

ROOM SERVICE MENU



dostępne 13:00 - 22:00
/ available 1 p.m - 10 p.m

Wszystkie dania serwowane do pokoju są w opakowaniach na wynos, do których doliczamy opłatę w wysokości 2 PLN/sztuka. Usługa Room Service dodatkowo płatna 30 PLN za zamówienie.
/ All meals served in rooms are packaged for takeout, for which we charge a 2 PLN/piece.
Room service is available for an additional 30 PLN per order.

PIZZA KLASYCZNA / CLASSIC PIZZA

32 cm

DODAJ BURRATĘ DO PIZZY / ADD BURRATA TO YOUR PIZZA 125 g 17 PLN

FOCACCIA 29 PLN

ROZMARYN, SÓL MORSKA, MARYNOWANE OLIWKI Z SUSZONYMI POMIDORAMI
ROSEMARY, SEA SALT, PICKLED OLIVES WITH DRIED TOMATOES

PIZZA MARGHERITA 29 PLN

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI 36 PLN

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA, BAZYLIA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, HAM, BASIL

PIZZA CAPRICIOSA 39 PLN

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA, BAZYLIA,
KARCZOCHY, OLIWKI
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, HAM, BASIL,
ARTICHOKES, OLIVES

PIZZA CALZONE 39 PLN

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, HAM

PIZZA TYROLSKA / TYROLEAN PIZZA 45 PLN

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SUSZONY POMIDOR, SPECK WĘDZONY,
STRIACCATELLA, CEBULA CZERWONA
TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, SUN-DRIED TOMATO, SMOKED SPECK,
STRACCIATELLA, RED ONION

PIZZA SALAMI PICCANTE 45 PLN
 SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PICCANTE, SALAMI SPIANATA, PEPPERONCINI
 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PICCANTE, SALAMI SPIANATA, PEPPERONCINI

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 45 PLN
 SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMEZAN, SER KOZI, GORGONZOLA
 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMESAN CHEESE, GOAT CHEESE, GORGONZOLA CHEESE

PIZZA TREMONTI 49 PLN
 SOS ŚMIETANOWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BOCZEK, CEBULA, SER WĘDZONY, SZCZAW KRWISTY, BOCZNIAK
 CREAM SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BACON, ONION, SMOKED CHEESE, RED SORREL, OYSTER MUSHROOM

PIZZA KARCZMARZA / INNKEEPER'S PIZZA 47 PLN
 SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SZARPANA KARKÓWKA, OGÓREK KISZONY, CEBULA PRAŻONA
 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PULLED PORK NECK, PICKLED CUCUMBER, FRIED ONIONS

PIZZA JUHASA 49 PLN
 SOS ŚMIETANOWO-ZIOŁOWY, GOŁKA GÓRALSKA, KIEŁBASA WĘDZONA, KONFITURA Z ŻURAWINA, DYMKA
 CREAM-HERB SAUCE, GÓRALSKA GOŁKA CHEESE, SMOKED SAUSAGE, CRANBERRY JAM, SPRING ONION

PIZZA GÓRALSKA / HIGHLANDER'S PIZZA 49 PLN
 SOS ŚMIETANOWO-ZIOŁOWY, SER KOZI PLEŚNIOWY, SMAŻONY PODGRZYBEK, CEBULA, PIEPRZ MŁOTKOWANY, PIETRUSZKA
 CREAM-HERB SAUCE, GOAT BLUE CHEESE, SAUTÉED BOLETUS MUSHROOMS, ONION, FRESHLY CRACKED BLACK PEPPER, PARSLEY

PIZZA PARMA 49 PLN
 SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROCIUTTO CRUDO, RUKOLA, PARMEZAN
 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROCIUTTO CRUDO, ARUGULA, PARMESAN

BURGERY / BURGERS

BURGER WŁOSKI / ITALIAN BURGER		66 PLN
SAŁATA RZYMSKA, SOS AIOLI, WOŁOWINA, BUŁKA MAŚLANA POMIDOR, OGÓREK KONSERWOWY, BOCZEK, REGIONALNY SER WĘDZONY, FRYTKI STEKOWE / ROMAINE LETTUCE, AIOLI, BEEF PATTY, BRIOCHE BUN, TOMATO, PICKLE, BACON, REGIONAL SMOKED CHEESE, STEAK FRIES		

DLA DZIECI / FOR KIDS

ZUPY / SOUPS

ROSÓŁ Z MAKARONEM BEZ PIETRUSZKI / BROTH WITH PASTA WITHOUT PARSLEY	200 ml	16 PLN
ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM / TOMATO SOUP WITH PASTA	200 ml	16 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

PIZZA PICCOLO SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA (16 CM) / TOMATO SAUCE, MOZZARELLA (16 CM)	250 g	19 PLN
PIZZA BAMBINO SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, PIECZARKI, SZYNKA, BAZYLIA / TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, HAM, BASIL)	250 g	21 PLN
SPAGHETTI BOLOGNESE Z PARMEZANEM / SPAGHETTI BOLOGNESE WITH PARMESAN	250 g	31 PLN
SPAGHETTI NAPOLI Z PARMEZANEM / SPAGHETTI NAPOLI WITH PARMESAN	250 g	29 PLN
POŁĘDWICZKI Z KURCZAKA, FRYTKI, SURÓWKA Z MARCHWI / CHICKEN TENDERLOIN, FRIES, CARROT SIDE DISH	250 g	34 PLN
PALUSZKI RYBNE (DORSZ), FRYTKI, SURÓWKA Z MARCHWI / FISH FINGERS (COD), FRIES, CARROT SIDE DISH	250 g	34 PLN

DESERY / DESSERTS

DESER LODOWY Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI / ICE CREAM DESSERT WITH WHIPPED CREAM AND FRUIT	150 g	19 PLN
NALEŚNIK Z BORÓWKAMI I BITĄ ŚMIETANĄ / PANCAKE WITH BLUEBERRIES AND WHIPPED CREAM	150 g	25 PLN

ŚNIADANIE DO POKOJU / BREAKFAST TO THE ROOM

Dostępne w godzinach śniadań / Available during breakfast hours

Dostarczenie do pokoju / Room delivery		30 PLN
TOSTOWANA CHAŁKA CYNAMONOWA, MASCARPONE, KARMELIZOWANE TRUSKAWKI / TOASTED CINNAMON CHALLAH, MASCARPONE, CARMELIZED STRAWBERRIES		29 PLN
KANAPKA BLT BY GUSTO, KURCZAK, BOCZEK, MAYO CEZAR, DYMKA / BLT SANDWICH BY GUSTO, CHICKEN, BACON, CAESAR MAYO, SPRING ONION		29 PLN
RYŻ KOKOSOWY, MANGO, KARMEL KOKOSOWY / COCONUT RICE, MANGO, COCONUT CARAMEL		29 PLN
CAFFE CREME	160 ml	17 PLN
CAFFE CREME WHITE	160 ml	20 PLN
CAPPUCCINO	200 ml	21 PLN
CAFFE LATTE MACCHIATO	250 ml	22 PLN
FLAT WHITE	200 ml	25 PLN
HERBATA PALLAVI / PALLAVI TEA	350 ml	18 PLN

Deska Antipasti / Antipasti board

Dostępna 24h / Available 24h

ANTIPASTI DLA DWÓCH OSÓB SPIANATA, MORTADELLA Z PISTACJAMI, PROSCIUTTO CRUDO DI SAN MICHELLE, PRIMOSALE, PANCETTA, KAPARY, KARCZOCHY, SUSZONE POMIDORY, GRISSINI, OLIWKI, SERY REGIONALNE ANTIPASTI FOR TWO SPIANATA, MORTADELLA WITH PISTACHIO, PROSCIUTTO CRUDO DI SAN MICHELE, PRIMOSALE, PANCETTA, CAPERS, ARTICHOKES, DRIED TOMATOES, GRISSINI, OLIVES, REGIONAL CHEESES	250 g	89 PLN
--	-------	--------

W godzinach 7:00 – 22:00 istnieje możliwość dostarczenia deski do pokoju za dodatkową opłatą 30 PLN. W godzinach 22:00 – 7:00 deska dostępna będzie w recepcji (odbiór osobisty).

/ From 7:00 a.m. to 10:00 p.m., a board can be delivered to your room for an additional fee of 30 PLN. From 10:00 p.m. to 7:00 a.m., the board will be available at reception (personal collection).

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

SOK / JUICE	250 ml	13 PLN
JABŁKO, POMARAŃCZA, MULTIVITAMINA / APPLE, ORANGE, MULTIVITAMIN		
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO	250 ml	13 PLN
FANTA	250 ml	13 PLN
SPRITE	250 ml	13 PLN
KINLEY TONIC	250 ml	13 PLN
CISOWIANKA NIEGAZOWANA / STILL WATER CISOWIANKA	700 ml	19 PLN
CISOWIANKA PERLAGE	700 ml	19 PLN
RED BULL	250 ml	22 PLN

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

HIRSCHBERGER JELENIA GÓRA LAGER EKSTRAKT / EXTRACT 12,9% ALKOHOL / ALCOHOL 6,0 %	500 ml	26 PLN
HIRSCHBERGER JELENIA GÓRA PILS EKSTRAKT / EXTRACT 12,0% ALKOHOL / ALCOHOL 5,0 %	500 ml	26 PLN
HIRSCHBERGER JELENIA GÓRA PSZENICA EKSTRAKT / EXTRACT 11,8% ALKOHOL / ALCOHOL 4,7 %	500 ml	26 PLN
HIRSCHBERGER JELENIA GÓRA MIODOWE EKSTRAKT / EXTRACT 12,7% ALKOHOL / ALCOHOL 4,9 %	500 ml	26 PLN
HIRSCHBERGER JELENIA GÓRA CIEMNE EKSTRAKT / EXTRACT 15,7% ALKOHOL / ALCOHOL 5,7 %	500 ml	26 PLN
HIRSCHBERGER JELENIA GÓRA BEZALKOHOLOWE ALKOHOL / ALCOHOL <0,5 %	500 ml	26 PLN

WSZYSTKIE WINA ZAWIERAJĄ SIARCZANY.
/ ALL WINES CONTAIN SULFATES.

WINA BIAŁE / WHITE WINES

750ml

- | | | |
|---|--|---------|
|  | NICOLAS POTEL CHABLIS | 260 PLN |
| AOC CHABLIS, FRANCJA / FRANCE | | |
| Szczep / Variety: CHARDONNAY ALK/ ALC.: 12,5% | | |
| Aromaty zielonego jabłka oraz owoców cytrusowych z nutą krzemienia.
Aromas of green apple and citrus fruit with a hint of flint. | | |
|  | TURNAU SOLARIS | 250 PLN |
| ZACHODNIOPOMORSKIE, POLSKA / POLAND | | |
| Szczep / Variety: SOLARIS ALK/ ALC.: 12,5% | | |
| Aromaty dojrzałej nektarynki i banana.
Aromas of ripe nectarine and banana. | | |
|  | SILESIAN DOLNOSIELSKIE | 240 PLN |
| DOLNOŚLĄSKIE, POLSKA / POLAND | | |
| Szczep / Variety: SOUVIGNIER GRIS, SEYVAL BLANC, RIESLING ALK/ ALC.: 13% | | |
| Aromaty świeżego agrestu, jabłek i kwiatów bzu.
Aromas of fresh gooseberries, apples and elderflowers. | | |
|  | WACHTENBURG WINZER RIESLING CLASSIC | 170 PLN |
| PFALZ, WACHTENBURG, NIEMCY / GERMANY | | |
| Szczep / Variety: RIESLING ALK/ ALC.: 12% | | |
| Aromaty zielonych jabłek i brzoskwini. Lekki i świeży, z owocową słodyczą.
Aromas of green apples and peaches. Light and fresh, with a fruity sweetness. | | |
|  | TERRA MUSA SAUVIGNON BLANC | 170 PLN |
| D.O.C. USON PRAMAGGIORE, WŁOCHY / ITALY | | |
| Szczep / Variety: SAUVIGNON BLANC ALK/ ALC.: 12,5% | | |
| Aromaty owoców egzotycznych i polnych kwiatów.
Aromas of exotic fruits and field flowers. | | |
|  | AHINTOF CHENIN BLANC | 170 PLN |
| WESTERN CAPE, RPA / SOUTH AFRICA | | |
| Szczep / Variety: CHENIN BLANC ALK/ ALC.: 13% | | |
| Tropikalne aromaty z warstwami limonki, melona i owoców guawy.
Tropical aromas with layers of lime, melon and guava fruit. | | |
|  | VILLARIELLI PINOT GRIGIO | 140 PLN |
| I.G.T. TERRE DI CHIETI, WŁOCHY / ITALY | | |
| Szczep / Variety: PINOT GRIGIO ALK/ ALC.: 12,5% | | |
| Aromaty jabłek i gruszek oraz kwiatów akacji.
Aromas of apples and pears and acacia flowers. | | |
|  | QUINTA DA RAZA VINHO VERDE | 140 PLN |
| D.O.C. VINHO VERDE, PORTUGALIA / PORTUGAL | | |
| Szczep / Variety: ARINTO, AZAL, TRAJADURA ALK/ ALC.: 11,5% | | |
| Wino o aromatach cytryn, skórki grejpfruta oraz pomelo.
A wine with aromas of lemons, grapefruit peel and pomelo. | | |
|  | VSE CHARDONNAY | 130 PLN |
| D.O. VALLE DE ACONCAGUA, CHILE | | |
| Szczep / Variety: CHARDONNAY ALK/ ALC.: 13% | | |
| Aromaty owoców tropikalnych i dojrzałych cytrusów.
Aromas of tropical fruits and ripe citrus. | | |

WSZYSTKIE WINA ZAWIERAJĄ SIARCZANY.
/ ALL WINES CONTAIN SULFATES.

WINA CZERWONE / RED WINES

750ml

-  **BEGALI AMARONE CLASSICO** 400 PLN
D.O.C.G. AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO, WŁOCHY / ITALY
Szczep / Variety: CORVINA, RONDINELLA ALK/ ALC.: 16%
Aromaty suszonych ciemnych owoców, gorzkiej czekolady oraz przypraw korzennych.
Aromas of dried dark fruits, dark chocolate and spices.
-  **SILESIAN CUVÉE COLORE** 270 PLN
DOLNOŚLĄSKIE, POLSKA / POLAND
Szczep / Variety: REGENT, RONDO, CABERNET, CORTIS ALK/ ALC.: 12%
Aromaty porzeczki, maliny i wiśni.
Aromas of currant, raspberry and cherry.
-  **SAMMARCO GUARANO APPASIMENTO NEGROAMARO** 250 PLN
IGP NEGROAMARO SALENTO, WŁOCHY / ITALY
Szczep / Variety: NEGROAMARO ALK/ ALC.: 15%
Aromaty jeżyn i czerwonych jagód, wanilia, słodki tytoń, biała czekolada oraz eukaliptus.
Aromas of blackberries and red berries, vanilla, sweet tobacco, white chocolate and eucalyptus.
-  **TENUTA DI MORZANO CHIANTI IL QUATRO RISERVA** 225 PLN
DOCG CHIANTI RISERVA, WŁOCHY / ITALY
Szczep / Variety: SANGIOVESE, MERLOT ALK/ ALC.: 13,5%
Zapach kwiatów, przypraw i dojrzałych czerwonych owoców.
Fragrance of flowers, spices and ripe red fruits.
-  **FAMILIA FALASCO MALBEC ESTATE** 180 PLN
MENDOZA, ARGENTYNA / ARGENTINA
Szczep / Variety: MALBEC ALK/ ALC.: 14%
Wyraziste aromaty owoców leśnych i ciemnych czereśni.
Expressive aromas of forest fruits and dark cherries.
-  **SAMMARCO PRIMITIVO PASSORANO** 170 PLN
I.G.P. PUGLIA, WŁOCHY / ITALY
Szczep / Variety: PRIMITIVO ALK/ ALC.: 14,5%
Nuty owoców pestkowych i czekolady.
Notes of stone fruit and chocolate.
-  **IN SITU RESERVA PINOT NOIR** 170 PLN
D.O. VALLE DE ACONCAGUA, CHILE
Szczep / Variety: PINOT NOIR ALK/ ALC.: 13,5%
Aromaty dojrzałych owoców leśnych, dymu i przypraw.
Aromas of ripe forest fruits, smoke and spices.
-  **I BALZI BARBERA PASSITO** 170 PLN
D.O.C. PIEMONTE, WŁOCHY / ITALY
Szczep / Variety: BARBERA ALK/ ALC.: 14%
Aromaty owoców leśnych i pestkowych, fiołków i wanilii oraz słodkich przypraw.
Aromas of forest and stone fruit, violets and vanilla and sweet spices.
-  **KHORA MERLOT** 160 PLN
ABRUZZO, WŁOCHY / ITALY
Szczep / Variety: MERLOT ALK/ ALC.: 13,5%
Bukiet aromatów wśnii, jagód i czerwonych śliwek z akcentem wanilii.
A bouquet of aromas of cherries, berries and red plums with a hint of vanilla.

WSZYSTKIE WINA ZAWIERAJĄ SIARCZANY.
/ ALL WINES CONTAIN SULFATES.



750ml

 VILLARIELI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 150 PLN

D.O.P. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, WŁOCHY / ITALY

Szczep / Variety: MONTEPULCIANO ALK/ ALC.: 13%

Aromaty czereśni i dojrzałych śliwek.

Aromas of cherries and ripe plums.

 VSE CABERNET SAUVIGNON 130 PLN

D.O. VALLE DE ACONCAGUA, CHILE

Szczep / Variety: CABERNET SAUVIGNON ALK/ ALC.: 13%

Aromaty dojrzałych wiśni, soczystej czarnej porzeczki z dymnymi nutami.

Aromas of ripe cherries, juicy blackcurrant with smoky notes.

WINO DESEROWE / DESSERT WINE 750ml

 MARQUES DE REINOSA SEMI DULCE 150 PLN

D.O.C.A. RIOJA, HISZPANIA / SPAIN

Szczep / Variety: TEMPRANILLO BIANCO ALK/ ALC.: 11,5%

Lekkie i cytrusowe z wyraźnie zaznaczoną owocową słodyczą.

Light and citrusy with a pronounced fruity sweetness.

SZAMPAN I WINA MUSUJĄCE 750ml
/ CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES

 CAVA VILLA CLARA ROSE 150 PLN

D.O. CAVA, HISZPANIA / SPAIN

Szczep / Variety: TREPAT ALK/ ALC.: 11,5%

Intensywne aromaty słodkich malin, dojrzałych truskawek i soczystych wiśni.

Intense aromas of sweet raspberries, ripe strawberries and juicy cherries.

 DIVERSIVO PROSECCO 130 PLN

D.O.C. PROSECCO, WŁOCHY / ITALY

Szczep / Variety: GLERA ALK/ ALC.: 10,5%

Aromat jest pełen świeżych i soczystych owoców: jabłka, gruszki i brzoskwinie.

The aroma is full of fresh and juicy fruit: apples, pears and peaches.

 G.H. MUMM CORDON ROUGE 450 PLN

CHAMPAGNE FRANCJA / FRANCE

Szczep / Variety: PINOT NOIR / PINOT MEUNIER / CHARDONNAY

ALK/ ALC.: 12,5%

Nuty dojrzałych owoców, uzupełnione akcentami wanilii, przypieczonego biszkopta, suszonych owoców oraz miodu.

Notes of ripe fruit, complemented by accents of vanilla, toasted sponge cake, dried fruit and honey.

WSZYSTKIE WINA ZAWIERAJĄ SIARCZANY.
/ ALL WINES CONTAIN SULFATES.



WINA BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE WINES

750ml

- | | |
|---|---------|
|  LE PETIT CHAVIN MUSUJĄCE / SPARKLING | 150 PLN |
| LANGWEDOCJA, FRANCJA / LANGUEDOC, FRANCE | |
| Szczep / Variety: CHARDONNAY ALK/ ALC.: 0% | |
| Aromaty owoców tropikalnych, brzoskwiń, liczi i białych kwiatów. | |
| Aromas of tropical fruit, peach, lychee and white flowers. | |
|  LE PETIT CHAVIN BIAŁE / WHITE | 135 PLN |
| LANGWEDOCJA, FRANCJA / LANGUEDOC, FRANCE | |
| Szczep / Variety: CHARDONNAY ALK/ ALC.: 0% | |
| Aromaty ananasa, moreli, melona i polnych kwiatów. | |
| Aromas of pineapple, apricot, melon and field flowers. | |
|  LE PETIT CHAVIN CZERWONE / RED | 135 PLN |
| LANGWEDOCJA, FRANCJA / LANGUEDOC, FRANCE | |
| Szczep / Variety: MERLOT ALK/ ALC.: 0% | |
| W nosie wyczuwalne aromaty czerwonych owoców. | |
| Perceptible aromas of red fruits in the nose. | |