

Menu

Godziny otwarcia:

7.00 - 21.00

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

Puszyste 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 twaróg 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)

45 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

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

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

Aromatyczna zupa cebulowa

Aromatic onion soup

300 ml | 14 zł | 

Orzeźwiający chłodnik

Refreshing cold beet soup

300 ml | 18 zł | 

Aksamitna zupa serowa

Velvety cheese soup

300 ml | 16 zł | 

Staropolski żurek na zakwasie,
podawany z jajkiem i białą kielbaską

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

300 ml | 18 zł



WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN



WEGAŃSKIE / VEGAN

Sałatki

Salads

Lekka sałatka z grilowaną piersią 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 | 45 zł

Sałatka z kremową burratą i delikatnym grillowanym łososiem

Salad with creamy burrata and delicate grilled salmon

300 g | 50 zł | 

Sałatka z pieczonym burakiem, chrupiącymi orzechami i granatem,
podana z sosem malinowo-balsamicznym

Salad with roasted beetroot, crunchy nuts and pomegranate seeds,
served with an aromatic raspberry-balsamic dressing

300 g | 42 zł | 



WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN



WEGAŃSKIE / VEGAN

Dania Główne

Main course

Kurczak w chrupiącej panierce panko,
faszerowany delikatnym szpinakiem i mozzarellą,
podany z aksamitnym puree ziemniaczanym oraz lekką sałatką wiosenną
Chicken in a crispy panko coating, stuffed with delicate spinach and mozzarella,
served with velvety mashed potatoes and a light spring salad

320 g | 45 zł

Klasyczny schab z kością, podany z gotowanymi ziemniakami
i aromatyczną młodą kapustą
Classic bone-in pork loin, served with boiled potatoes and fragrant young cabbage

350 g | 49 zł

Soczyste polędwiczki z aromatycznymi bocznikami,
serwowane z miękkimi kopytkami i klasycznymi buraczkami na zimno
Juicy pork tenderloins with aromatic oyster mushrooms,
served with soft potato dumplings and classic chilled beetroot salad

350 g | 49 zł

Grillowany łosoś, serwowany na aksamitnym risotto
z aromatycznymi kurkami i subtelnym porem.
Grilled salmon, served on velvety risotto with aromatic chanterelles and delicate leek

320 g | 75 zł | 

Soczysty stek wołowy podawany z sosem czosnkowym,
ziemniaczanym puree i młodą marchewką
Juicy beefsteak served with garlic sauce,
mashed potatoes and baby carrots

320 g | 90 zł

Tradycyjne domowe pierogi z mięsnym farszem,
podawane z chrupiącą okrasą
Traditional homemade dumplings with a meat filling,
served with a crispy topping

6 szt. | 32 zł



Soczyste żeberka w sosie słodko-ostrym podawane
z ziemniakami gotowanymi i buraczkami na ciepło
Juicy pork ribs in a sweet-and-spicy sauce,
served with boiled potatoes and warm braised beetroot.

450 g | 65 zł



WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN



WEGAŃSKIE / VEGAN

Dania dla dzieci

Childrens' dishes

Chrupiące nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki

Crispy nuggets with French fries and carrot salad

220 g | 30 zł

Klopsiki w sosie śmietanowo- serowym

z puree i marchewką gotowaną

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

150 g | 30 zł

Puszyste naleśniki z Nutellą

Fluffy pancakes with Nutella

2 szt./pcs | 30 zł | 



WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN



WEGAŃSKIE / VEGAN

Desery

Dessert

Delikatne semifreddo migdałowe o aksamitnej konsystencji, podane z intensywnym sosem czekoladowym

A delicate almond semifreddo with a velvety texture,
served with a rich chocolate sauce

150 g | 30 zł | 

Aksamitne lody waniliowe podane z gorącymi, soczystymi malinami

Silky vanilla ice-cream served with hot,
juicy raspberries

120 g | 30 zł | 

Puszysty suflet z lodami

Fluffy soufflé with ice cream

150 g | 28 zł | 



WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN



WEGAŃSKIE / VEGAN

Dodatki

Side dishes

Frytki

French fries

150 g | 12 zł

Surówka colesław

Coleslaw

150 g | 12 zł

Ziemniaki gotowane

Boiled potatoes

150 g | 12 zł

Burak karmelizowany

Caramelized beets

150 g | 12 zł

Cząstki ziemniaków

Potato pieces

150 g | 12 zł

Bukiet warzyw gotowanych (brokuł, kalafior, marchewka)

Boiled vegetables
(broccoli, cauliflower, carrot)

150 g | 12 zł

Kopytka

Dumplings

150 g | 12 zł

Kapusta czerwona na ciepło

Hot red cabbage

150 g | 12 zł

Ryż

Rice

150 g | 12 zł

Kapusta zasmażana

Fried cabbage

150 g | 12 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

0,2 l | 12 zł

Sok jabłko/ pomarańcza/ pomidor

Apple/ orange/ tomato juice

0,2 l | 12 zł

Nektar porzeczkowy

Blackcurrant nectar

0,2 l | 12 zł

Woda gazowana/ niegazowana

Sparkling/ still mineral water

0,3 l | 10 zł

Woda gazowana/ niegazowana/

Sparkling/ still mineral water

0,7 l | 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 16 zł
Bottled beer	
Piwo lane Pilsner	0,3 l / 0,5 l 14 zł / 18 zł
Draft beer	
Piwo bezalkoholowe	0,33 l / 0,5 l 12 zł / 16 zł
Low- alcohol 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 12 zł
Gin Lubuski 40%	40 ml 10 zł
Tequila Sierra silver / Olmeca 38%	40 ml 15 zł
Cognac Martel VS 40%	40 ml 22 zł
Brandy Stock 84 VSOP 38%	40 ml 12 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 12 zł
Jack Daniel's 43%	40 ml 17 zł
Chivas Regal 12 YO 40%	40 ml 17 zł

Wykaz alergenów w produktach

	ZBOŻA (1) zawierające gluten	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZESZKI ZIEMNE	SOJA	MLEKO łącznie laktozą	ORZECHY (2)	SELER	GORCZYCA	NASIONA SEZAMU	DWUTLENK 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	
Puszyste pancakes z syropem klonowym i owocami*	X		X			X	X						0	
Tost z łososiem wędzonym, jajkiem poszetowym i serkiem ziołowym podawany z miksem sałat i świeżym ogórkiem	X		X	X		X	X						0	
Biały twaróg 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
Tatar z łososia norweskiego z dodatkiem egzotycznego mango i awokado oraz sosem musztardowo-miodowym	X		X	X		0							0	
Carpaccio z polędwicy wołowej z dodatkiem rukoli, oliwkami i serem typu parmezan, podawane z pieczywem,	X		X			0	X						0	
Klasyczny, aromatyczny rosół z delikatnym, domowym makaronem	X		X						X				0	
Aromatyczna zupa cebulowa									X			X		
Orzeźwiający chłodnik							X		X					
Aksamitna zupa serowa	X		X				X		X					
Staropolski żurek na zakwasie, podawany z jajkiem i białą kietbaską	X		X			0	X		X	0	0		0	
Lekka sałatka z grillowaną pierśią z kurczaka, jajkiem świeżymi warzywami (ogórek, pomidor, papryka), serem typu parmezan, z ziołowym sosem vinaigrette	X		X			0	X	X						
Sałatka z kremową buratą i delikatnym grillowanym łososiem	X			X			X		0					
Sałatka z pieczonym burakiem, chrupiącymi orzechami i granatem, podana z sosem malinowo-balsamicznym					X				X			X		
Kurczak w chrupiącej panierce panko, faszerowany delikatnym szpinakiem i mozzarellą, podany z aksamitnym puree ziemniaczanym oraz lekką sałatką wiosenną.	X		X			0	X		0	0				
Klasyczny schab z kością, podany z gotowanymi ziemniakami i aromatyczną młodą kapustą	X		X			0			0					
Soczyste polędwiczki z aromatycznymi bocznikami, serwowane z miękkimi kopytkami i klasycznymi buraczkami na zimno	X		X				X		0	0				
Grillowany fosoś, serwowany na aksamitnym risotto z kurkami i subtelnym porem				X			X		0	0				
Soczysty stek wołowy podawany z sosem czosnkowym, ziemniaczanym puree i pieczonym burakiem							X		0			X		
Chrupiące nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki	X		X			0			0				0	
Klopsiki w sosie śmietanowo- serowym z puree i marchewką gotowaną	X		X			0	X							
Puszyste naleśniki z Nutellą	X		X		X			X				X		
Delikatne semifredo migdałowe o aksamitnej konsystencji, podane z intensywnym sosem czekoladowym					X		X	X			0			
Aksamitne lody waniliowe podane z gorącymi, soczystymi malinami	X		X				X					X		
Puszysty suflet z lodami	0		X		0	0	X	0						
Tradycyjne domowe pierogi z mięsnym farszem, podawane z chrupiącą okrasą	X		X			0	X		X	0				
Soczyste żeberka w sosie słodko-ostrym podawane z ziemniakami gotowanymi i buraczkami na ciepło	X					0			0	0	0	X		

Legenda:

- X = produkt zawiera wskazany alergen;
0 = produkt może zawierać wskazany alergen (obecności alergenu nie można wykluczyć)

- 1 - Zboża zawierające gluten, tj: pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe.
2 - 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	
Buffet breakfast – please check availability	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Norwegian salmon tartare with exotic mango, avocado and honey-mustard sauce	X		X	X		0							0	
Beef carpaccio with addition of arugula, olives and parmesan-type cheese, served with bread, perfect for a great begginging	X		X			0	X						0	
Classic aromatic chicken broth with delicate homemade noodles	X		X						X				0	
Aromatic onion soup									X			X		
Refreshing cold soup							X		X					
Velvety cheese soup	X		X				X		X					
Traditional Polish sour rye soup, served with egg and white sausage	X		X			0	X		X	0	0		0	
Light salad with grilled chicken breast, egg, fresh vegetables: cucumber, tomato and bell pepper, Parmesan cheese and herbal vinaigrette	X		X			0	X	X						
Salad with creamy burrata and delicate grilled salmon	X			X			X		0					
Salad with roasted beetroot, crunchy nuts and pomegranate, served with raspberry-balsamic dressing					X				X			X		
Chicken in crispy panko coating, stuffed with delicate spinach and mozzarella, served with velvety mashed potatoes and a light salad	X		X			0	X		0	0				
Classic bone-in pork chop, served with boiled potatoes and aromatic young cabbage	X		X			0			0					
Juicy pork tenderloins with aromatic oyster mushrooms, served with soft potato dumplings and classic cold beetroot salad	X		X				X		0	0				
Grilled salmon served on velvety risotto with chanterelle mushrooms and subtle leek				X			X		0	0				
Juicy beef steak served with garlic sauce, mashed potatoes and roasted beetroot							X		0			X		
Crispy nuggets with fries and carrot salad	X		X			0			0				0	
Meatballs in creamy cheese sauce, with mashed potatoes and boiled carrots	X		X			0	X							
Fluffy pancakes with Nutella	X		X		X			X				X		
Delicate almond semifreddo with a velvety texture, served with intense chocolate sauce					X		X	X			0			
Velvety vanilla ice cream served with hot, juicy raspberries	X		X				X					X		
Fluffy soufflé with ice cream	0		X		0	0	X	0						
Traditional homemade dumplings with a meat filling, served with a crispy topping	X		X			0	X		X	0				
Juicy pork ribs in a sweet-and-spicy sauce,served with boiled potatoes and warm braised beetroot.	X					0			0	0	0	X		

Legend:

X = product contains indicated allergens;

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

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