

MENU



★ ★ ★
HOTEL IGLOO
Sport & Business & Leisure

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR WOŁOWY / MAJONEZ LUBCZYKOWY / GORCZYCA / SZALOTKA /
KAPARY / PIKLE / PIECZYWO
CHOPPED TARTARE STEAK / LOVAGE MAYONNAISE / MUSTARD / SHALLOT /
CAPERS / PICKLES / BREAD

120 G / 52 ZŁ

WĄTRÓBKA DROBIOWA / JABŁKO / CEBULA / MIÓD / MAJERANEK / PIECZYWO
CHICKEN LIVER / APPLE / ONION / HONEY / MARJORAM / BREAD

300 G / 32 ZŁ

KREWETKI Z PATELNI / CZOSNEK / PIETRUSZKA / CHILLI / OLIWA / PIECZYWO
FIRED SHRIMPS / GARLIC / PARSLEY / CHILLI / OLIVE OIL / BREAD

150 G / 45 ZŁ

ZUPY / SOUPS

DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM JAJECZNYM
HOMEMADE CHICKEN BROTH WITH EGG NOODLES

400 ML / 18 ZŁ

ZUPA BOROWIKOWA Z ŁAZANKAMI
BOLETUS SOUP WITH POLISH NOODLES

300 ML / 35 ZŁ

ŻUREK NA ZAKWASIE / KIELBASA BIAŁA / BOCZEK / JAJKO
SOUR RYE SOUP / WHITE SAUSAGE / BACON / EGG

400 ML / 27 ZŁ

ZUPA GULASZOWA
GOULASH SOUP

400 ML / 30 ZŁ

DANIA DZIECIĘCE / CHILDREN'S DISHES

ROSÓŁ Z MAKARONEM (BEZ MARCHEWKI I PIETRUSZKI)
BROTH WITH NOODELS (WITHOUT CARROTS AND PERSLAY)

300 ML / 13 ZŁ

POMIDOROWA Z MAKARONEM
TOMATO SOUP WITH NOODELS

300 ML / 19 ZŁ

NUGGETSY Z FRYTKAMI
NUGGETS WITH FRIES

120 G / 100 G / 23 ZŁ

MAKARON Z SOSEM BOŁOŃSKIM
PASTA WITH BOLOGNESE SAUCE

250 G / 32 ZŁ

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

POLICZKI WOŁOWE / MUS PIETRUSZKOWY / PRAŻONA CEBULA / SZCZYPIOREK /
CHRZAN / SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY
BEEF CHEEKS / PARSLEY MOUSSE / ROASTED ONION / CHIVES /
HORSERADISH / SAUERKRAUT SALAD

200 G / 100 G / 100 G / 65 ZŁ

UDKO Z KACZKI / PYZY / KAPUSTA MODRA ZASMAŻANA /
SOS PIECZENIOWY Z ORZECHAMI WŁOSKIMI
DUCK LEG / STEAMED DUMPLINGS / FRIED RED CABBAGE /
BAKE SAUCE WITH WALNUTS

200 G / 100 G / 100 G / 65 ZŁ

SCHAB PANIEROWANY / KAPUSTA ZASMAŻANA Z BOCZKIEM / PUREE ZIEMNIACZANE
BREADED PORK LOIN / FRIED CABBAGE WITH BACON / POTATO PUREE

200 G / 150 G / 200 G / 58 ZŁ

PSTRĄG Z PATELNI / ZIEMNIAKI W MUNDURKACH / SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY / MASELKO
CZOSNKOWE

TROUT FROM THE PAN / JACKET POTATOES / SAUERKRAUT / GARLIC BUTTER

300 G / 200 G / 150 G / 55 ZŁ

ŻEBRO Z METRA CIĘTE / SOS BBQ / ZIEMNIAKI Z OGNISKA / GZIKA
RIB CUT FROM THE METER / BBQ SAUCE / GRILLED POTATOES / COLESŁAW

400 G / 200 G / 100 G / 78 ZŁ

DE VOLAILLE Z MASELKIEM / PUREE ZIEMNIACZANE Z KOPERKIEM / MIZERIA
DE VOLAILLE WITH BUTTER / POTATO PUREE / POLISH CUCUMBER SALAD WITH SOUR CREAM

150 G / 200 G / 150 G / 59 ZŁ

MAKARONY / PIEROGI / PASTA / DUMPLINGS

RAVIOLI / PASTA TRUFLOWA / ŚMIETANA / RUKOLA / RICOTTA / SZPINAK
RAVIOLI / TRUFLE PASTE / CREAM / ARUGULA / PARMESAN / RICOTTA / SPINACH

300 G / 43 ZŁ

MAKARON RIGATONI / KURCZAK / RUKOLA / POMIDOR SUSZONY / CZOSNEK
/ GORGONZOLA
RIGATONI / CHICKEN / ARUGULA / DRIED TOMATO / GARLIC / GORGONZOLA

400 G / 48 ZŁ

RAVIOLI Z KACZKĄ / GRZYBY NAMEKO / RUKOLA / OLIWA SZCZYPIORKOWA / CHILLI / CZOSNEK /
POMIDORKI KOKTAJLOWE
RAVIOLI WITH DUCK / NAMEKO MUSHROOMS / ARAI / CHIVE OLIVE OIL / CHILLI
/ GARLIC / COCKTAIL TOMATOES

300 G / 47 ZŁ

PIEROGI DNIA
DUMPLINGS OF THE DAY

350 G / 32 ZŁ

BURGERY / BURGERS

BURGER CLASSIC / WOŁOWINA / SOS SEROWY / PRAŻONA CEBULA / JALAPENO / PIKLE
CLASSIC BURGER / BEEF / CHEESE SAUCE / ROASTED ONION / JALAPENO / PICKLE

350 G / 45 ZŁ

BURGER CHICKEN / SAŁATA LODOWA / POMIDOR / KORNISZON / SER CHEDDAR / SOS ZIOŁOWY
CHICKEN BURGER / ICEBERG LETTUCE / TOMATO / PICKLE / CHEDDAR / HERB SAUCE

350 G / 41 ZŁ

DO KAŻDEGO BURGERA PODAJEMY FRYTKI I SURÓWKĘ
WE SERVE FRIES AND SALAD TO EACH BURGER

STEKI / STEAKS

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / FRYTKI STEKOWE / SAŁATKA WIOSENNA /
WARZYWA GRILLOWANE
BEEF TENDERLOIN STEAK / FRIES / SPRING SALAD / GRILLED VEGETABLES

250 G / 200 G / 150 G / 100 G / 129 ZŁ

STEK Z ANTRYKOTU / FRYTKI STEKOWE / SAŁATKA WIOSENNA / WARZYWA GRILLOWANE
ENTRECOTE STEAK / FRIES / SPRING SALAD / GRILLED VEGETABLES

250 G / 200 G / 150 G / 100 G / 119 ZŁ

KAŻDY STEK PODAWANY JEST NA KAMIENIU Z SOSEM CHIMICHURRI, AUTORSKIM MAJONEZEM
I MASŁEM ZIOŁOWYM
EACH STEAK IS SERVED ON A STONE WITH CHIMICHURRI SAUCE,
ORIGINAL MAYONNAISE AND HERBAL BUTTER

SALATKI / SALAD

CEZAR

SAŁATA / BEKON / KURCZAK / JAJKO / GRZANKI / POMIDORKI CHERRY / PARMEZAN / SOS Z ANCHOIS
CEZAR
LETTUCES / CHICKEN / EGG / CROUTONS / CHERRY TOMATOES / PARMESAN / ANCHOIS / SAUCE

450 G / 43 ZŁ

BURRATA

BURRATA / CHAŁKA / RUKOLA / PESTO BAZYLIOWE / PISTACJE / MAJONEZ SZCZYPORKOWY /
PROSCIUTTO CRUDO / POMIDORKI KONFITOWANE

BURRATA

BURRATA / PLAIT / ARUGULA / BAZIL PESTO / PISTACHIOS CHIVE MAYONNAISE /
PROSCIUTTO CRUDO / CONFIT TOMATOES

450 G / 41 ZŁ

DESERY \ DESSERTS

DESER PAVLOVA / BEZA / OWOCE / POMARAŃCZ

PAVLOVA DESSERT / MERINQUE CAKE / FOREST FRUIT / ORANGE

300 G / 32 ZŁ

SUFLET CZEKOLADOWY / LODY WANILIOWE / SOS MALINOWY

CHOCOLATE SOUFFLE / VANILLA ICE CREAM / RASPBERRY SAUCE

250 G / 30 ZŁ

SZARLOTKA / LODY / SOS WANILIOWY / MUS JABŁKOWY / CYDR

APPLE PIE / VANILLA ICE CREAM / VANILLA SAUCE / APPLE MUSE / CIDER

350 G / 28 ZŁ



HOTEL IGLOO

Sport & Business & Leisure

GODZINY OTWARCIA

RESTAURACJA

PONIEDZIAŁEK - NIEDZIELA

12:00 22:00

HOTEL 24H

THE RESTAURANT IS OPEN

FROM MONDAY TO SUNDAY

12A M - 10 PM

HOTEL 24H



730 - 000 - 450



biuro@hoteligloo.pl