HOTEL WERSAL

★★★

# KARTA MENU

## RESTAURACJA „WERSAL”

*Zapraszamy w świat najlepszych tradycji kuchni polskiej*
*z elementami kuchni międzynarodowej*
*Welcome to traditional Polish cuisine*
*with international influences*

Śniadania - bufet w godzinach
Buffet Breakfasts:

8:00 - 10:00

Restauracja czynna w godzinach
Restaurant’s opening hours:

13:00 - 22:00

*Goście Hotelu Wersal 10% rabatu*
*Hotel Wersal guests a 10% discount*

*Życzymy smacznego*
*Bon apetit*

HOTEL WERSAL

★★★

## PRZYSTAWKI
## APPETISERS

| | |
|---|---|
| Carpaccio z polędwicy wołowej z cytryną, oliwą i płatkami grana padano<br>Beef sirloin carpaccio with lemon, olive oil and grana padano cheese flakes | 33,00 PLN |
| Caprese z mozzarelli i pomidorów z bazylią, chipsem z prosciutto<br>Mozzarella and tomato caprese with basil leaves and prosciutto chips | 22,00 PLN |
| Rydze z patelni po katalońsku<br>Fried saffron milk caps Catalonian style | 19,00 PLN |
| Oscypek z grilla z boczkiem i żurawiną<br>Grilled Oscypek cheese with bacon and cranberries | 25,00 PLN |
| Wątróbki drobiowe z karmelizowanymi jabłkami i majerankiem<br>Poultry livers with caramelised apples and marjoram | 14,00 PLN |

## ZUPY
## SOUPS

| | |
|---|---|
| Rosół z makaronem naleśnikowym<br>Broth with pancake noodles | 9,00 PLN |
| Zupa grzybowa zapiekana w francuskiej skorupce<br>Mushroom soup topped with puff pastry Broth with pancake noodles | 19,00 PLN |
| Barszcz czerwony z uszkami<br>Beetroot soup with ravioli | 10,00 PLN |
| Żurek z jajkiem i ziemniakami puree<br>Rye soup with an egg and potato purée | 10,00 PLN |

## SAŁATKI
## SALADS

| | |
|---|---|
| Mix sałat z mozzarellą, suszonymi pomidorami i szynką prosciutto<br>Mixed salads with mozzarella, dried tomatoes and prosciutto | 29,00 PLN |
| Sałatka cesarska z kurczakiem i grzankami<br>Caesar salad with chicken and toast | 19,00 PLN |
| Rydze na sałatach w serowym winegrecie<br>Saffron milk caps on salads in cheese vinaigrette | 22,00 PLN |

## RYBY
## FISH DISHES

| | |
|---|---|
| Stek z łososia na szparagach z ziemniaczanym musem i sosem bearnaise<br>Salmon steak on asparagus with potato mousse and Bèarnaise sauce | 52,00 PLN |
| Pstrąg z grilla z rozmarynem, czosnkiem z pieczonymi ziemniakami i bukietem sałat<br>Grilled trout with rosemary, garlic, roasted potatoes and mixed salads | 40,00 PLN |
| Filet z dorsza na szpinaku z winnym sosem i ziemniaczanym chrustem<br>Fillet of cod on spinach, with wine sauce and crispy potatoes | 47,00 PLN |

HOTEL WERSAL

★★★

## DANIA GŁÓWNE
### MAIN COURSE DISHES

| | |
|---|---|
| Stek z polędwicy wołowej z warzywami i pieczonym ziemniakiem z dodatkiem sosu pieprzowo - grzybowego<br>Beef sirloin steak with mushrooms and roasted potatoes, served with pepper and mushroom sauce | 58,00 PLN |
| Polędwiczki wieprzowe w estragonowym sosie na placku ziemniaczanym z grilowanymi warzywami<br>Pork loin chops in tarragon sauce on a potato cake with grilled vegetables | 29,00 PLN |
| Kotleciki jagnięce na ziemniaczanej zapiekance z jabłkami w sosie Porto<br>Lamb chops on roasted potatoes with apples in Porto sauce | 63,00 PLN |
| Pierś z kurczaka z jogurtowym sosem na białym ryżu z fasolką szparagową<br>Chicken breast with yoghurt sauce on white rice with string beans | 26,00 PLN |
| Filet z kaczki z ziemniakami i jabłkiem nadziewanym żurawiną<br>Duck fillet with potatoes and an apple stuffed with cranberries | 54,00 PLN |

## MAKARONY / PIEROGI
### PASTA / PIEROGI

| | |
|---|---|
| Pappardelle z kurczakiem, brokułami i serem gorgonzola<br>Pappardelle with chicken, broccoli and gorgonzola cheese | 31,00 PLN |
| Penne w pomidorach z bazylią i serem grana padano<br>Penne in tomatoes with basil leaves and grana padano cheese | 15,00 PLN |
| Spaghetti aglio-olio z oliwą i czosnkiem<br>Aglio-olio spaghetti with olive oil and garlic | 14,00 PLN |
| Naleśniki z serem czekoladą i lodami<br>Pancakes with cottage cheese, chocolate and ice-cream | 21,00 PLN |
| Pierogi ruskie z omastą<br>Pierogi filled with cottage cheese and potato, topped with liquid fat | 19,00 PLN |
| Pierogi z owocami<br>Pierogi filled with fruit | 18,00 PLN |

## DESERY
### DESSERTS

| | |
|---|---|
| Suflet czekoladowy z sosem truskawkowym i lodami miętowymi<br>Chocolate soufflé with strawberry sauce and mint ice-cream | 16,00 PLN |
| Carpaccio z ananasa w polewie z marakui z miętą i lodami waniliowymi<br>Pineapple carpaccio in maracuja sauce, with mint, served with vanilla ice-cream | 16,00 PLN |
| Szarlotka z sosem angielskim z bitą śmietaną i lodami waniliowymi<br>Apple pie with English sauce, whipped cream and vanilla ice-cream | 17,00 PLN |
| Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną<br>Ice-creams sundae with fruit and whipped cream | 19,00 PLN |

HOTEL WERSAL

★★★

# NAPOJE ZIMNE
## COLD DRINKS

| | | |
|---|---|---|
| Woda mineralna Perlage/Classique<br>Mineral water (sparkling or still) | 0,33 l<br>0,7 l | 6,00 PLN<br>9,00 PLN |
| Sok wyciskany<br>Fresh juice (orange, grapefruit) | 0,2 l | 12,00 PLN |
| Soki owocowe<br>Juice fruity | 0,2 l | 5,00 PLN |
| Napoje gazowane<br>Sparkling drinks | 0,2 l | 5,00 PLN |
| Red Bull | 0,33 l | 10,00 PLN |

# PIWA
## BEER

| | | |
|---|---|---|
| Carlsberg lany<br>Beer Carlsberg (draught) | 0,5 l | 9,00 PLN |
| Carlsberg lany<br>Beer Carlsberg (draught) | 0,33 l | 6,00 PLN |
| Carlsberg butelkowy<br>Beer Carlsberg (bottled) | 0,5 l | 9,00 PLN |
| Okocim Porter, butelkowy<br>Polish strong, dark beer „Porter” (bottled) | 0,5 l | 9,00 PLN |
| Somersby | 0,4 l | 8,00 PLN |

# NAPOJE GORĄCE
## HOT DRINKS

| | |
|---|---|
| Kawa VASPIATTA Espresso | 6,00 PLN |
| Kawa VASPIATTA Classic | 6,00 PLN |
| Cappuccino | 8,00 PLN |
| Irish coffee | 15,00 PLN |
| Kawa latte | 8,00 PLN |
| Kawa tęczowa (syropy bezalkoholowe)<br>Rainbow coffee (non-alcoholic syrups) | 11,00 PLN |
| Kawa adwokacka<br>Advocat coffee | 11,00 PLN |
| Mexican coffee | 15,00 PLN |
| Bailey’s coffee | 15,00 PLN |
| Czekolada na gorąco / Hot chocolate | 12,00 PLN |
| Czekolada z adwokatem / Chocolate with Advocat | 16,00 PLN |
| Herbata RICHMONT czarna / Black tea | 8,00 PLN |
| Herbata RICHMONT owocowa / Fruit tea | 8,00 PLN |
| Herbata góralska / Highlander’s tea | 19,00 PLN |
| Herbata z rumem / Rum tea | 15,00 PLN |
| Wino grzane / Hot wine | 10,00 PLN |
| Miód pitny / Honey mead | 12,00 PLN |