serwowany z frytkami belgijskimi

Classic beef burger with crispy bacon, red onion jam, pickles, camembert cheese, jalapeño pepper, served with Belgian fries

450 g | 50 zł



WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN



WEGAŃSKIE / VEGAN

Ryby

Fish dishes

Soczysty halibut smażony na maśle, serwowany na kremowym risotto z groszku i pora

Juicy butter- fried halibut, served on creamy risotto
filled with green peas and leek

300 g | 70 zł | 

Wykwintny norweski łosoś na chrupkim placku rosti i szpinaku z sosem mango i wiosenną sałatką

Exquisite norwegian salmon on crispy Rosti
and spinach with mango sauce and spring salad

350 g | 75 zł | 

Sałatki

Salads

Lekka sałatka z grilowaną pierśią z kurczaka, jajkiem, świeżymi warzywami (ogórek, pomidor, papryka) i serem typu parmezan, podana z ziołowym sosem vinaigrette i grzankami

Light salad with juicy chicken breast, egg, fresh vegetables (cucumber, tomato, pepper)
and parmesan-type cheese served with herbal vinaigrette sauce and crouton

300 g | 35 zł



Sałatka z gruszką z dodatkiem gorgonzoli i orzechów włoskich, delikatnie skropiona sosem balsamico

Pear salad with addition of gorgonzola and walnuts,
sprinkled lightly with balsamico sauce

300 g | 38 zł | 



WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN



WEGAŃSKIE / VEGAN

Dania mączne

Flour-based dishes

Tradycyjne, domowe pierogi z mięsnym farszem,
podawane z chrupiącą okrasą i surówką coleslaw

Traditional, homemade dumplings with meat filling,
served with crispy bacon and coleslaw

6 szt. | 32 zł



Delikatne ravioli z kremowym farszem szpinakowym
w jedwabistym sosie truflowym z serem typu parmezan

Delicate ravioli with creamy spinach filling
in silky truffle sauce and parmesan-type cheese

150 g | 36 zł |



Makaron tagliatelle z kawałkami soczystego kurczaka
i chrupiącego boczku w aksamitnym sosie śmietanowym

Tagliatelle pasta with chunks of juicy chicken
and crispy bacon in velvety cream sauce

250 g | 36 zł



Spaghetti z delikatnym norweskim łososiem,
zanurzone w wyrazistym sosie brokułowo-serowym

Spaghetti with delicate Norwegian salmon,
dipped in broccoli-cheese sauce

200 g | 49 zł |



WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN



WEGAŃSKIE / VEGAN

Dania dla dzieci

Childrens' dishes

Rosółek z domowymi kluseczkami

Chicken broth with small dumplings

200 ml | 10 zł

Kremowa zupa pomidorowa z makaronem lub ryżem do wyboru

Creamy tomato soup with pasta or rice

200 ml | 10 zł

Chrupiące nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki

Crispy nuggets with French fries and carrot salad

220 g | 25 zł

Kluseczki w sosie pomidorowo-bazyliowym

Dumplings in tomato- basil sauce

150 g | 22 zł | 

Klopsiki w sosie śmietanowo- serowym z puree i marchewką gotowaną

Meatballs in cream-cheese sauce
with mashed potatoes and boiled carrot

150 g | 25 zł

Puszyste naleśniki z Nutellą

Fluffy pancakes with Nutella

2 szt./pcs | 25 zł | 

Puszyste naleśniki z twarogiem i malinami

Fluffy pancakes with cottage cheese and raspberries

2 szt./pcs | 25 zł | 



WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN



WEGAŃSKIE / VEGAN

Desery

Dessert

Domowa szarlotka na ciepło z sosem

wanilinowym i gałką lodów

Homemade hot apple- pie with vanilin
sauce and ice-cream scoop

150g | 28 zł | 

Aksamitne lody waniliowe podane z gorącymi,

soczystymi malinami

Silky vanilla ice-cream served with hot,
juicy raspberries

120g | 30 zł | 

Puszysty sernik, podany z ciemnym sosem czekoladowym

Fluffy cheesecake, served with dark chocolate sauce

150g | 25 zł | 

NEW

Wyjątkowo intensywny fondant z płynnym środkiem czekoladowym,
serwowany z lodami waniliowymi – prawdziwa rozkosz dla fanów czekolady

Exceptionally intensive fondant with smooth chocolate filling,
served with vanilla ice-cream – a genuine delight for chocolate lovers

150 g | 28 zł | 



WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN



WEGAŃSKIE / VEGAN

Dodatki

Side dishes

Frytki

French fries

150 g | 10 zł

Frytki belgijskie

Belgian fries

150 g | 12 zł

Ziemniaki gotowane

Boiled potatoes

150 g | 10 zł

Ziemniaki pieczone

Baked potatoes

150 g | 10 zł

Kopytka

Dumplings

150 g | 10 zł

Kluski śląskie

Silesian dumplings

150 g | 10 zł

Ryż

Rice

150 g | 10 zł

Surówka colesław

Coleslaw

150 g | 10 zł

Buraczki tarte

Grated beetroot

150 g | 12 zł

Bukiet warzyw gotowanych (brokuł, kalafior, marchewka)

Boiled vegetables
(broccoli, cauliflower, carrot)

150 g | 10 zł

Kapusta czerwona na ciepło

Hot red cabbage

150 g | 10 zł

Kapusta zasmażana

Fried cabbage

150 g | 10 zł

Salatka szwedzka

Pickles salad

150 g | 10 zł

Napoje ciepłe

Hot drinks

Herbata ekspresowa czarna/owocowa

Tea (black, fruit)

10 zł

Herbata z malinami

Tea with raspberries

25 zł

Espresso

12 zł

Podwójne espresso

Double espresso

14 zł

Kawa americano

Americano

12 zł

Cappuccino*

15 zł

Caffe latte*

17 zł

Caffe latte z syropem*

Caffe latte with syrup*

18 zł

Napoje zimne

Soft drinks

Napoje gazowane

Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7up, Tonic

Sodas

0,2l | 12 zł

Sok jabłko/ pomarańcza/ pomidor

Apple/ orange/ tomato juice

0,2l | 12 zł

Nektar porzeczkowy

Blackcurrant nectar

0,2l | 12 zł

Woda gazowana/ niegazowana

Sparkling/ still mineral water

0,3l | 10 zł

Woda gazowana/ niegazowana/

Sparkling/ still mineral water

0,7l | 15 zł

*Możliwość zamówienia na bazie mleka roślinnego. Dopytaj obsługę o rodzaj mleka.

*Possibility of ordering with plant based milk. Ask the staff about the type of milk.

Alkohole

Alcohols

Mojito	30 zł
biały rum, woda gazowana, limonka, brązowy cukier, liście mięty, kruszony lód white rum, sparkling water, lime, brown sugar, mint leaves, crushed ice	
Aperol	30 zł
prosecco, Aperol, woda gazowana, pomarańcza, kruszony lód prosecco, Aperol, sparkling water, orange, crushed ice	
Margarita	30 zł
tequila, likier Cointreau, limonka, kruszony lód tequila, Cointreau, lime, crushed ice	
Cosmopolitan	30 zł
wódka, likier Cointreau, sok z żurawiny, limonka/cytryna, kruszony lód vodka, Cointreau, cranberry juice, lime/ lemon, crushed ice	
Piwo butelkowe Lech, Tyskie, Żywiec, Kozel	0,5 l 14 zł
Bottled beer	
Piwo lane Pilsner	0,3 l/0,5 l 12 zł / 16 zł
Draft beer	
Piwo regionalne	0,5 l 15 zł
Regional beer	
Piwo bezalkoholowe	0,33 l/0,5 l 10 zł/ 14 zł
Low- alcohol beer	
Piwo smakowe	0,4 l 14 zł
Flavoured beer	
Żubrówka 40%	40 ml 8 zł
Żołądkowa 40%	40 ml 8 zł
Krupnik 40%	40 ml 8 zł
Bols 40%	40 ml 9 zł
Finlandia 40%	40 ml 9 zł
Absolut 40%	40 ml 9 zł
Martini bianco/ rosso 14,4%/ 15%	100 ml 14 zł
Malibu 21%	40 ml 14 zł
Rum Baccardi 37,5%	40 ml 10 zł
Gin Lubuski 40%	40 ml 8 zł
Tequila Sierra silver / Olmeca 38%	40 ml 13 zł
Cognac Martel VS 40%	40 ml 22 zł
Brandy Stock 84 VSOP 38%	40 ml 10 zł
J. Walker Black Label 40%	40 ml 15 zł
J. Walker Red Label 40%	40 ml 12 zł
Grant's whisky 40%	40 ml 10 zł
Jack Daniel's 43%	40 ml 14 zł
Chivas Regal 12 YO 40%	40 ml 17 zł

Wykaz alergenów w produktach

	ZBOŻA (1) zawierające gluten	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZEZKI ZIEMNE	SOJA	MLEKO łącznie laktozą	ORZECHY (2)	SELER	GORCZYCA	NASIONA SEZAMU	DWUTLENIEK SIARKI i siarczany	ŁUBBIN	MIECZAKI
Jajecznica z trzech jaj na maśle lub szynce podawana z pieczywem	X		X			X	X		0	0	0		0	
Omlet z serem, pomidorami i szynką podawany z pieczywem	X		X			X	X		0	0	0		0	
Pyszne pancakes z syropem klonowym i owocami*	X		X			X	X						0	
Tost z łososiem wędzonym, jajkiem poszetowym i serkiem ziołowym podawany z mikssem sałat i świeżym ogórkiem	X		X	X		X	X						0	
Biały twarożek ze śmietanką i szczypiorkiem podawany z bułeczką wypiekaną na miejscu i świeżymi warzywami (ogórek, pomidor, papryka)	X		X			X	X						0	
Granola z jogurtem naturalnym i owocami*	X				X	X	X	X					0	
Stół szwedzki (sprawdź dostępność)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Marynowany świeży łosoś norweski w stylu gravlax wg autorskiej receptury Szefa Kuchni na rukoli, podany z karmelizowanym burakiem i pieczywem	X		X	X		0							0	
Carapaccio z połówki wołowej z dodatkiem rukoli, oliwkami i serem typu parmezan, podawane z pieczywem	X		X			0	X						0	
Krewetki królewskie duszone w białym winie podawane z chrupiącą bagietką	X	X	X			X						X	0	
Delikatny tatar z łososią z dodatkiem kapaarów, zielonych oliwek, płatków sera typu parmezan oraz żółtka podawany z pieczywem	X		X	X		X	X						0	
Klasyk, aromatyczny rosół z delikatnym, domowym makaronem	X		X						X				0	
Zupa dnia, codziennie inna, świeża propozycja	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Aromatyczna zupa cebulowa									X			X		
Aksamitny krem z pieczonego buraka z ziołowym akcentem							X		X					
Delikatna zupa koperkowa z mięsnymi klopsikami	X		X			0	X		X	0	0		0	
Staropolski żurek na zakwasie, podawany z jajkiem i białą kielbaską	X		X			0	X		X	0	0		0	
Aksamitne risotto na mleku roślinnym*, pełne warzywy (marchew, pietruszka, seler, brokuł, kalafior, por)								0	X	0		0		
Pieczone papryka faszerowana kaszą jaglaną i warzywami (seler, pietruszka, marchewka, por)						0			X	0				
Soczysta pierś z kurczaka z aromatem kolendry i chrupiącymi pestkami słonecznika, podawana z kopytkami i karmelizowaną marchewką	X		X			0	X		0	0				
Chrupiąca pierś z kurczaka w złocistej panierce, wypełniona leśnymi kurkami i kremowym serkiem, serwowana z puree i wiosenną sałatką	X		X			0	X		X	0				
Delikatna połówka wieprzowa w kremowym sosie kurkowym, podawana z gładkim puree i tartymi buraczkami	X		0			0	X		0	0		X		
Połówka wieprzowa w atlasowym sosie gorgonzola, serwowana z domowymi kopytkami i bukietem gotowanych warzyw (brokuł, kalafior, marchewka)	X		X			0	X		0	0				
Klasyk schab z kością, podany z opiekami ziemniakami i aromatyczną kapustą zasmażaną	X		X			0			0	0				
Konfitowana połówka kaczki, podawana na kluskach śląskich z gorącą czerwoną kapustą – uczta dla podniebienia	X		X				X		0			X		
Soczysty stek wołowy podawany z sosem czosnkowym, ziemniaczanym puree i pieczonym burakiem			X				X		0	0		X		
Burger z delikatną pierśią drobiową, sałsa mango, warzywami (ogórek kiszony, pomidor, cebula) i serem mozzarella, serwowany z frytkami belgijskimi	X		X			0	X		0	0	X			
Burger z falafelem, sałsa mango, świeżymi warzywami (świeży ogórek, pomidor), serwowany z frytkami belgijskimi	X					0			0	0	X			
Klasyk burger wołowy z chrupiącym bekonem, konfiturą z czerwonej cebuli, piklami, serem camembert oraz papryką jalapeño, serwowany z frytkami belgijskimi	X		X			0	X		0		X	X		
Soczysty halibut smażony na maśle, serwowany na kremowym risotto z groszku i pora				X			X							
Wykwintny norweski łosoś na chrupkim placku rosti i szpinaku z sosem mango i wiosenną sałatką	X		X	X		0	X		0		0			
Lekka sałatka z grillowaną pierśią z kurczaka, jajkiem, świeżymi warzywami (ogórek, pomidor, papryka) i serem typu parmezan, podana z ziołowym sosem vinaigrette i grzankami	X		X			0	X		0		0			
Sałatka z gruszką z dodatkiem gorgonzoli i orzechów włoskich, delikatnie skropiona sosem balsamico	X						X	X	0			X		
Tradycyjne, domowe pierogi z mięsnym farszem, podawane z chrupiącą okrasą i surówką coleslaw	X		X			0	X		X	0				
Delikatne ravioli z kremowym farszem szpinakowym, zanurzone w jedwabistym sosie truflowym z serem typu parmezan	X		X			0	X		0	0				
Makaron tagliatelle z kawałkami soczystego kurczaka i chrupiącego boczku w aksamitnym sosie śmietanowym	X		X			0	X		0	0				
Spaghetti z delikatnym norweskim łososiem, zanurzone w wyrazistym sosie brokułowo-serowym	X		X	X		0	X		0	0				
Rosółek z domowymi kluseczkami	X		X						X				0	
Kremowa zupa pomidorowa z makaronem lub ryżem do wyboru	X		X						X				0	
Chrupiące nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki	X		X			0			0				0	
Kluseczki w sosie pomidorowo-bazyliowym	X		X											
Klopsiki w sosie śmietanowo-serowym z puree i marchewką gotowaną	X		X				X		0					
Pyszne naleśniki z Nutellą	X		X		X	0	X	X						
Pyszne naleśniki z twarogiem i malinami	X		X				X					X		
Domowa szarlotka na ciepło z sosem wanilinowym i gałką lodów	X		X				X							
Aksamitne lody waniliowe podane z gorącymi, soczystymi malinami	X		X				X					X		
Pyszny sernik, podany z ciemnym sosem czekoladowym	X		X		0	0	X	0						
Wyjątkowo intensywny fondant z płynnym środkiem czekoladowym, serwowany z lodami waniliowymi – prawdziwa rozkosz dla fanów czekolady	0		X		0	0	X	0						

Legenda:

X = produkt zawiera wskazany alergen;

0 = produkt może zawierać wskazany alergen (obecności alergenu nie można wykluczyć)

- Zboża zawierające gluten, tj: pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe.
- Orzechy, tj: migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland.

Przedstawione informacje o alergenach sporządzone zostały wg najlepszej wiedzy P.P.H.U. Autos Sp. z o.o. i dotyczą produktów standardowych serwowanych w restauracji Autos, nie będących produktami sezonowymi czy produktami o charakterze promocyjnym. Informacje tu zawarte odpowiadają stanowi rzeczy na dzień oddania do druku – luty 2025 r. i mogą być w każdym czasie zmienione.

List of allergens in the products

	GRAINS (1) gluten included	SHELLFISH	EGGS	FISH	PEANUTS	SOY	MILK lactose included	NUTS (2)	CELERY	MUSTARD SPICE	SEZAME SEEDS	SULPHUR DIOXIDE/ SULPHUR	LUPINE	MOLLUSCS
Scrambled eggs with butter or ham served with bread	X		X			X	X		0	0	0		0	
Omelette with cheese, tomatoes and ham served with bread	X		X			X	X		0	0	0		0	
Fluffy pancakes with maple syrup and fruit*	X		X			X	X						0	
Toast with smoked salmon, poached egg and herbal cottage cheese served with lettuce mix and cucumber	X		X	X		X	X						0	
Cottage cheese with cream and chives served with freshly baked roll and fresh vegetables (cucumber, tomato, pepper)	X		X			X	X						0	
Granola with natural yoghurt and fruit*	X				X	X	X	X					0	
Breakfast buffet (check if available)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Fresh Norwegian salmon a la gravlax marinated according to Chef's authorial recipe, on arugula served with caramelized beetroot and bread	X		X	X		0							0	
Beef carpaccio with addition of arugula, olives and parmesan-type cheese, served with bread, perfect for a great beginning	X		X			0	X						0	
Royal shrimps stewed in white wine served with a crispy baguette	X	X	X			X						X	0	
Delicate salmon tartare with addition of capers, green olives, flakes of parmesan- type cheese and yolk served with bread	X		X	X		X	X						0	
Classic, aromatic chicken broth with delicate, homemade pasta	X		X						X				0	
Soup of the day, everyday new, fresh proposal	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Aromatic onion soup									X			X		
Velvety baked beetroot cream-soup with an herbal accent							X		X					
Delicate dill soup with meatballs	X		X			0	X		X	0	0		0	
Sour- rye soup - Old Polish recipe, served with an egg and white sausage	X		X			0	X		X	0	0		0	
Velvety risotto with plant-based milk* filled with vegetables (carrot, parsley root, celery, broccoli, cauliflower, leek)								0	X	0		0		
Baked pepper filled with millet groats and vegetables (celery, parsley root, carrot, leek)						0			X	0				
Juicy chicken breast with corriander aroma and crispy sunflower seeds, served with dumplings and caramelized carrot	X		X			0	X		0	0				
Crispy chicken breast in gold breading filled with chantarelles and cream cheese, served with mashed potatoes and spring salad	X		X			0	X		X	0				
Delicate pork tenderloin in creamy chantarelles sauce, served with mashed potatoes and grated beetroots	X		0			0	X		0	0		X		
Subtle pork tenderloin in silky gorgonzola sauce with handmade dumplings and boiled vegetables (broccoli, cauliflower, carrot)	X		X			0	X		0	0				
Classic pork loin with bone, served with baked potatoes and aromatic fried cabbage	X		X			0			0	0				
Confit half of duck, serced on Silesian dumplings with hot red cabbage - a culinary feast for the palate	X		X				X		0			X		
Juicy beefsteak served with garlic sauce, mashed potatoes and baked beetroot			X				X		0	0		X		
Burger with delicate chicken breast, mango salsa, vegetables (pickled cucumber, tomato, onion) and mozzarella cheese, served with Belgian fries	X		X			0	X		0	0	X			
Falafel burger, mango salsa, fresh vegetables (cucumber, tomato), served with Belgian fries	X					0			0	0	X			
Classic beef burger with crispy bacon, red onion jam, pickles, camembert cheese, jalapeño pepper, served with Belgian fries	X		X			0	X		0		X	X		
Juicy butter- fried halibut, served on creamy risotto filled with green peas and leek				X			X							
Exquisite norwegian salmon on crispy Rosti and spinach with mango sauce and spring salad	X		X	X		0	X		0		0			
Light salad with juicy chicken breast, egg, fresh vegetables (cucumber, tomato, pepper) and parmesan-type cheese served with herbal vinaigrette sauce and crouton	X		X			0	X		0		0			
Pear salad with addition of gorgonzola and walnuts, sprinkled lightly with balsamico sauce	X						X	X	0			X		
Traditional, homemade dumplings with meat filling, served with crispy bacon and coleslaw	X		X			0	X		X	0				
Delicate ravioli with creamy spinach filling in silky truffle sauce and parmesan- type cheese	X		X			0	X		0	0				
Tagliatelle pasta with chunks of juicy chicken and crispy bacon in velvety cream sauce	X		X			0	X		0	0				
Spaghetti with delicate Norwegian salmon, dipped in broccoli- cheese sauce	X		X	X		0	X		0	0				
Chicken broth with small dumplings	X		X						X				0	
Creamy tomato soup with pasta or rice	X		X						X				0	
Crispy nuggets with French fries and carrot salad	X		X			0			0				0	
Dumplings in tomato- basil sauce	X		X											
Meatballs in cream-cheese sauce with mashed potatoes and boiled carrot	X		X				X		0					
Fluffy pancakes with Nutella	X		X		X	0	X	X						
Fluffy pancakes with cottage cheese and raspberries	X		X				X					X		
Homemade hot apple- pie with vanilin sauce and ice-cream scoop	X		X				X							
Silky vanilla ice-cream served with hot, juicy raspberries	X		X				X					X		
Fluffy cheesecake, served with dark chocolate sauce	X		X		0	0	X	0						
Exceptionally intensive fondant with smooth chocolate filling, served with vanilla ice-cream - a genuine delight for chocolate lovers	0		X		0	0	X	0						

Legend:

X = product contains indicated allergens;

0 = product may contain indicated allergens (presence of the indicated allergens cannot be excluded)

1 - Grains containing gluten, I.e.: wheat (spelled and khorasan wheat included), rye, barley, oat or it's hybrid varieties

2 - Nuts, I.e.: almonds, hazelnuts, Italian nuts, cashews, pekan nuts, Brazil nuts, pistachio/ pistachio nuts, macadamia nuts or Queensland nuts

Presented information about allergens are prepared with best knowledge of P.P.H.U. Autos Sp. z o.o and refer to standard products served in Autos restaurant, which are not seasonal products or promotional products. Information included herein correspond to the state of affairs on the day of printing - March 2025 and may be changed in any time.