



Witamy w Restauracji
HOTEL 500

We warmly welcome all guests to the
HOTEL 500 RESTAURANTS

Będziemy wdzięczni za wszystkie uwagi dotyczące jakości potraw i obsługi.
Prosimy kierować je na bieżąco do Kierownika Sali.
Any remarks concerning the quality of meals and service please report to House Manager
on a current bases.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut, z wyjątkiem ryb wędzonych.
The minimum time required to prepare a fish is approx. 20 minutes.

Zamówienia na dania przyjmowane są do godziny 22.30.
We accepts orders for meal up to 10.30. pm.

• APERITIF

Campari Bittner	12 pln
Ricard	15 pln
Southern Comfort	12 pln
Martini Extra Dry	11 pln
Martini Bianco	11 pln
Martini Rosso	11 pln

• COCKTAILS

„Hotel 500” (Finlandia grapefruit, 7 up, limonka, grapefruit, brązowy cukier)	25 pln
Cuba Libre (Bacardi Superior, sok cytrynowy, Coca cola)	17 pln
Margerita (Tequila Silver, Cointreau, sok cytrynowy)	25 pln
Campari Orange (Campari Bitter, sok pomarańczowy)	14 pln
Godfather (Passport scotch, Amaretto)	20 pln
Martini Coctail (Seagram’s Gin, Martini Dry)	12 pln
Tequila Sunrise (Tequila Silver, syrop grenadina, sok pomarańczowy)	20 pln
Martini Sweet (Seagram’s Gin, Martini Bianco)	12 pln

• LIQUEURS

4cl

Grand Marnier	20 pln
Baileys	16 pln
Cointreau	18 pln
Sambuca	16 pln
Drambuie	20 pln
Kahlúa	12 pln
Malibu	12 pln
Advocat	12 pln

2cl

Bois Blue curaçao	6 pln
Peppermint	6 pln
Crème de cacao	6 pln
Crème de bananes	6 pln
Crème de cassis	6 pln
Amaretto	6 pln

• BEER

Piwo butelkowe • Draft beer

Żywiec 0,33 l	6 pln
Żywiec 0,5 l	10 pln

Piwo butelkowe • Bottlet beer

Żywiec 0,33 l	8 pln
Paulaner 0,5 l	13 pln
Heineken 0,33 l	10 pln
Desperados 0,4 l	12 pln
Żywiec Porter 0,33 l	12 pln

Piwo niskoalkoholowe • Alcohol free beer

Żywiec 0,33 l	8 pln
---------------	-------



COLD STARTERS • PRZYSTAWKI ZIMNE • KALTE VORSPEISEN

Capresse ze świeżych pomidorów, mozzarelli z oliwą z oliwek i kremowym balsamico 22 pln

Caprese salad – fresh tomatoes, mozzarella, olive oil and creamy balsamic vinegar
Caprese aus frischen Tomaten, Mozzarella, mit Olivenöl und cremigem Balsamico

Carpaccio z wołowiny podane z Pesto z rucoli, czarną oliwką, parmezanem i świeżą truskawką 52 pln

Beef carpaccio served with rocket pesto, black olives, parmesan and fresh strawberries
Carpaccio aus Rindfleisch serviert mit Rucola-Pesto, schwarzer Olive, Parmesan und frischer Erdbeere

Tatar z wędzonego łososia z dodatkami śródziemnomorskimi oraz częścią cytryny 35 pln

Smoked salmon tartare with Mediterranean accompaniments and lemon segments
Tatar aus frischem Lachs mit südländischen Beilagen und Zitrone

Galantyna ze szczupaka na sałatach mieszanych z aksamitnym sosem tatarskim i chrzanowym 46 pln

Pike galantine on mixed salad with velvety tartar and horseradish sauces
Hechtsülze auf gemischten Salaten mit samtigem Tatar- und Meerrettichsoße

Węgorz marynowany w zalewie octowej na krążkach cebuli podany i białym pieczywie 39 pln

Smoked eel in vinegar sauce served on onion rings with white bread
Marinierter Aal im Essig serviert auf Zwiebelringen und Weißbrot

Hot salads • GORĄCE SAŁATY • WARME SALATE

Salata Cezar z pieczonym tuńczykiem na liściach sałaty rzymskiej z grzankami zielowymi 28 pln

Caesar salad with roast tuna served on romaine lettuce with herb croutons
Cezars Salat mit gebratenem Thunfisch auf Kochsalatblättern mit Kräuter-Croûtons

Salata z grillowaną pierśią kurczaka (sos czosnkowy lub curry) 27 pln

Salad with grilled chicken breast (served with curry or garlic sauce)
Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet (mit Curry- oder Knoblauchsoße)

Wybór sałat z grillowanym łososiem, owocami południowymi i sosem tzatziki 30 pln

A choice of salads with grilled salmon, exotic fruits and tzatziki
Gemischter Salat mit gegrilltem Lachs, Südfrüchten und Tzatziki

Wątróbki drobiowe na sałatach z gorącym sosem malinowym i owocem granatu 25 pln

Chicken livers served on salad with hot raspberry sauce and pomegranate seeds
Geflügelleber auf einer Auswahl verschiedener Salatsorten mit heißer Himbeersoße und Granatäpfeln



SOUPS • ZUPY • SUPPEN

Staropolski żurek na zakwasie chlebowym wypełniony kielbasą i leśnymi grzybami 11 pln

Old Polish żurek (sour rye soup) filled with sausage and forest mushrooms
Altpolnische Sauerteigsuppe mit Wurst und Waldpilzen

Tradycyjny bulion z domowym ziołowym makaronem 9 pln

Traditional bullion with home-made herb noodles
Traditionelle Brühe mit hausgemachten Kräuternudeln

Zupa borowikowa na borowikach z Borów Tucholskich 14 pln

Mushroom soup
Pilze suppe

HOT STARTERS • PRZYSTAWKI GORĄCE • WARME VORSPEISEN

Boeuf Strogonoff podany w kociołku z aromatycznymi pieczarkami i natką pietruszki 29 pln

Boeuf Strogonoff served in a pot with aromatic mushrooms and parsley
Boeuf Strogonoff serviert im kleinen Kessel mit aromatischen Champignons und Blatt Petersilie

Krewetki na grillu smażone podane z kremową bazylią, orzeszkami nerkowca i pieczonymi pomidorkami cherry 72 pln

Grilled prawns served with creamy basil, cashew nuts and roasted cherry tomatoes
Gegrillte Garnelen mit Basilikumcreme, Cashew-Nüssen und gebratenen Cherry-Tomaten

Chrupiąca grzanka Toscana z pomidorami i kozim serem podana na rucoli, skropiona kremowym balsamico 18 pln

Crisp Toscana toast with tomatoes and goat's cheese served on rocket, drizzled with creamy balsamic vinegar
Knüspriger Toscana-Toast mit Tomaten und Ziegenkäse serviert auf Rucola mit cremigem Balsamico

Śledź w kurkach marynowany, podany z plastrami pieczonego ziemniaka 17 pln

Herring marinated in chanterelles, served with slices of roast potato
Eingelegter Hering in Pfifferlingen, serviert mit Bratkartoffelscheiben



BEER SNACKS • PRZEKAŃSKI PIWNE • BIERHÄPPCHEN

Krażki cebulowe w cieście piwnym z wyborem dipów 18 pln

Onion rings in beer batter with a choice of dips
Zwiebelringe im Bierteig mit einer Auswahl an Dips

Pikantne papryczki nadziewane serem cheddar z salsą pomidorową 18 pln

Spicy peppers stuffed with cheddar with tomato salsa
Kleine pikante Paprikaschotten mit Cheddar-Füllung,
serviert mit Tomatensoße

FISH AND SEAFOOD • RYBY I OWOCE MORZA • FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Łosoś pieczony z cytryną podany z groszkowym puree, warzywami i śmietanowym sosem tatarskim 45 pln

Salmon roasted with lemon, served with pureed peas, vegetables and tartar sauce
Gebackener Lachs mit Zitrone, serviert mit Erbsenpüree, Gemüse und Tatarensoße

Halibut smażony podany na szpinaku z rodzynkami, mieszanym ryżem i sosem krabowym 48 pln

Fried halibut served on spinach with raisins, with mixed rice and crab sauce
Gebratener Heilbutt serviert auf Spinat mit Rosinen, gemischtem Reis und Krabbensoße

Pstrąg smażony na patelni z aromatycznymi warzywami i ziołowymi ziemniakami 36 pln

Pan-fried trout with aromatic vegetables and herby potatoes
Gebratene Forelle aus der Pfanne mit aromatischem Gemüse und Kräuterkartoffeln

Sandacz smażony w sosie kurkowym podany z kluskami francuskimi i ziołowymi warzywami 47 pln

Fried zander with chaterelle sauce served with French noodles and fried vegetables
Gebratener Zander mit Pfifferlingssoße serviert mit französischen Nudeln und Bratgemüse

Dorada na pieczonych plastrach pomidora z ziołowymi warzywami i ziemniakami 38 pln

Seabream served on roast tomatoes with aromatic vegetables and herby potatoes
Fisch auf gegrillten Tomatenscheiben mit Kartoffeln und Kräutergemüse.

Sarsuela owoce morza duszone w pomidorach na białym winie i pomarańczy podane z czosnkową bagietką 37 pln

Sarsuela – seafood stewed in tomatoes, white wine and orange served with garlic baguette
Sarsuela d.h. Meeresfrüchte gedünstet in Tomaten, Weißwein und Orangen serviert mit Knoblauchbaguette

Lin w śmietanie z ziemniakami puree i warzywami 34 pln

Tench in cream, served with pureed potatoes and fried vegetables
Schleie in Sahnesoße mit Kartoffelpüree und Gemüse



MEAT DISHES • DANIA MIĘSNE • FLEISCHGERICHTE

- Faszerowana pierś kurczaka z ricottą, suszonymi pomidorami domowymi frytkami i warzywami julienne na sosie Pesto** 42 pln
Chicken breast stuffed with ricotta and dried tomatoes, served with fries and julienne vegetables in Pesto
Hähnchenbrustfilet mit Ricotta-Füllung und getrockneten Tomaten serviert mit Pommes frites und Julienne-Gemüse auf Pesto-Soße
- Kaczka pieczona na karmelizowanych jabłkach z puree ziemniaczanym i sosem żurawinowym** 52 pln
Roast duck on caramelised apples, served with pureed potatoes and cranberry sauce
Gebratene Ente auf karamelisierten Äpfeln, serviert mit Kartoffelpüree und Preiselbeerensoße
- Stek z polędwicy podany na grzance, z frytkami i smażonymi warzywami** 67 pln
Beef fillet on garlic toast with wine sauce, fries, and vegetables fried with herb butter
Rinderlendensteak auf Knoblauchtoast mit Weinsauce, Pommes frites, gebratenes Gemüse und Kräuterbutter
- Bryzol z polędwicy wołowej nadziewany pieczarkami podany z opiekanymi ziemniakami i sałatką z pomidorów** 63 pln
Beef fillet brisket stuffed with mushrooms, served with baked potatoes and tomato salad
Rinderlendekotelett mit Champignonfüllung, serviert mit Bratkartoffeln, dazu Tomatensalat
- Kotlet wieprzowy panierowany z kostką podany z kapustą zasmażaną i gotowanymi ziemniakami** 38 pln
Breaded pork chop on the bone served with fried cabbage and boiled potatoes
Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Knochen, gerollt und gefüllt mit Kräuterbutter, serviert mit Kartoffelpüree und grünen Erbsen
- Soczyste polędwiczki wieprzowe w sosie Rokpol podane z ziemniaczanym puree i warzywami julienne** 45 pln
Juicy pork fillet in Rokpol sauce served with pureed potatoes and julienne vegetables
Saftige Rinderländchen in Rokpol-Soße serviert mit Kartoffelpüree und Julienne-Gemüse



PASTA • PASTA • PASTA

- Papardelle z szynką hiszpańską i winogronami zatopione w kremowej śmietance z dodatkiem parmezanu** 33 pln
Papardelle with Spanish ham and grapes smothered in cream with parmesan
Papardelle mit spanischem Schinken und Trauben eingetaucht in cremige Sahne mit Parmesan
- Papardelle Aglio e Oile z czosnkowymi chipsami, suszonymi pomidorami, chilli i bazylią** 20 pln
Papardelle Aglio e Oile with garlic chips, dried tomatoes, chilli and basil
Papardelle Aglio e Oile mit Knoblauchchips, getrockneten Tomaten, Chili und Basilikum
- Penne z kremowym Pesto i świeżą bazylią, pomidorkami cherry i parmezanem** 22 pln
Penne with creamy Pesto, cherry tomatoes and parmesan
Penne mit Pesto-Creme, Cherry-Tomaten und Parmesan
- Spaghetti Marettta ze świeżymi pomidorami, natką pietruszki z nutką masła i parmezanu** 24 pln
Spaghetti Marietta with fresh tomatoes, parsley and a note of fresh butter and parmesan
Spaghetti Marettta mit frischen Tomaten, Blattpetersilie und einem Hauch frischer Butter und Parmesan

• COŚ DLA NAJMŁODSZYCH •

SOMETHING FOR OUR YOUNGEST • GUESTS FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- Nuggets z kurczaka z frytkami i ketchupem** 20 pln
Chicken nuggets with fries and ketchup
Chicken-Nugets mit Pommes frites und Ketchup
- Mini pizza z szynką i serem mozzarella** 17 pln
Mini pizza with ham and mozzarella
Mini-Pizza mit Schinken und Mozzarella
- Makaron spaghetti z sosem bolońskim lub carbonara na szynce** 16 pln
Spaghetti with Bolognese or ham carbonara sauce
Spaghetti Bolognese oder Carbonara auf Schinken
- Naleśniki z serem, bitą śmietaną i owocami** 20 pln
Pancakes with cottage cheese, whipped cream and fruit
Pfankuchen mit Quark, Schlagsahne und Früchten



W cenach uwzględniono podatek VAT. All the prices included VAT.

DESSERTS • DESERY • DESSERTS

Mrożone maliny zapiekane pod kremowym sosem zabajone Frozen raspberries baked under creamy zabaglione Tiefgekühlte Himbeeren gebacken unter cremiger Zabajone-Soße	20 pln
Puchar lodów z soczystymi owocami Ice cream cup with fresh fruit Eisbecher mit frischen Früchten	15 pln
Strudel jabłkowy z lodami waniliowymi i cynamonem Apple strudel with vanilla ice cream and cinnamon Apfelstrudel mit Vanilleeis und Zimt	17 pln
Lody czekoladowe z gorącymi wiśniami Chocolate ice cream with hot cherries Schockoladeneis mit heißen Kirchen	20 pln
Crème brûlée z sezonowymi owocami Crème brûlée with seasonal fruit Crème brûlée mir saisonalen Früchten	15 pln
Tiramisu Tiramisu Tiramisu	20 pln



NAPOJE GORĄCE • HOT BEVERAGES

Wybór herbat	6 pln
Wide selection of tea	
Herbata liściasta	8 pln
Tea of dried leaves	
Kawa Americano	10 pln
Americano Coffee	
Kawa Latte	12 pln
Coffee Latte	
Kawa Cappuccino	10 pln
Cappuccino coffee	
Kawa espresso	8 pln
Espresso coffee	
Kawa double espresso	12 pln
Double espresso coffee	
Kawa po irlandzku /Jammeson 4 cl/	25 pln
Irish coffee	
Kawa bezkofeinowa	5 pln
Decaffeinated coffee	

NAPOJE ZIMNE • COULD BEVERAGES

Woda mineralna 0,2 l	5 pln
Mineral water still or sparkling	
Woda Perrier 0,33 l	9 pln
Mineral water still or sparkling	
Woda Sanpellegrino 0,25 l	9 pln
Americano Coffee	
Pepsi, Mirinda Orange, 7 up, Schweppes Tonic 0,2 l	6 pln
Coffee Latte	
Sok owocowy 0,2 l	6 pln
Juice	
Red Bull 0,25 l	12 pln
Espresso coffee	
Sok ze świeżych owoców 0,2 l	12 pln
Freshly squeezed juice	



Rum 4 cl

Bacardi Black	20 pln
Bacardi Superior	15 pln
Capitam Morgan	20 pln

Tequila 4 cl

Olmecca Gold	20 pln
Olmecca Silver	15 pln

Scotch,**Whiskey & Bourbon 4 cl**

Glenfiddich Malt	25 pln
Royal Salute	80 pln
Chivas Regal	20 pln
Ballantine's Gold	20 pln
Ballantine's	15 pln
Johnnie Walker Black Label	20 pln
Johnnie Walker Red Label	15 pln
Dewar's	15 pln
Jack Daniels	20 pln
Jameson	15 pln
Jim Beam	15 pln

Digestif

Underberg 2 cl	15 pln
Jagermeister 4 cl	16 pln

Cognac & Brandy 4 cl

Hennessy Paradis	200 pln
Hennessy XO	80 pln
Hennessy FDC	35 pln
Martel VSOP	35 pln
Calvados	30 pln

Armagnac

Cles des Ducs 4 cl	30 pln
--------------------	--------

Vodka 4 cl

Absolut	12 pln
Finlandia	12 pln
Wyborowa	8 pln
Żubrówka	8 pln
Becherovka	8 pln

Gin 4 cl

Bombay Sapphire	20 pln
Gordon's Dry	15 pln
Seagram's	10 pln

