HOTEL RESTAURACJA Baranowski ★★★ SŁUBICE

PRZEKĄSKI ZIMNE I SAŁATY

Kalte Vorspeisen und Salate Cold starters and salads

Холодные закуски и салаты

Sałata nicejska z tuńczykiem (sałata, tuńczyk, pomidor, ogórek, jajko gotowane, papryka, cebula, oliwki, sos vinegrette) **17.00**

Salat „Nizza“ mit Tunfisch (Salat, Tunfisch, Tomaten, Gurken, gekochtes Ei, Paprika, Zwiebel, Oliven, Vinaigrette)

Nicene salad with tuna (lettuce, tuna, tomato, cucumber, boiled egg, pepper, onion, olives, vinaigrette sauce).

Ниццейский салат с тунцом (салат, тунец, помидоры, огурцы, вареные яйца, перец, лук, оливки, соус винегрет)

Sałata grecka z owczym serem (sałata, pomidor, ogórek, ser feta, cebula, papryka, sos vinegrette) **19.00**

Griechischer Salat mit Schafskäse (Salat, Tomaten, Gurken, Feta-Käse, Zwiebel, Paprika, Vinaigrette)

Greece salad with sheep’s cheese (lettuce, tomato, cucumber, feta cheese, onion, pepper, vinaigrette sauce).

Греческий салат с овечьим сыром (салат, помидор, огурец, сыр фета, лук, перец, соус винегрет)

Sałata z kurczaka z karmelizowanym ananasem (sałata, pomidor, ser żółty, grillowany filet z kurczaka, winogrono, ananas, sos vinegrette) **20.00**

Geflügelsalat mit karamellisierter Ananas (Salat, Tomate, Käse, gegrilltes Hühnchenfilet, Weintrauben, Ananas, Vinaigrette)

Salad with chicken and caramelized pineapple (lettuce, tomato, hard cheese, grilled chicken breasts, grapes, pineapple, vinaigrette sauce).

Куриный салат с карамелизированным ананасом (салат, помидор, сыр, приготовленные на гриле куриные грудки, виноград, ананас соус винегрет)

HOTEL RESTAURACJA Baranowski ★★★ SŁUBICE

Sałatka z krewetkami (sałata, brzoskwinia, ananas, jajko gotowane, krewetki, pikantny sos koktajlowy z papryczką peperoncino) **20.00**

Garnelensalat (Salat, Pfirsich, Ananas, gekochtes Ei, Garnelen, pikante Cocktailsoße mit Peperoncino)

Salad with prawns (lettuce, peach, pineapple, boiled egg, prawns, spicy cocktail sauce with pepperoncini pepper

Салат с креветками (салат, персики, ананасы, вареные яйца, креветки, острый соус-коктейль с перчиком чили)

Tatar z polędwicy wołowej **24.00**

Tatar vom Rinderfilet

Tartar of beef sirloin.

Тар-тар из говяжьего филе

Tatar z łososia norweskiego z kolorowymi papryczkami, kaparami i sosem vinegrette-porowym **24.00**

Tatar von norwegischem Lachs mit buntem Paprika, Kapern und einer Lauch-Vinaigrette

Tartar of Norwegian salmon with colourful peppers, cappers and leek vinaigrette sauce.

Тар-тар из норвежского лосося с разноцветными перчиками, каперсами и соусом винегрет с луком-пореем

Carpaccio z polędwicy wołowej a'la Cypriani z sosem truflowym i ciętym parmezanem **25.00**

Carpaccio von Rinderfilet á la Cypriani mit Trüffelsoße und geriebenem Parmesankäse

Carpaccio of beef sirloin á la Cypriani with truffle sauce and sliced Parmesan.

Карпаччо из говядины а-ля Киприани с трюфельным соусом и кусочками сыра пармезан

Carpaccio z łososia norweskiego z pomidorami, kawiorem i sosem oliwkowym **25.00**

Carpaccio von norwegischem Lachs mit Tomaten, Kaviar und Olivensoße

Carpaccio of Norwegian salmon with tomatoes, caviar and olive sauce.

Карпаччо из норвежского лосося с помидорами, икрой и оливковым соусом

HOTEL RESTAURACJA Baranowski ★★★ SŁUBICE

PRZEKĄSKI CIEPŁE

Warme Vorspeisen Warm starters Горячие закуски

Pierogi ruskie z okrasą **15.00**

Russische Piroggen mit ausgelassenen Speckwürfelchen
Cheese dumplings with pork fat seasoning.
Русские вареники с подливкой

Staropolskie pierogi z mięsem okraszone boczkiem **17.00**

Piroggen auf altpolnische Art mit Fleischfüllung, garniert mit ausgelassenen Speckwürfelchen
Old Polish dumplings with meat seasoned by bacon.
Традиционные польские вареники с мясом, под подливкой из бекона

Makaron tagliatelle z kawałkami kurczaka, kurkami i sosem śmietanowym **25.00**

Tagliatelle mit Geflügelstreifen, Pfifferlingen und Sahnesoße
Tagliatelle pasta with pieces of chicken, mushrooms and cream sauce.
Макароны тальятелли с курицей, грибами и сметанным соусом

Kurczak w sosie z sera pleśniowego z odrobioną miodu, peperoncino i brokułem w towarzystwie ciasta francuskiego **27.00**

Hühnchen in Soße aus Blauschimmelkäse mit einem Hauch Honig, Peperoncino und Brokkoli an Blätterteig
Chicken in blue cheese sauce with a drop of honey, pepperocini and broccoli together with puff pastry.
Курица в соусе из плесневого сыра с добавлением небольшого количества мёда, пеперончино и брокколи со слоеным тестом

Sakiewka z polędwiczki wieprzowej nadziewana podgrzybkami z sosem grzybowym i czosnkowymi tostami **27.00**

Täschel vom Rinderlendchen mit Pilzfüllung, Pilzsoße und Knoblauchtoast
Pouch of pork sirloin stuffed with mushrooms with mushroom sauce and garlic toasts.
Сумочка из свиного филе, фаршированная грибами, с грибным соусом и чесночными тостами

Zapiekana polędwiczka wieprzowa w sosie serowym z warzywami i kopytkami **27.00**

Mit Käse überbackenes Rinderlendchen mit Gemüse und Kartoffelklößchen

Roast pork sirloin in cheese sauce with vegetables and dumplings (which are made of mashed potatoes, eggs, and flour).

Запеченное филе свинины в сырном соусе с овощами и клецками

Królewskie krewetki smażone na maśle czosnkowym z sosem sojowym **35.00**

Königsgarnelen in Knoblauchbutter gebraten mit Sojasoße

Royal prawns fried in garlic butter with soya sauce.

Королевские креветки, обжаренные в чесночном масле с соевым соусом

HOTEL RESTAURACJA Baranowski ★★★ SŁUBICE

ZUPY

Suppen Soups Супы

Rosół królewski z domowym makaronem **10.00**

Königinnensuppe mit hausgemachten Nudeln

Royal stock soup with home pasta.

Королевский бульон с домашней лапшой

Barszcz czerwony z kołdunami **13.00**

Roter Barszcz mit Fleischklößchen im Teigmantel

Beetroot soup with dumplings stuffed with meat.

Красный борщ с пельменями-колдунами

Staropolski żurek z białą kiełbasą i jajkiem **14.00**

Altpolnischer Żurek mit Weißwurst und Ei

Old Polish soup made from fermented rye flour with raw sausage and egg.

Традиционный польский суп-пюре с белой колбасой и яйцом

Flaki wołowe po polsku **14.00**

Rinderkutteln auf polnische Art

Tripe a la polonaise

Фляки (говяжьи желудки) по-польски

Pikantna zupa rybna z dodatkiem owoców morza **16.00**

Pikante Fischsuppe mit Meeresfrüchten

Spicy fish soup with sea food.

Пикантный рыбный суп с дарами моря

Węgierska zupa gulaszowa z kawałkami wołowiny **16.00**

Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleischeinlage

Hungarian goulash soup with pieces of beef.

Венгерский суп-гуляш с кусочками говядины

HOTEL RESTAURACJA Baranowski ★★★ SŁUBICE

DANIA GŁÓWNE

Hauptgerichte Main courses Главные блюда

DRÓB

Geflügel Poultry Птица

Wątróbka drobiowa smażona z cebulką i kawałkami jabłka z dodatkiem ziemniaków pure i zestawem surówek **28.00**

Gebratene Geflügelleber mit Zwiebeln und Apfelstückchen, dazu Kartoffelpüree und eine Rohkostbeilage

Poultry liver fried with onion and pieces of apples together with potato purée and set of salads.

Куриная печень, обжаренная с луком и ломтиками яблока с картофельным пюре и салатом

Filet z kurczaka w cieście francuskim a'la de Bresse z kolorową sałatą, sosem potrawkowym i frytkami **36.00**

Hähnchenfilet á la Bresse im Blätterteigmantel mit buntem Salat, Sahnesoße und Pommes frites

Chicken breasts in puff pastry a la de Bresse with colourful lettuce, fricassee sauce and chips.

Куриное филе в слоеном тесте Бризе с цветным салатом, соусом фрикасе и картофелем фри

Filet z kurczaka z mozzarellą, pomidorami, dipem z suszonych pomidorów i smażonymi ziemniakami **36.00**

Hähnchenfilet mit Mozzarella, Tomaten und einem Dipp aus getrockneten Tomaten, dazu frittierte Kartoffeln

Chicken breasts with mozzarella, tomatoes, dip from dried tomatoes and fried potatoes.

Куриные филе с моцареллой, дипом из сушенных помидоров, томатным соусом и жареным картофел

Pieczone udko i pierś z kaczki w naturalnym sosie własnym podane z pyzami i modrą kapustą **49.00**

Gebratene Entenbrust und –keule mit Soße, dazu über Dampf gegarte Hefeklöße und Rotkohl

Roast duck’s thigh and breast in its own gravy served with potato dumplings and red cabbage.

Запечённая нога и утиная грудка в натуральном собственном соусе, поданные с клецками и краснокочанной капустой

HOTEL RESTAURACJA Baranowski ★★★ SŁUBICE

WIEPRZOWINA

Schweinefleisch Pork Свинина

Grillowany karczek wieprzowy z frytkami i sałatą lodową **28.00**

Gegrillter Schweinekamm mit Pommes frites und Eissalat

Grilled pork nape with chips and iceberg lettuce.

Жареная свинина с картофелем фри и салатом айсберг

Panierowany kotlet schabowy podany z kapustą zasmażaną, pieczarkami i gotowanymi ziemniakami **29.00**

Paniertes Schweinekotelett mit Schmorkohl, Champignons und Salzkartoffeln

Coated pork chop served with fried cabbage, mushrooms and boiled potatoes.

Панированная свиная отбивная, поданная с капустой, грибами и отварным картофелем

Medaliony z polędwiczki wieprzowej z sosem balsamico z chrupiącymi plackami ziemniaczanymi i gotowanymi warzywami **42.00**

Schweinefiletmedaillons mit Balsamico, knusprigen Röstkartoffeln und Gemüse

Medallions of pork sirloin with balsamico sauce with crispy potato pancakes and boiled vegetables.

Медальоны из свиной вырезки с соусом бальзамик с хрустящими картофельными оладьями и вареными овощами

Pieczona golonka wieprzowa po bawarsku z gotowanymi ziemniakami i kapustą zasmażaną **9/100g**

Gebackenes Eisbein auf bayrische Art mit Salzkartoffeln und Schmorkohl

Roast pork knuckle in Bavarian-style with boiled potatoes and fried cabbage.

Жаркое из свиной голени по-баварски с отварным картофелем и жареной капустой

HOTEL RESTAURACJA Baranowski ★★★ SŁUBICE

CIELĘCINA

Kalbfleisch Veal Телятина

Sznycel cielęcy po wiedeńsku z jajkiem sadzonym, ziemniakami gotowanymi i chrupiącą sałatą **42.00**

Kalbsschnitzel Wiener Art mit Spiegelei, Salzkartoffeln und knackigem Salat

Calf Wiener schnitzel with fried egg, boiled potatoes and crispy lettuce.

Шницель из телятины по-венски с яичницей, отварным картофелем и хрустящим салатом

Pieczona gicz cielęca ułożona na smażonych warzywach z ziemniakami z patelni **12/100g**

Gebackene Kalbshaxe, angerichtet auf gebratenem Gemüse und Kartoffeln aus der Pfanne

Roast calf's shank arranged on fried vegetables with fried potatoes.

Жаркое из задней голени телёнка уложенная на жареных овощах с картофелем со сковородки

WOŁOWINA

Rindfleisch Beef Говядина

Befsztyk z polędwicy wołowej z sosem z zielonego pieprzu z gotowanymi ziemniakami i zestawem surówek **58.00**

Beefsteak aus dem Rinderfilet mit Soße aus grünem Pfeffer, dazu Salzkartoffeln und Rohkostbeilage

Beef sirloin steak with sauce made from green pepper with boiled potatoes and set of salads.

Бифштекс из телячьей вырезки с соусом из зеленого перца с отварным картофелем и салатом

Befsztyk z polędwicy wołowej zapiekany z serem pleśniowym podany ze smażonymi ziemniakami i sałatą francuską **58.00**

Beefsteak aus dem Rinderfilet, überbacken mit Blauschimmelkäse, gereicht mit frittierten Kartoffeln und Salat auf französische Art

Beef sirloin steak roast with blue cheese served with fried potatoes and French salad.

Бифштекс из телячьей вырезки, запечённый с плесневым сыром, поданный с жареным картофелем и французским салатом

HOTEL RESTAURACJA Baranowski ★★★ SŁUBICE

Befsztyk z polędwicy wołowej z sosem z grzybów leśnych z kaszą gryczaną i sałatą warzywną **62.00**

Beefsteak aus dem Rinderfilet mit Soße von Waldpilzen, dazu Buchweizengrütze und Gemüsebeilage

Beef sirloin steak with sauce made from mushrooms and buckwheat groats and vegetable salad.

Филе под грибным соусом с гречневой кашей и салатом из овощей

DZICZYZNA

Wild Game Игра

Kotleciki z dzika z sosem jałowcowym z odrobiną czerwonego wina podane z modrą kapustą i kopytkami **40.00**

Wildschweinkotelett mit Wacholdersoße und einem Hauch Rotwein, gereicht mit Rotkohl und Kartoffelklößchen

Wild boar chops with juniper sauce with a drop of red wine served with red cabbage and dumplings (which are made of mashed potatoes, eggs, and flour).

Котлетки из дикого кабана с можжевеловым соусом с добавлением красного вина, поданные с краснокочанной капустой и картофельными клёцками

RYBY

Fisch Fish Рыба

Smażony sandacz z chrupiącą skórką w wybornym sosie kurkowym w towarzystwie gotowanych warzyw z frytkami **38.00**

Knusprig gebratener Zander in erlesener Pfifferlingssoße, begleitet von Gemüse und Pommes frites

Fried pikeperch with crispy skin in splendid mushroom sauce together with boiled vegetables and chips.

Жареный судак с вкусной хрустящей корочкой в грибном соусе в сопровождении вареных овощей с картофелем фри

Łosoś norweski grillowany z sosem z pieczonej papryki podany z ryżem i chrupiącą sałatą francuską **40.00**

Gegrillter norwegischer Lachs mit einer Soße aus gebratnem Paprika, gereicht mit Reis und knackigem Salat auf französische Art

Norwegian salmon grilled with sauce made of roast pepper served with rice and crispy French salad.

Норвежский лосось зажаренный на гриле, с запечённой паприкой, подается с рисом и хрустящим французским салатом

HOTEL RESTAURACJA Baranowski ★★★ SŁUBICE

Smażony łosoś z sosem krewetkowym z kolorowym ryżem i gotowanymi warzywami **42.00**

Gebratener Lachs mit Garnelensoße und buntem Reis und Gemüse

Fried salmon with prawn sauce with colourful rice and boiled vegetables.

Жареный лосось с соусом из креветок с цветным рисом и вареными овощами

Atlantycka sola z pianką z łososia gotowana na parze z sosem a'la Bordeaux, ryżem i gotowanymi warzywami **45.00**

Seezunge aus dem Atlantik mit Lachsschaum, über Dampf gegart mit einer Bordeauxsoße, Reis und Gemüse

Atlantic sole with froth of salmon steamed with sauce a la Boredaux, rice and boiled vegetables.

Атлантическая солея с пеной лосося на пару с соусом а-ля Бордо, рисом и вареными овощами

Pstrąg smażonym w całości na patelni z masłem czosnkowym podany z frytkami i sałatą z sosem **52.00**

Forelle in der Pfanne mit Knoblauchbutter gebraten, gereicht mit Pommes frites und Salat mit einer Vinaigrette

Trout fried as a whole in a frying pan with garlic butter served with chips and lettuce, together with vinaigrette sauce.

Форель, зажаренная целиком, на сковородке, с чесночным маслом, поданная с картофелем фри и салатом, заправленным соусом винегрет

HOTEL RESTAURACJA Baranowski ★★★ SŁUBICE

DESERY

Desserts Desserts Десерты

Lody waniliowe z gorącym sosem malinowym **14.00**

Vanilleeis mit heißer Himbeersoße

Vanilla ice creams with hot raspberry sauce.

Ванильное мороженое с горячим малиновым соусом

Pieczone jabłko z rodzynkami i cynamonem w cieście filo z lodami waniliowymi **14.00**

Bratapfel mit Rosinen und Zimt im Filloteig mit Vanilleeis

Baked apple with raisin and cinnamon in filo pastry with vanilla ice creams.

Яблоко, запеченное с изюмом и корицей в тесте фило с ванильным мороженым

Pucharek owocowy z lodami i bitą śmietaną **15.00**

Eisbecher mit Obst und Schlagsahne

Fruit cup with ice creams and whipped cream.

Фруктовая чаша с мороженым и взбитыми сливками

Tiramisu **15.00**

Tiramisu

Tiramisu.

Тирамису

Fondant czyli czekoladowa babeczka a'la suflet **16.00**

Fondant - Schokoladensoufflé

Fondant, that is chocolate fairy cake á la soufflé.

Фондант, или шоколадный кекс а ля суфле

Markiza czekoladowa połączona z ziarnami kawy i serem pleśniowym podana z lodami waniliowymi i sosem wiśniowym **16.00**

Marquise mit einem Hauch von Blauschimmelkäse, gereicht mit Vanilleeis und Kirschsoße, garniert mit Kaffeebohnen

Chocolate cream biscuit together with grains of coffee and blue cheese served with vanilla ice creams and cherry sauce.

Шоколадный маркиз с зернами кофе в сочетании с плесневым сыром, поданный с ванильным мороженым и вишневым соусом

HOTEL RESTAURACJA Baranowski ★★★ SŁUBICE

SOKI

Sok pomarańczowy	**250 ml**	**5.00**
Sok z czarnej porzeczki	**250 ml**	**5.00**
Sok jabłkowy	**250 ml**	**5.00**
Sok grejpfrutowy	**250 ml**	**5.00**
Sok wiśniowy	**250 ml**	**5.00**
Sok bananowy	**250 ml**	**5.00**
Sok pomidorowy	**250 ml**	**5.00**
Sok multiwitaminowy	**250 ml**	**5.00**
Sok ananasowy	**250 ml**	**5.00**

NAPOJE

Coca cola	**200 ml**	**5.00**
Coca cola light	**200 ml**	**5.00**
Fanta	**200 ml**	**5.00**
Sprite	**200 ml**	**5.00**
Tonic Kinley	**200 ml**	**5.00**
Nestea brzoskwiniowa	**250 ml**	**5.00**
Nestea cytrynowa	**250 ml**	**5.00**
Red bull	**250 ml**	**10.00**

WODA

Kropla Beskidu gazowana	**250 ml**	**4.00**
Kropla Beskidu niegazowana	**250 ml**	**4.00**

HOTEL RESTAURACJA Baranowski ★★★ SŁUBICE

NAPOJE GORĄCE

Herbara Eilles	
(owoce lata, zielona, miętowa, assam, earl Grey)	**6.00**
Kawa Czarna	**6.00**
Espresso	**6.00**
Double Espresso	**10.00**
Capuccino	**9.00**
Kawa porzona	**6.00**
Latte-Macchiato	**12.00**
Syrop smakowy Monin	**2.00**
Irish Coffe	**15.00**

PIWO

Beczkowe

Żywiec	**0.5 l**	**8.00**
Żywiec	**0.3 l**	**6.00**

Butelkowe

Żywiec	**0.33 l**	**6.00**
Żywiec Porter	**0.33 l**	**8.00**
Żywiec niskoalkoholowy	**0.33 l**	**6.00**
Lech	**0.33 l**	**6.00**
Tyskie	**0.33 l**	**6.00**
Heineken	**0.5 l**	**10.00**
Heineken	**0.33 l**	**7.00**
Desperados	**0.4 l**	**10.00**
Paulaner	**0.5 l**	**10.00**

Puszkowe

Guinness	**0.4 l**	**10.00**

HOTEL RESTAURACJA Baranowski ★★★ SŁUBICE

WÓDKI

Grey Goose	**40 ml**	**15.00**
Finlandia	**40 ml**	**8.00**
Absolut	**40 ml**	**8.00**
Wyborowa	**40 ml**	**6.00**
Luksusowa	**40 ml**	**5.00**

WÓDKI SMAKOWE

Finlandia Lime	**40 ml**	**8.00**
Finlandia Cranberry	**40 ml**	**8.00**
Finlandia Redberry	**40 ml**	**8.00**
Żubrówka	**40 ml**	**5.00**
Żołądkowa gorzka	**40 ml**	**5.00**
Wiśniówka	**40 ml**	**5.00**

RUM

Bacardi Black	**40 ml**	**13.00**
Havana Club	**40 ml**	**10.00**
Bacardi Superior	**40 ml**	**10.00**
Malibu Caribbean	**40 ml**	**9.00**

TEQUILA

Sierra Silver	**40 ml**	**12.00**
Sierra Gold	**40 ml**	**12.00**

BRANDY

Armagnac	**40 ml**	**16.00**
Metaxa 7 *	**40 ml**	**15.00**
Metaxa 5 *	**40 ml**	**13.00**
Stock 84	**40 ml**	**11.00**

HOTEL RESTAURACJA Baranowski ★★★ SŁUBICE

COGNAC

Martell V.S.O.P	**40 ml**	**26.00**
Hennessy V.S	**40 ml**	**20.00**

GIN

Gordon's	**40 ml**	**11.00**
Lubuski	**40 ml**	**6.00**

WHISKY

Chivas Regal	**40 ml**	**20.00**
Jack Daniels	**40 ml**	**18.00**
Jim Beam	**40 ml**	**15.00**
Ballantines	**40 ml**	**13.00**
Johnnie Walker Black Label	**40 ml**	**18.00**
Johnnie Walker Red Label	**40 ml**	**13.00**

VERMOUTH

Martini Bianco	**80 ml**	**13.00**
Martini Rosso	**80 ml**	**13.00**

LIKIERY

Bols grenadine	**40 ml**	**12.00**
Bols peach	**40 ml**	**12.00**
Bols blue	**40 ml**	**12.00**
Sambuca	**40 ml**	**13.00**
Cointreau	**40 ml**	**15.00**
Sheridan's	**40 ml**	**14.00**
Baileys	**40 ml**	**13.00**
Kahlua	**40 ml**	**13.00**
Campari	**40 ml**	**10.00**
Jagermeister	**40 ml**	**12.00**
Becherovka	**40 ml**	**10.00**
Triple sec	**40 ml**	**12.00**

HOTEL RESTAURACJA Baranowski ★★★ SŁUBICE

DRINKI

Long Island Ice Tea **26.00**
(Wódka, Gin, Rum Havana, Tequila, Triple Sec , cola)

Sex on the beach **15.00**
(Wódka, likier kokosowy, likier brzoskwiniowy,
sok pomarańczowy, sok żurawinowy)

Tequila Sunrise **17.00**
(Tequila, sok pomarańczowy, grenadyna)

Cuba libre **16.00**
(Rum, cola)

Pina Colada **17.00**
(Biały rum, malibu, sok anasowy, śmietanka)

Kamikadze **13.00**
(Wódka, Bols blue, sok z cytryny)

B52 **13.00**
(Kahlua, Baileys, Cointreau)