ROOM SERVICE MENU

GUSTO RESTAURANT

dostępne 13:00 - 21:45
available 1 p.m – 9:45 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

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 NDUJA CREMOSA — 49 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, NDUJA, CZARNE OLIWKI, MASCARPONE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, NDUJA, BLACK OLIVES, MASCARPONE

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

PIZZA GÓRSKA — 49 PLN
BIAŁY SOS, BOCZEK, OSCYPEK, CEBULA CZERWONA, FIOR DI LATTE
WHITE SAUCE, BACON, OSCYPEK CHEESE, RED ONION, FIOR DI LATTE

PIZZA ZUCCA E FUNGHI — 49 PLN
BIAŁY SOS, BOCZNIAKI, SER KOZI, DYNIA, FIOR DI LATTE, MIÓD, CHILI
WHITE SAUCE, OYSTER MUSHROOMS, GOAT CHEESE, PUMPKIN, FIOR DI LATTE, HONEY, CHILI

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

BG – bezglutenowe / gluten free BL – bez laktozy / lactose-free VEG – wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

GUSTO RESTAURANT

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

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 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 PROSCIUTTO E FUNGHI — 38 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA, BAZYLIA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, HAM, BASIL

PIZZA MARINARA WITH ANCHOVIES — 36 PLN
SOS POMIDOROWY, CZOSNEK, OREGANO, ANCHOIS
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, ANCHOVIES

PIZZA MARINARA CLASSICA — 34 PLN
SOS POMIDOROWY, CZOSNEK, OREGANO
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO

PIZZA MARGHERITA — 32 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

FOCACCIA — 29 PLN
ROZMARYN, SÓL MORSKA, MARYNOWANE OLIWKI Z SUSZONYMI POMIDORAMI
ROSEMARY, SEA SALT, PICKLED OLIVES WITH DRIED TOMATOES

BG – bezglutenowe / gluten free BL – bez laktozy / lactose-free VEG – wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

GUSTO RESTAURANT

BURGERY / BURGERS

BURGER WŁOSKI / ITALIAN BURGER 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	400 g	66 PLN

DLA DZIECI / FOR KIDS

ZUPY / SOUPS

ROSÓŁ Z MAKARONEM BEZ PIETRUSZKI / BROTH WITH PASTA WITHOUT PARSLEY	200 ml	19 PLN
ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM / TOMATO SOUP WITH PASTA	200 ml	19 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

PIZZA PICCOLO (16 cm) SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA / TOMATO SAUCE, MOZZARELLA	250 g	23 PLN
PIZZA BAMBINO SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, PIECZARKI, SZYNKA, BAZYLIA / TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, HAM, BASIL)	250 g	27 PLN
SPAGHETTI BOLOGNESE Z PARMEZANEM / SPAGHETTI BOLOGNESE WITH PARMESAN	250 g	34 PLN
SPAGHETTI NAPOLI Z PARMEZANEM / SPAGHETTI NAPOLI WITH PARMESAN	250 g	29 PLN
POLĘDWICZKI Z KURCZAKA, FRYTKI, SURÓWKA Z MARCHWI / CHICKEN TENDERLOIN, FRIES, CARROT SIDE DISH	250 g	36 PLN
PALUSZKI RYBNE (DORSZ), FRYTKI, SURÓWKA Z MARCHWI / FISH FINGERS (COD), FRIES, CARROT SIDE DISH	250 g	36 PLN

BG – bezglutenowe / gluten free BL – bez laktozy / lactose-free VEG – wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

GUSTO RESTAURANT

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 / Availble 24h

ANTIPASTI DLA DWÓCH OSÓB SPIANATA, MORTADELLA Z PISTACJAMI, PROSCIUTTO CRUDO DI SAN MICHELLE, PRIMOSALE, PANCETTA, KAPARY, KARCZOCHY, SUSZONE POMIDORY, FOCACCIA, 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).

BG – bezglutenowe / gluten free BL – bez laktozy / lactose-free VEG – wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

NAPOJE / DRINKS

GUSTO RESTAURANT

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

SOK / JUICE JABŁKO, POMARAŃCZA, MULTIVITAMINA / APPLE, ORANGE, MULTIVITAMIN	250 ml	13 PLN
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
LORD OF TASTE ELDEFLOWER TONIC	200 ml	20 PLN
LORD OF TASTE HIBISCUS TONIC	200 ml	20 PLN
LORD OF TASTE PREMIUM GINGER ALE	200 ml	20 PLN
LORD OF TASTE GRAPEFRUIT SODA	200 ml	20 PLN
CISOWIANKA NIEGAZOWANA / STILL WATER	300 ml	13 PLN
CISOWIANKA PERLAGE / SPARKLING WATER	300 ml	13 PLN
CISOWIANKA NIEGAZOWANA / STILL WATER	700 ml	19 PLN
CISOWIANKA PERLAGE / SPARKLING WATER	700 ml	19 PLN
RED BULL	250 ml	22 PLN

BG – bezglutenowe / gluten free BL – bez laktozy / lactose-free VEG – wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

GUSTO RESTAURANT

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

KSIĄŻĘCE IPA	500 ml	22 PLN
KSIĄŻĘCE IPA 0%	500 ml	22 PLN
KSIĄŻĘCE PSZENICZNE 0%	500 ml	22 PLN
LECH FREE	500 ml	22 PLN

O DOSTĘPNE SMAKI PYTAJ OBSŁUGI
ASK THE STAFF ABOUT AVAILABLE FLAVORS

REGIONALNE PIWA / REGIONAL BEERS 500 ml 26 PLN

HIRSCHBERGER JELENIA GÓRA

HIRSCHBERGER JELENIA GÓRA LAGER
EKSTRAKT / EXTRACT 12,9% ALKOHOL / ALCOHOL 6,0 %

HIRSCHBERGER JELENIA GÓRA PILS
EKSTRAKT / EXTRACT 12,0% ALKOHOL / ALCOHOL 5,0 %

HIRSCHBERGER JELENIA GÓRA PSZENICA
EKSTRAKT / EXTRACT 11,8% ALKOHOL / ALCOHOL 4,7 %

HIRSCHBERGER JELENIA GÓRA MIODOWE
EKSTRAKT / EXTRACT 12,7% ALKOHOL / ALCOHOL 4,9 %

HIRSCHBERGER JELENIA GÓRA CIEMNE
EKSTRAKT / EXTRACT 15,7% ALKOHOL / ALCOHOL 5,7 %

HIRSCHBERGER JELENIA GÓRA BEZALKOHOLOWE
ALKOHOL / ALCOHOL <0,5 %

WSZYSTKIE WINA ZAWIERAJĄ SIARCZANY.
/ ALL WINES CONTAIN SULFATES.

GUSTO RESTAURANT

WINA BIAŁE / WHITE WINES

750 ml

NICOLAS POTEL CHABLIS — 260 PLN
AOC CHABLIS, FRANCJA / FRANCE
Szczep / Variety: CHARDONNAY
Bukiet białych kwiatów oraz brzoskwini i mandarynki.
A bouquet of white flowers, along with peach and mandarin.

AHINTOF CHENIN BLANC — 170 PLN
WESTERN CAPE / RPA / SOUTH AFRICA
Szczep / Variety: CHENIN BLANC
Tropikalne aromaty z warstwami limonki, melona i owoców guawy.
Tropical aromas with layers of lime, melon and guava fruit.

TERRA MUSA SAUVIGNON BLANC — 170 PLN
D. O. C. LISON PRAMAGGIORE / WŁOCHY / ITALY
Szczep / Variety: SAUVIGNON BLANC
Aromaty owoców egzotycznych i polnych kwiatów.
Aromas of exotic fruits and field flowers.

WACHTENBURG WINZER RIESLING CLASSIC — 170 PLN
PFALZ / NIEMCY / GERMANY
Szczep / Variety: RIESLING
Aromaty zielonych jabłek i brzoskwiń. Lekkie i świeże, z owocową słodyczą.
Aromas of green apples and peaches. Light and fresh with a fruity sweetness.

VILLARIELLI PECORINO TERRE DI CHIETI IGP — 160 PLN
ABRUZJA / WŁOCHY / ABRUZZO / FRANCE
Szczep / Variety: PECORINO
Bukiet soczysty i owocowy z nutami żółtych i białych owoców.
Na podniebieniu elegancka owocowa słodycz gruszki, moreli oraz brzoskwiń.
A juicy and fruit bouquet with notes of yellow and white fruits.
On the palate an elegant, fruity sweetness of pear, apricot and peach.

NATALE VERGA PINOT GRIGIO — 140 PLN
VENETO / WŁOCHY / ITALY
Szczep / Variety: PINOT GRIGIO
Rześki smak z nutami zielonego jabłka, gruszki, cytrusów i białych kwiatów.
A refreshing taste with notes of green apple, pear, citrus and white flowers.

VSE CHARDONNAY — 130 PLN
D. O. VALLE DE ACONCAGUA / CHILE
Szczep / Variety: CHARDONNAY
Aromaty owoców tropikalnych i dojrzałych cytrusów.
Aromas of tropical fruits and ripe citrus.

WSZYSTKIE WINA ZAWIERAJĄ SIARCZANY.
/ ALL WINES CONTAIN SULFATES.

GUSTO RESTAURANT

WINA CZERWONE / RED WINES

750 ml

BEGALI AMARONE CLASSICO — 400 PLN
D. O. C. G. AMARONE / WŁOCHY / ITALY
Szczep / Variety: CORVINA, RONDINELLA
Aromaty suszonych ciemnych owoców, gorzkiej czekolady oraz przypraw korzennych.
Aromas of dried dark fruits, dark chocolate and spices.

SAMMARCO GUARANO APPASIMENTO NEGROAMARO — 250 PLN
IGP NEGROAMARO SALENTO / WŁOCHY / ITALY
Szczep / Variety: NEGROAMARO
Aromaty jeżyn i czerwonych jagód. Wyczuwalna wanilia, słodki tytoń z białą czekoladą oraz eukaliptus.
Aromas of blackberries and red berries. Notes of vanilla, sweet tobacco with white chocolate and eucalyptus.

FAMILIA FALASCO MALBEC ESTATE — 180 PLN
MENDOZA/ ARGENTYNA / ARGENTINA
Szczep / Variety: MALBEC
Wyraziste aromaty owoców leśnych i ciemnych czereśni.
Expressive aromas of forest fruits and dark cherries.

I BALZI BARBERA PASSITO — 170 PLN
D. O. C. PIEMONTE / WŁOCHY / ITALY
Szczep / Variety: BARBERA
ZAromaty owoców leśnych i pestkowych, fiołków i wanilii oraz słodkich przypraw.
Aromas of forest atone fruit, violets, vanilla and sweet spices.

SAMMARCO PRIMITIVO PASSORANO — 170 PLN
IGP PUGLIA / WŁOCHY / ITALY
Szczep / Variety: PRIMITIVO
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
Aromaty dojrzałych owoców leśnych, dymu i przypraw.
Aromas of ripe forest fruits, smoke and spices.

TENUTA DI MORZANO CHIANTI NONNONANNI DOCG — 170 PLN
TOSKANIA / WŁOCHY / TUSCANY / ITALY
Szczep / Variety: SANGIOVESE, CANAIOLO, TREBBIANO
Rubinowa czerwień z typowymi nutami czerwonych owoców typu wiśnia, śliwka i jeżyna.
Ruby red with typical notes of red fruits such as cherry, plum and blackberry.

AULA BOBAL MERLOT — 165 PLN
WALENCJA / HISZPANIA / VALENCIA / SPAIN
Szczep / Variety: BOBAL, MERLOT
Intensywna rubinowa barwa. W aromacie dominują nuty czerwonych owoców takich jak wiśnie i maliny z subtelnymi aromatami fiołków i przypraw.
Intense ruby red in color. The aroma is dominated by notes of red fruits such as cherries and raspberries with subtle aromas of violets and spices.

WSZYSTKIE WINA ZAWIERAJĄ SIARCZANY.
/ ALL WINES CONTAIN SULFATES.

GUSTO RESTAURANT

750 ml

VILLARIELI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO — 150 PLN
D. O. P. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO / WŁOCHY / ITALY
Szczep / Variety: MONTEPULCIANO
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
Aromaty dojrzałych wiśni, soczystej czarnej porzeczki z dymnymi nutami.
Aromas of ripe cherries, juicy blackcurrant with smoky notes.

WINA DESEROWE / DESSERT WINES

750 ml

MARQUES DE REINOSA SEMI DULCE — 150 PLN
D.O.C.G. RIOJA / HISZPANIA / SPAIN
Szczep / Variety: TEMPRANILLO BIANCO
Lekkie i cytrusowe z wyraźnie zaznaczoną owocowcą słodyczą.
Light and citrusy with a pronounced fruity sweetness.

SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE / CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES

750 ml

G. H. MUMM CORDON ROUGE — 450 PLN
CHAMPAGNE/ FRANCJA / FRANCE
Szczep / Variety: PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY
Nuty dojrzałych owoców uzupełnione akcentami wanilii, pieczonego biszkopta, suszonych owoców oraz miodu.
Notes of ripe fruit complemented by accents of vanilla, toasted sponge cake, dried fruit and honey.

CAVA VILLA CLARA ROSE — 150 PLN
D. O. CAVA / HISZPANIA / SPAIN
Szczep / Variety: TREPAT
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
Aromat jest pełen świeżych i soczystych owoców: jabłka, gruszki i brzoskwinie.
The aroma is full of fresh and juicy fruit: apples, pears and peaches.

WSZYSTKIE WINA ZAWIERAJĄ SIARCZANY.
/ ALL WINES CONTAIN SULFATES.

GUSTO RESTAURANT

WINA BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE WINES

750 ml

LE PETIT CHAVIN MUSUJĄCE / SPARKLING — 150 PLN

LANGWEDOCJA, FRANCJA / LANGUEDOC, FRANCE
Aromaty owoców tropikalnych, brzoskwiń, liczi i białych kwiatów.
Aromas of tropical fruit, peach, lychee and white flowers.

LE PETIT CHAVIN CHARDONNAY — 135 PLN

LANGWEDOCJA, FRANCJA / LANGUEDOC, FRANCE
Szczep / Variety: CHARDONNAY
Aromaty ananasa, melona i polnych kwiatów.
Aromas of pineapple, apricot, melon and field flowers.

LE PETIT CHAVIN MERLOT — 135 PLN

LANGWEDOCJA, FRANCJA / LANGUEDOC, FRANCE
Szczep / Variety: MERLOT
W nosie wyczuwalne aromaty czerwonych owoców.
Perceptible aromas of red fruits in the nose.