

# MENU

## PRZEKĄSKI / STARTERS

**Tatar tradycyjny z polędwicy wołowej (100 g) z piklami, żółtkiem jaja i tłuczonym pieprzem** 45 ZŁ  
Traditional beef tartar (100 g) with pickled cucumbers, egg yolk and coarsely ground pepper

**Tatar z łososia (100 g) z kaparami, świeżym zielonym ogórkiem, podany z emulsją cytrynowo-balsamiczną** 28 ZŁ  
Salmon tartar (100g) with capers and fresh green cucumber, served with a lemon-balsamic emulsion

## SALATKI/SALADS

**Salatka Cezar (350g) - sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, czosnek, sos z anchois, grzanki, parmezan** 30 ZŁ  
Cezar salad (350 g) croutons, parmesan, lettuce, cherry tomatoes, garlic, anchois dressing

Salatka Cezar + dodatki:

- **z dodatkiem kurczaka (150 g)** 40 ZŁ  
with grilled chicken (150g)
- **z dodatkiem krewetek (5 szt.)** 55 ZŁ  
with shrimp (5 pcs.)

## ZUPY/SOUPS

**Rosół z kury z makaronem (350 g)** 20 ZŁ  
Chicken broth with noodles (350 g)

**Żurek z kiełbasą białą, ziemniakami i jajkiem (350 g)** 27 ZŁ  
Sour rye soup with white sausage, potatoes, and egg (350 g)

**Flaczki staropolskie (350 g)** 27 ZŁ  
Traditional Polish tripe soup (350 g)

**Sezonowa zupa dnia (350 g)** 27 ZŁ  
The soup of the day (350 g)

## DANIA MAŁCZNE/ FLOUR-BASED DISHES

**Delikatne naleśniki z puszystym serem kremowym, podane z musem owocowym (3 szt.)** 30 ZŁ  
Pancakes filled with fluffy cream cheese, served with fruit puree (3 pcs.)

**Czerwone pappardelle (400 g) z mascarpone, pomidorami w oliwie i szczypiorkiem** 35 ZŁ  
Red pappardelle (400g) with mascarpone, tomatoes in olive and green onion

**Pierogi z twarogiem i ziemniakami, ze skwarkami i cebulą (300 g)** 30 ZŁ  
Dumplings with potato and cottage cheese stuffing with greaves and onion (300 g)

**Pierogi z mięsem, ze skwarkami i cebulą (350 g)** 35 ZŁ  
Dumplings with meat stuffing with greaves and onion (350 g)

HOTEL  
**Bielany**  
\*\*\*

*Restauracja*

## DANIA GŁÓWNE/MAIN DISHES

<b>Zraz wołowy (250 g) zawijany z boczkiem, ogórkiem kiszonym, cebulą w sosie własnym, podany z kaszą gryczaną i zasmażanymi buraczkami czerwonymi</b> Beef roulade (250 g) wrapped in bacon with pickled cucumber, onion in gravy with buckwheat and fried beet salad	<b>47 ZŁ</b>	<b>Smażona pierś kaczki (250 g) z patelni, podana z modrą kapustą i kluskami śląskimi</b> Fried duck breast (250 g) from the pan with fried red cabbage and Silesian dumplings	<b>60 ZŁ</b>
<b>Polędwiczka wieprzowa (180 g) w boczku z sosem z grzybów leśnych podana z kluskami śląskimi i bukietem sezonowych surówek</b> Pork loin (180 g) in bacon with mushrooms sauce served with silesian dumplings and salad bouquet	<b>49 ZŁ</b>	<b>Filet drobiowy (150 g) panierowany w migdałach z frytkami i bukietem sezonowym surówek</b> Chicken breast (150 g) coated in almond flakes, served with fries and salad bouquet	<b>40 ZŁ</b>
<b>Schabowy smażony (150 g) w panko, z ogórkiem kiszonym, sosem autorskim i ziemniakami ze skwarkami</b> Pork chop fried in panko with pickled cucumber and potatoes with greaves	<b>45 ZŁ</b>	<b>Kotlet de Volaille (130 g) nadziewany masłem i zieloną pietruszką z ziemniakami puree i gotowaną marchewką z groszkiem</b> Côtelette de volaille (130 g) stuffed with butter and green parsley with mashed potatoes and boiled carrots with peas	<b>42 ZŁ</b>
<b>Zraz mielony (180 g) faszerowany pieczarkami, z cebulką, ziemniakami i bukietem surówek</b> Minced meat (180 g) roll stuffed with mushrooms, served with sautéed onions, potatoes, and a selection of salads.	<b>36 ZŁ</b>		

HOTEL  
**Bielany**  
— \* \* \* —

*Restauracja*

## *RYBY/FISH*

**Dorsz (160 g) smażony w jajku i ziołach prowansalskich, tagliatelle w pomidorach, warzywa gotowane** **50 ZŁ**  
Cod (160 g) fried in egg and provencal herbs, tagliatelle in tomatoes with boiled vegetables

**Filet z łososia norweskiego (170 g) gotowany na parze z zasmażanymi liśćmi szpinaku w śmietanie i puree ziemniaczanym** **60 ZŁ**  
Steamed norwegian salmon fillet (170 g) with, fried spinach leaves in sour cream and potatoes puree

## *DESERY/DESSERTS*

**Puchar lodów (3 gałki) z musem owocowym podany z bitą śmietaną i kawałkami owoców** **27 ZŁ**  
Mixed ice cream (3 scoops with fruit puree, served with whipped cream and fresh fruit

**Szarlotka (150 g) – delikatne kruche ciasto przełożone smażonymi jabłkami i udekorowane bitą śmietaną oraz sosem karmelowym** **19 ZŁ**  
Apple pie with whipped cream and caramel sauce.

**Sernik (150 g) na kruchym spodzie, z sosem owocowym i bitą śmietaną** **19 ZŁ**  
Cheesecake with whipped cream and fruit puree.

HOTEL  
**Bielany**  
— \* \* \* —

*Restauracja*