La Mar HOTEL ★★★

PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD STARTERS

Tatar wołowy (120 g) / grzyby marynowane / ogórek konserwowy / cebula/ żółtko kurze / musztarda francuska / masło czosnkowe /200 g /54,00 zł
Beef tartare / pickled mushrooms / pickled cucumber / egg yolk / mustard / garlic butter

Filety śledziowe / chipsy ziemniaczane / warzywa piklowane / mus z czosnku niedźwiedziego /200g/ 32,00 zł
Marinated herring fillets / potato chips pickled vegetables / garlic mousse

Carpaccio z buraka / rukola / ser solankowy / oliwa ziołowa / pestki dyni *wersja wegańska z serem kokosowym /200 g/ 26,00 zł
Betroot carpaccio / rocket / brined cheese / herbal oil / pumpkin seed
*vegan version with coconut cheese

PRZYSTAWKI CIEPŁE / HOT STARTERS

Krewetki na maśle / salsa warzywna / ananas / grzanki czosnkowe /250 g/ 49,00 zł
Shrimps fried in butter / vegetable salsa / pineapple / garlic croutons

Boczniaki z patelni / rukola / czosnek / szczypior / oliwa truflowa /200 g/ 36,00 zł
Fried oyster mushrooms / rocket / garlic / spring onion / truffle oil

SAŁATKI / SALADS

Sałatka Cezar / sałata rzymska, lodowa / pomidorek koktajlowy / bekon / parmezan / grillowany kurczak/ anchois /350 g/ 52,00 zł
Cesar salad / romain and iceberg lettuce / cherry tomato / bacon / parmesan cheese /grilled chicken / anchois

Sałatka grecka / miks sałat / pomidor / ogórek/ papryka / oliwki czarne / ser feta / oliwa ziołowa *wersja wege z wegańskim serem feta /350 g/ 39,00 zł
Greek salad / lettuce mix / tomato / cucumber / paprika / feta cheese / herbal oil

La Mar HOTEL ★★★

ZUPY / SOUPS

Rosół / makaron domowy / pietruszka /300 ml/ 25,00 zł
Chicken broth / homemade noodles / parsley

Krem paprykowo-pomidorowy / mleko kokosowe /
wędzony ser solankowy *wersja wegańska z prażonymi migdałami /300 ml/ 32,00 zł
Paprika and tomato cream soup / coconut milk / smoked brined cheese
*vegan version with burnt almonds

Zupa borowikowa / kluseczki serowe / słodka śmietana /300 ml/ 34,00 zł
Porcini mushroom soup / cheese noodles / cream

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Żeberka pieczone / glazura miodowo-musztardowa /
ziemniak ze skórką / warzywa korzenne / masło czosnkowe /450 g/ 59,00 zł
Oven-baked ribs / honey and mustard gravy / baked potato /
root vegetables / garlic butter

Filet z kurczaka z kostką sous vide / kopytka / sos z mascarpone
/ świeży szpinak / groszek cukrowy / pomidorek koktajlowy /450 g/ 56,00 zł
Bone-in chicken / dumplings / mascarpone sauce / fresh spinach /
sugar pea / cherry tomato

Confit z kaczki / kluski śląskie / burak / sos rozmarynowy /450 g/ 75,00 zł
Duck confit / potato dumplings / beetroot / rosemary sauce

Polędwiczka wieprzowa / zapiekane puree ziemniaczane /
sos demi-glace / warzywa korzenne /450 g/ 59,00 zł
Pork loin / baked mashed potatoes / demi-glace sauce / root vegetable

Stek z polędwicy wołowej / ziemniaki / warzywa grillowane /
masło czosnkowe / dip pikantny /450 g/ 109,00 zł
Beef sirloin steak / potatoes / grilled vegetables / garlic butter / spicy dip

Sznycel schabowy / frytki / kapusta zasmażana / jajko sadzone /450 g/ 56,00 zł
Pork cutlet / French fries / fried cabbage / fried egg

Placki ziemniaczane / gulasz wieprzowy / zestaw surówek /450 g/ 49,00 zł
Potato cakes / pork stew / mix of salads

Domowe pierogi / z mięsem LUB z twarogiem i ziemniakami /
okrasa z cebuli/ zestaw surówek /400 g/ 42,00 zł
Homemade dumplings / with meat OR cottage cheese and potatoes /
onion grease / mix of salads

La Mar HOTEL ★★★

RYBY / FISH

Łosoś dziki / zapiekane puree ziemniaczane / sos cytrynowy / warzywa julienne /400 g/ 65,00 zł
Wild salmon / baked mashed potatoes / lemon sauce / julienne vegetables

Pieczony filet z sandacza / miks sałat / cukinia / glazurowany pomidorek koktajlowy / oliwa ziołowa /400 g/ 69,00 zł
Oven-baked zander / lettuce mix /zucchini / glazed cherry tomato / herbal oil

MAKARONY / PASTAS

Penne z kurczakiem / borowiki / cebula / czosnek / śmietana kremowa / parmezan /400 g/ 49,00 zł
Penne with chicken / porcini mushrooms / onion / garlic / cream / parmesan cheese

Spaghetti z krewetkami / świeży szpinak / suszony pomidor / pomidory pelatti / czosnek / parmezan /400g/ 62,00 zł
Spaghetti with shripms / fresh spinach / sun-dried tomatoes / pelatti tomatoes /parmesan cheese

Risotto z kalafiora / grzyby / chips z wegańskiego parmezanu /400g/ 39,00 zł
Cauliflower risotto / mushrooms / vegan parmesan crisp

DESERY / DESSERTS

Beza z mascarpone / maliny / mięta /250 g/ 36,00 zł
Meringue with mascarpone / raspberries/ mint

Szarlotka z pieca / lody waniliowe / mięta /250 g/ 32,00 zł
Baked apple pie / vanilia icecream/ mint

Puchar lodowy / owoce sezonowe / bita śmietana / mięta /250 g/ 29,00 zł
***wersja wegańska z sorbetem**
Ice-cream / fresh fruits / whipped cream / mint
*vegan version with sorbet

MENU DLA DZIECI / KIDS' MENU

Zupa pomidorowa / makaron domowy /250 ml/ 20,00 zł
Tomato soup / homemade noodles

Nuggetsy z kurczaka / frytki / surówka z marchewki /300 g/ 32,00 zł
Chicken nuggets / French fries / carrot salad

Makaron Napoli / pomidory pelatti / czosnek / świeże zioła / parmezan /300 g/ 30,00 zł
Spaghetti Napoli / pelatti tomatoes / garlic / fresh herbs / parmesan cheese

Shoarma drobiowa / frytki / ser żółty / dip czosnkowy / keczup /300 g/ 36,00 zł
Chicken shawarma/ French fries / hard cheese / garlic sauce / ketchup

DODATKI / EXTRAS

Frytki /120 g/ 12,00 zł
French fires

Ziemniaki opiekane /120 g/ 12,00 zł
Baked potatoes

Kluski śląskie /130 g/ 14,00 zł
Home-made dumplings

Warzywa grillowane /120 g/ 18,00 zł
Grilled vegetables

Zestaw surówek /120 g/ 12,00 zł
Set of salads

Sałatka ze świeżych warzyw /100 g/ 14,00 zł
Fresh vegetables salad

Sosy (ketchup, musztarda, majonez, czosnkowy, ostry) /50 g/ 3,00 zł
Sauces (ketchup, mustard, mayonnaise, spicy)

La Mar HOTEL ★★★

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Kawa Coffee	12,00 zł	Herbata czarna Black tea	10,00 zł
Kawa Espresso Espresso	10,00 zł	Herbata zielona Green tea	10,00 zł
Kawa biała Coffee with milk	14,00 zł	Herbata owocowa Fruits tea	10,00 zł
Kawa Cappuccino Capuccino	16,00 zł	Czekolada na gorąco Hot chocolate	20,00 zł
Kawa Latte Latte	18,00 zł	Herbata zimowa/mrożona Winter/ice tea	20,00 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Buskowianka Zdrój gazowana Sparkling water	/330 ml/ 9,00 zł
Buskowianka Zdrój niegazowana Still water	/330 ml/ 9,00 zł
Karafka wody Carafe of water	/1000 ml/ 15,00 zł
Pepsi Cola	/200 ml/ 11,00 zł
Mirinda Orange	/200 ml/ 11,00 zł
7UP	/200 ml/ 11,00 zł
Redbull	/200 ml/ 16,00 zł
Sok Juice	/200 ml/ 11,00 zł
Sok ze świeżo wyciśniętych owoców Fresh fruit juice	/200 ml /24,00 zł

La Mar HOTEL ★★★

PIWA / BEERS

Okocim lane	/0,5 l/ 14,00 zł	Somersby 0%	/0,4 l but./ 12,00 zł
Okocim lane	/0,33 l/ 12,00 zł	Zatecky 0%	/0,5l but./12,00 zł
Tyskie	/0,5 l but./ 15,00 zł	Piwo grzane Hot beer	/0,5 l/ 15,00 zł
Żywiec	/0,5 l but./ 15,00 zł	Piwo regionalne Regional beer	/ 0,5 l/ 22,00 zł
Heineken	/0,5l but./15,00 zł	Sok do piwa Juice	3,00 zł
Pilsner/Kozel	/0,5 l but./16,00 zł		

APERITIFY I WERMUTY / APERITIF & VERMOUTH

Martini	/100 ml/ 18,00 zł	Campari	/40 ml/ 18,00 zł

WÓDKI / VODKAS

Bols	/40 ml/ 12,00 zł	Stumbras	/40 ml/ 14,00 zł
Wyborowa	/40 ml/ 12,00 zł	Finlandia	/40 ml/ 16,00 zł
Pan Tadeusz	/40 ml/ 14,00 zł	Absolut	/40 ml/ 16,00 zł
Żubrówka	/40 ml/ 14,00 zł	Żołądkowa	/40 ml/ 13,00 zł

La Mar HOTEL ★★★

KONIAKI I BRANDY / COGNAC & BRANDY

Metaxa ***** /40 ml/ 22,00 zł
Cougnac Hennesy /40 ml/ 32,00 zł

WHISKY

Johnnie Walker Red Label /40 ml/ 20,00 zł
Johnnie Walker Black Label /40 ml/ 25,00 zł
Jack Daniels /40 ml/ 20,00 zł
Grant's /40 ml/ 20,00 zł
Ballantines /40 ml/ 20,00 zł
Chivas Regal /40 ml/ 30,00 zł
Jim Beam /40 ml/ 20,00 zł
Tullamore Dew /40 ml/ 20,00 zł

LIKIERY / LIQUERS

Baileys /40 ml/ 15,00 zł
Malibu /40 ml/ 15,00 zł
Becherovka /40 ml/ 15,00 zł
Jagermeister /40 ml/ 16,00 zł

GIN

Gin Lubuski /40 ml/ 16,00 zł
Seagram's Gin /40 ml/ 22,00 zł

RUM

Bacardi Carta Blanca /40 ml/ 18,00 zł
Bacardi Black /40 ml/ 22,00 zł

TEQUILA

Olmeca Gold /40 ml/ 22,00 zł
Olmeca Blanco /40 ml/ 22,00 zł

La Mar HOTEL ★★★

DRINKI/DRINKS

MOJITO
rum / limonka / cukier brązowy / woda gazowana / mięta — 34,00 zł
rum / lime / brown sugar / sparkling water / mint

DAIQUIRI
rum / syrop cukrowy / sok z limonki — 28,00 zł
rum / sugar syrup / lime juice

SEX ON THE BEACH
wódka / likier brzoskwiniowy / sok żurawinowy / sok pomarańczowy — 32,00 zł
vodka / peach liqueur / cranberry juice / orange juice

COSMOPOLITAN
wódka / likier Cointreau / sok z limonki/ sok żurawinowy — 29,00 zł
vodka / liqueur Cointreau / lime juice / cranberry juice

TEQUILA SUNRISE
tequila / sok pomarańczowy / grenadina — 29,00 zł
tequila / orange jucie / grenadine

DRY MARTINI
gin / Martini extra dry — 29,00 zł
gin / Martini extra dry

BLACK RUSSIAN
wódka / likier Kahlua — 26,00 zł
vodka / liqueur Kahlua

APEROL SPRITZ
prosecco / Aperol / woda gazowana — 34,00 zł
prosecco / Aperol / sparkling water

WINA DOMOWE / HOUSE WINES

CASTILLO TURIS BLANCO
Baronia de Turis, D.O. Valencia, Hiszpania
Białe półwytrawne / White semi-dry
Wino o jasno słomkowej barwie z zielonymi odcieniami, aromatach owoców tropikalnych - głównie brzoskwiń oraz cytrusów, ze świetnie zrównoważoną kwasowością i przyjemną kocówką.

100 ml/20,00 zł
500 ml/65,00 zł

CASTILLO TURI TINTO
Baronia de Turis, D.O. Valencia, Hiszpania
Czerwone półwytrawne / Red semi-dry
Wino o rubinowym kolorze z purpurowymi odcieniami, intensywnych aromatach czerwonych owoców: porzeczki, maliny oraz wiśni, w smaku zrównoważone, z pełnymi taninami i bardzo gładkim finiszem.

100 ml/20,00 zł
500 ml/65,00 zł

WINA BIAŁE / WHITE WINES

ANJOU BLANC „ROCHE NOIRE”
Domaine Moncourt, A.O.C. Anjou, Val de Loire, Francja
Białe półwytrawne / White semi-dry
Rześkie wino o jasnożółtym kolorze, łatwo wyczuwalnych aromatach białych owoców, moreli oraz pigwy, o smaku bogatym, pełnym z długim końcem.

750 ml/95 zł

PINOT GRIGIO „RONDINETO”
Fattoria Giuseppe Savini, I.G.T. Colli Aprutini, Italia
Białe wytrawne / White dry
Wino o słomkowym odcieniu, bogatych aromatach gruszki, banana i akacji, posiadające dobrze złożoną strukturę, o rześkim i eleganckim, lekko mineralnym, owocowym smaku.

750 ml/100 zł

SAUVIGNON BLANC „TAHUNA”
Sileni Estates, Marlborough, Nowa Zelandia
Białe wytrawne / White dry
Nowozelandzki Sauvignon Blanc, to klasyczne, doskonale zharmonizowane wytrawne wino, ze złożonymi posmakami agrestu i dojrzałych cytrusów, posiadające wyraźny, rześki długo trwający finisz.

750ml/130 zł

WINA RÓŻOWE / ROSE WINES

CABERNET D’ANJOU
Domaine de la Petite Roche, A.O.C. Cabernet d’Anjou, Val de Loire, Francja
Różowe półwytrawne / Rose semi-dry
Bardzo świeże, rześkie półwytrawne wino o błyszcząco różowej barwie, łatwo wyczuwalnych aromatach czerwonych owoców w szczególności truskawek,

750 ml/95 zł

smaku świeżym, aromatycznym, z długim końcem.

WINA CZERWONE / RED WINES

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO „RONDINETO"
Fattoria Giuseppe Savini, D.O.P. Montepulciano d'Abruzzo, Italia
Czerwone półwytrawne / Red semi-dry
Klasyczne włoskie wino o głębokiej rubinowej barwie, obszernym zapachu jagód i wiśni, w ustach średniej budowy, żywe, owocowe, aromatyczne, wyczuwalne nuty dymu i smoły, z zaznaczoną taniczną strukturą i zbalansowaną, miłą kwasowością. 750 ml/89 zł

RIOJA VALDEPALACIOS CRIANZA
Bodegas Leza Garcia S.L., D.O.Ca. Rioja, Hiszpania
Czerwone wytrawne / Red dry
Szlagierowe wino z regionu Rioja, swą niezwykłość zawdzięcza dojrzewaniu przez 6 miesięcy w dębowych beczkach, uzyskując dużą zawartość tanin, silne, złożone aromaty drewna i owoców, ponętny, elegancki i mocny smak oraz fioletową barwę. 750 ml/99 zł

CARMENERE „PIDUCO RESERVA"
Casa Donoso, Valle del Maule, Chile
Czerwone wytrawne / Red dry
Powstałe z narodowego dla Chile szczepu Carmenere wino, uosabia w sobie ekscytujący czerwony kolor, jest krągłe, kompleksowo zbudowane, a królują w nim aromaty zielonej papryki oraz owoców leśnych. 750 ml/105 zł

WINA DESEROWE / DESSERT WINES

FURMINT TOKAJI „MESSZELATO"
Chateau Dereszla, Tokaji, Węgry
Białe półsłodkie / White semi-sweet
Orzeźwiające, świeże wino o złotym kolorze, charakteryzujące się delikatnymi kwiecistymi aromatami, bogatą owocową ekspresją, a na końcu eleganckim, długim finiszem. 750 ml/95 zł

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

PROSECCO FRIZZANTE „LUCIE"
Agricola Colli Asolani di Bedin, D.O.C. Treviso, Italia
Białe delikatnie musujące półwytrawne / Sparkling white semi-dry
Wyborne, bardzo orzeźwiające, delikatnie musujące, półwytrawne włoskie wino, o dominującej owocowo-mineralnej nucie, świetne na każdą okazję i porę dnia, posiadające świeży smak i aromat odmiany winogron Glera - to kwintesencja włoskiego winiarstwa. 750 ml/85 zł

La Mar HOTEL ★★★

ALERGENY / ALLERGENS

	Gluten/*Gluten*	*Skorupiaki/Shellfish*	Jaja /*Egs*	Ryby/*Fish*	Orz.i ziemne/*Peanut*	Soja i produkty pochodne/*Soya*	Mleko /*Milk*	Orzechy/*Nuts*	Seler i produkty pochodne/*Celery*	Gorczyca i produkty podnecho/*Mustard*	Sezam /*Sesame*	Łubin i produkty pochodne/*Lupin*	Dwutlenek siarki i siarczany/*Sulphor*
Tatar wołowy *Beef tartare*			+				+			+			+
Marynowane filety śledziowe *Marinated herring fillets*			+	+		+	+		+	+			+
Carpaccio z buraka *Betroot carpaccio*	+						+	+		+			
Krewetki na maśle *Shrimps fried in butter*	+	+					+			+			+
Boczniaki z patelni *Fried oyster mushrooms*	+												+
Sałatka Cezar *Ceasar salad*	+		+	+			+			+			+
Sałatka Grecka *Greek salad*							+						+
Rosół z domowym makaronem *Chicken broth with homemade noodles*	+		+						+				
Krem paprykowo pomidorowy *Paprika and tomato cream soup*									+			+	+
Zupa borowikowa *Porcini mushroom soup*	+		+			+	+		+			+	
Żeberka pieczone *Oven-baked ribs*	+		+			+	+		+	+			+
Filet z kurczaka z kostką sous vide *Bone-in chicken sous vide*	+		+		+		+						
Confit z kaczki *Duck confit*	+		+										
Polędwiczka wieprzowa *Pork loin*	+						+		+				+
Stek z polędwicy wołowej *Beef sirloin steak*							+		+				+
Sznycel schabowy *Pork cutlet*	+		+									+	
Placki ziemniaczane z gulaszem wieprzowym *Potato cokes with pork stew*	+		+			+	+		+				+
Pierogi z mięsem *Dumplings stuffed with meat*	+		+						+				+
Pierogi z twarogiem i ziemniakami *Dumplings stuffed with meat cottage cheese and potatoes*	+		+				+						+
Łosoś dziki *Wild salmon*				+			+						
Pieczony filet z sandacza *Roasted zander*	+			+	+		+	+		+			

ALERGENY / ALLERGENS

	Gluten/*Gluten*	*Skorupiaki/Shellfish*	Jaja /*Egs*	Ryby/*Fish*	Orz.i ziemne/*Peanut*	Soja i produkty pochodne/*Soya*	Mleko /*Milk*	Orzechy/*Nuts*	Seler i produkty pochodne/*Celery*	Gorczyca i produkty podnecho/*Mustard*	Sezam /*Sesame*	Łubin i produkty pochodne/*Lupin*	Dwutlenek siarki i siarczany/*Sulphor*
Penne kurczakiem *Penne with chicken*	+		+				+						
Spaghetti z krewetkami *Spaghetti with shrimps*	+	+	+				+					+	+
Risotto z kalafiora *Cauliflower risotto*													
Zupa pomidorowa *Tomato soup*	+		+				+		+				+
Nuggetsy z kurczaka *Chicken nuggets*	+		+				+						
Makaron Napoli *Spaghetti Napoli*	+		+				+						+
Shoarma drobiowa *Chicken shoarma*	+						+						
Beza z mascarpone *Meringue with mascarpone*	+		+				+						
Szarlotka z pieca *Baked apple pie*	+		+		+	+	+	+			+		
Puchar lodowy *Ice cream*	+						+						+

RESTAURACJA ZAPRASZA W GODZINACH:

poniedziałek - sobota

od 14.00 do 22.00

niedziela

od 14.00 do 20.00

OPENING HOURS

Monday - Saturday

14.00 - 22.00

Sunday

La Mar HOTEL ★★★

14.00 - 20.00