



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.
The minimum time required to prepare a dish is approx. 20 minutes.

Zamówienia na dania przyjmowane są do godziny 22.30.
We accept meal orders until 10.30. pm.



W cenach uwzględniono podatek VAT. VAT included.

• APERITIF

Campari Bittner	12 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
Caipirinha	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)	24 pln
Mojito	20 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

2cl

Bols 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

• PIWO • BEER

Piwo beczkowe • Draft beer

Żywiec 0,3 l	6 pln
Żywiec 0,5 l	10 pln

Piwo butelkowe • Bottled beer

Żywiec 0,3 l	8 pln
Paulaner 0,5 l	13 pln
Heineken 0,3 l	10 pln
Desperados 0,4 l	12 pln

Piwo niskalkoholowe • Alcohol free beer

Żywiec 0,3 l	8 pln
--------------	-------



RYBY NA SPOSÓB SZEFA KUCHNI • FISH CHEF'S WAY

Tuńczyk grillowany w różowym pieprzu z sałatką meksykańską i pieczonym ziemniakiem z kwaśną śmietaną Grilled tuna in pink pepper with Mexican salad and roasted potato with sour cream	42 pln
Łosoś z rusztu na świeżym szpinaku z ostrą salsą i ryżem jaśminowym Grilled salmon on fresh spinach with hot salsa and jasmine rice	39 pln
Duszone filety z pstrąga w białym winie z kaparami na kremowym puree ziemniaczanym i warzywach julienne z dodatkiem groszku cukrowego Stewed trout fillets in white wine with capers on creamy potato purée and julienne with green peas	38 pln
Filet z suma w panierce z parmezanu i ziół z ziemniakami Au Gratin i warzywami smażonymi Catfish fillet coated with Parmigiano and herbs with potatoes Au Gratin and fried vegetables	39 pln
Sandacz na kurkach w śmietanie ze smażonymi na maśle gnocchi Pikeperch on chantarelles in butterfried gnocchi cream	44 pln

RYBY Z PATELNI • FISH FROM FRYING PAN

Tuńczyk 200 g Tuna 200 g	34 pln
Filet z łososia 200 g Salmon fillet 200 g	32 pln
Pstrąg 1 szt. / ok. 350 g Trout 1 whole / appr. 350 g	28 pln
Sum 200 g Catfish 200 g	31 pln
Sandacz 200 g Pikeperch 200 g	35 pln
Polecamy dodatki:/ Recommended supplements:	
pieczywo bread	2 pln
frytki French fries	5 pln
sosy: tatarski, koktajlowy, tzatziki, masło czosnkowo-koperkowe, sos z szalotką i białym winem sauces: tartare, cocktail, tzatziki, dill&garlic butter, sauce with shallot and white wine	2 pln



PRZYSTAWKI • STARTERS

Carpaccio di manzo classico z płatkami parmezanu, kaparami, oliwkami i rucolą skropione truflową oliwą Carpaccio di manzo classico with Parmigiano flakes, capers, olives and rocket salad splashed with truffle olive oil	32 pln
Caprese ze świeżych pomidorów, mozzarelli, bazylii, pieczarek, oliwy z oliwek i odrobiny octu balsamicznego Caprese of fresh tomatoes, Mozzarella, basil, champignons, olive oil and a splash of balsamic vinegar	20 pln
Łosoś wędzony z krewetkową gremolată i kawiozem wasabi Smoked salmon with shrimp gremolata and wasabi caviar	25 pln
Roladki z szynki parmeńskiej z balsamicznym sosem winegret Prosciutto di Parma rolls with balsamic vinaigrette	25 pln
Grillowany ser Halloumi podany na pomidorach z kaparami, sałatą i limonką Grilled Halloumi served on tomatoes with capers, lettuce and lime	20 pln
Przegrzebki z endywią w otoczeniu dressingu z malin i miodu Scallops with endive surrounded with raspberry and honey dressing	35 pln
Krewetki smażone na czosnkowym maśle w towarzystwie ostrej salsy Shrimps fried in garlic butter, accompanied by hot salsa	35 pln
Śledź z chrupiącymi plackami ziemniaczanymi i kwaśną śmietaną Herring with crispy potato pancakes and sour cream	18 pln



SAŁATKI "stwórz swoją własną" • Salads "compose your own salad"

1 baza – mix sałat + pomidor, ogórek zielony 1 base – mix of lettuces + tomato, green cucumber	8 pln
2 baza mix włoski /szpinak + rucola/, awokado, cherry 2 base – Italian mix /spinach + rocket salad/, avocado, cherry tomatoes	12 pln
1 dopełnienie – grillowana pierś kurczaka 1 complement – grilled chicken breast	12 pln
2 dopełnienie – grillowane płatki polędwicy 2 complement – grilled tenderloin slices	16 pln
3 dopełnienie – grillowany łosoś 3 complement – grilled salmon	12 pln
4 dopełnienie – grillowany tuńczyk 4 complement – grilled tuna	16 pln

Sosy / finał:

Sauces / finish :

czosnkowy, curry, tzatziki, koktajlowy, winegret, guacamole i salsa, balsamiczny
garlic, curry, tzatziki, cocktail, vinaigrette, guacamole and salsa, balsamic

ZUPY • SOUPS

Żurek na zakwasie chlebowym z kielbasą i grzybami Sourdough soup with sausage and mushrooms	10 pln
Bulion z warzywami julienne i ravioli z nadzieniem mięsny Bouillon with julienne and ravioli with meat stuffing	9 pln
Zupa borowikowa ze świeżych grzybów z okolicznych lasów Soup of freshly picked boletes	14 pln
Krem z pomidorów podany z grissini oraz łyżką z kwaśniej śmietany skropionej bazyliowym pesto Tomato cream served with grissini and sour cream spot splashed with basil pesto	10 pln



PASTY • PASTA

Penne z gorgonzolą, młodym szpinakiem, pomidorem suszonym i szynką parmeńską Penne with Gorgonzola, young spinach, sun-dried tomato and Prosciutto di Parma	24 pln
Papardelle z grzybami i serem parmezan Papardelle with mushrooms and Parmigiano	23 pln
Fettuccine Alfredo Fettuccine Alfredo	22 pln

DANIA MIĘSNE • MEAT DISHES

Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem, pomidorem suszonym i serem mozzarella podany na pomidorowo - bazyliowej salsie z ziemniakami Au Gratin Chicken fillet stuffed with spinach, sun-dried tomato and mozzarella served on tomato-basil salsa with potatoes au gratin	26 pln
½ Kaczki pieczona na karmelizowanych jabłkach z sosem żurawinowym podana z opiekanyimi ziemniakami ½ Roasted duck on caramelised apples with cranberry sauce served with roasted potatoes	38 pln
Ossobuco czyli plastry giczy cielęcej z warzywami w gęstym sosie pomidorowym z papardelle Ossobuco, sliced veal shank with vegetables in thick tomato sauce with papardelle	46 pln
Połędwiczki wieprzowe w sosie z sera gorgonzola z warzywami julienne i smażonymi gnocchi Pork tenderloins in Gorgonzola sauce with julienne and fried gnocchi	32 pln
Tradycyjny kotlet schabowy z kapustą zasmażaną i ziemniakami z koperkiem Traditional pork chop with browned sauerkraut and dill potatoes	28 pln
Stek z polędwicy wołowej z krótko smażonymi grzybami i ziemniakiem pieczonym nadziewanym masłem czosnkowym Beef tenderloin steak with shortly-fried mushrooms and roasted potato stuffed with garlic butter	62 pln
T-bon stek z grilla marynowany w piri piri, podany z masłem czosnkowym, ziemniakiem pieczonym i sałatką meksykańską Grilled T-bone steak marinated in piri piri, served with garlic butter, roasted potato and Mexican salad	68 pln



DESERY • DESSERTS

Płonący ananas z lodami czekoladowymi Pineapple flambé with chocolate ice cream	16 pln
Strudel jabłkowy z kremem dulce de leche Apfelstrudel with dulce de leche	15 pln
Tiramisu Tiramisu	14 pln

DANIA DLA MILUSIŃSKICH • DISHES FOR OUR LITTLE ONES

Krem pomidorowy z makaronem lub grzankami Tomato cream with noodles or croutons	8 pln
Nuggets z kurczaka z frytkami i ketchupem Chicken nuggets with French fries and ketchup	18 pln
Cheeseburger z frytkami Cheeseburger with French fries	16 pln
Puchar lodów z owocami Goblet of ice cream with fruit	10 pln



NAPOJE GORĄCE • HOT BEVERAGES

Wybór herbat Richmont	6 pln
Wide selection of tea	
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	

NAPOJE ZIMNE • COLD BEVERAGES

Woda mineralna 0,2 l	5 pln
Mineral water still or sparkling	
Woda Perrier 0,33 l	9 pln
Mineral water sparkling	
Woda Sanpellegrino 0,25 l	9 pln
Woda Vitel 0,2 l	9 pln
Pepsi, Mirinda Orange, 7 up, Schweppes Tonic 0,2 l	6 pln
Sok owocowy 0,2 l	6 pln
Juice	
Red Bull 0,25 l	10 pln
Sok ze świeżych owoców 0,2 l	12 pln
Freshly squeezed juice	



Rum 4 cl

Bacardi Black	20 pln
Bacardi Superior	15 pln
Bacardi 8	25 pln
Havana Club	16 pln

Tequila 4 cl

Olmeca Gold	20 pln
Olmeca Silver	15 pln
Sierra	15 pln
Camino	12 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
Johnnie Walker Green	25 pln
Bushmills	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
Smirnoff Black	12 pln

Gin 4 cl

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

