

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**

4cl

Campari Bitter
Southern Comfort
Martini Extra Dry
Martini Bianco
Martini Rosso
Martini Rosato

- **COCKTAILS**

HOTEL 500 (Finlandia grapefruit, 7up limonka , grapefruit, brązowy cukier)
Cuba Libre (Bacardi Superior, limonka, cola)
Margarita (Tequila Silver, Cointreau, limonka)
Campari Orange (Campari, sok pomarańczowy)
Caipirinha (Cachaça, limonka, cukier trzcinowy)
Tequila Sunrise (Tequila Silver, grenadyna, sok pomarańczowy)
Mojito (Bacardi Superior, limonka, świeża mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana)
Malibu Cocktail (Malibu, mleko)
Pina Colada (rum Bacardi, syrop kokosowy, mleko, sok ananasowy)

- **LIQUEURS**

4cl

Grand Marnier
Baileys
Cointreau
Drambuie
Kahlua
Malibu

2cl

Blue Curacao
Creme de Cacao
Creme de Banana
Creme de Cassis
Amaretto

- **PIWO • BEER**

Piwo beczkowe • DRAUGHT BEER

Żywiec 0,3 l

Żywiec 0,5 l

Piwo butelkowe • Bottled beer

Żywiec 0,33 l

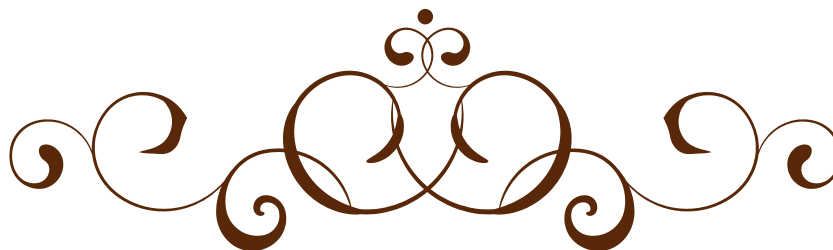
Piwo ciemne 0,5 l

Żywiec b/a 0,33l (alkohol free beer)

Paulaner 0,5 l

Heineken 0,33 l

Desperados 0,4 l





RYBY NA SPOSÓB SZEFA KUCHNI • FISH CHEF'S WAY

Tuńczyk grillowany w różowym pieprzu podany ze smażoną, chrupką sałatką nicejską i sosem „gazpacho”

Grilled pink peppercorn dusted tuna with crispy crust served with Niçoise salad and gazpacho sauce

Łosoś z rusztu podany na risotto verde ze smażonymi pomidorkami cherry

Roast salmon served on risotto verde with stir-fried cherry tomatoes

Filet z suma smażony na złoto z sosem z zielonej herbaty podany z ziemniakami Au Gratin i julienne z warzyw

Golden fried catfish fillet in green tea sauce served with scalloped potatoes and julienne vegetables

Halibut parowany na winie na grzybowej poduszce z papardelle

Wine-steamed halibut served on a bed of mushroom pappardelle

Sandacz na kurkach w śmietanie ze smażonymi na maśle gnocchi

Pikeperch on chanterelles in cream with butterfried gnocchi

Pstrąg smażony w cebuli z zimnym sosem kaparowym i ziemniakami

Pan-fried trout with onions served with cold caper sauce and boiled potatoes

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

Caprese ze świeżych pomidorów, mozzarelli i pomarańczy z bazyliowym pesto i kroplą balsamico

Caprese salad with fresh tomatoes, mozzarella and orange served with basil pesto and a dollop of balsamic vinegar

Tatar z wędzonego na zimno łososia z pikantną salsą i owocowym chutnejem

Cold-smoked salmon tartare with spicy salsa dip and fruit chutney

Roladki z prosciutto z suszonymi pomidorami i rukolą z trójkolorowym sosem

Prosciutto rolls stuffed with sun-dried tomatoes and rocket with tri-colour sauce

Krewetki smażone na czosnkowym maśle w towarzystwie ostrej salsy

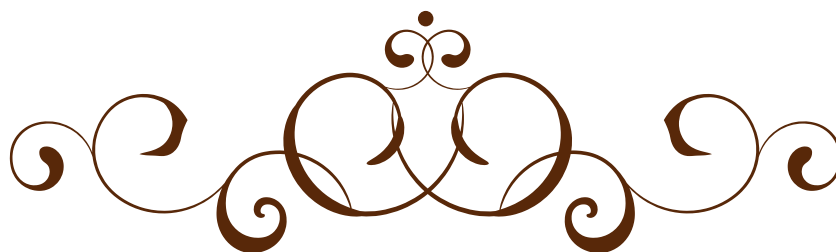
Shrimps fried in garlic butter, accompanied by hot salsa

Śledź z chrupiącymi plackami ziemniaczanymi i kwaśną śmietaną

Herring with crispy potato pancakes and sour cream

Bruschetta ze świeżymi pomidorami i bazylią

Bruschetta topped with fresh tomatoes and basil



W cenach uwzględniono podatek VAT. VAT included.



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

1 baza – mix sałat + pomidor ,ogórek zielony

1 base – mix of lettuces + tomato, green cucumber

2 baza mix włoski/ szpinak + rucola/ awokado, cherry

2 base – romaine lettuce + croutons

1 dopełnienie – grillowana pierś kurczaka

1 complement – grilled chicken breast

2 dopełnienie – grillowane płatki polędwicy

2 complement – grilled tenderloin slices

3 dopełnienie – grillowany łosoś

3 complement – grilled salmon

4 dopełnienie – grillowany tuńczyk

4 complement – grilled tuna

Sosy do wyboru:

Sauces:

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

Rakowa z kwaśną śmietanką

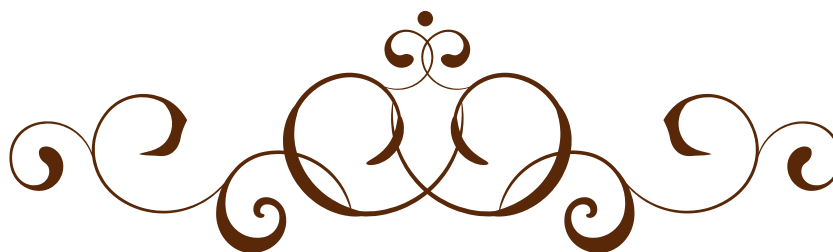
Crayfish soup

Zupa borowikowa ze świeżych grzybów z okolicznych lasów

Soup of freshly picked boletes

Krem z pomidorów podany z grissini oraz lezką kwaśnej śmietany skropionej bazyliowym pesto

Tomato cream Server with grissini and sour cream spot splashed with basil pesto



W cenach uwzględniono podatek VAT. VAT included.



PASTY I PIEROGI • PASTA & DUMPLINGS

Penne z gorgonzolą, młodym szpinakiem, pomidorem suszonym i szynką parmeńską

Penne with Gorgonzola, young spinach, sun-dried tomato and Prosciutto di Parma

Papardelle z grzybami i serem parmezan

Papardelle with mushrooms and Parmigiano

Spaghetti razowe z sosem Pesto

Whole-grain spaghetti with pesto sauce

Domowe pierogi z mięsem i okrasą (gotowane lub opiekane)

Homemade meat dumplings with bacon and onion relish (boiled or pan-fried)

DANIA MIĘSNE • MEAT DISHES

Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem, pomidorem suszonym i serem mozzarella podany na pomidorowo - bazyliowej salsie z frytkami

Chicken fillet stuffed with spinach, sun-dried tomatoes and mozzarella served on tomato-basil salsa with fries

1/2 Kaczki pieczona na karmelizowanych jabłkach z sosem żurawinowym podana z opiekany ziemniakami

Roasted duck on caramelised apples with cranberry sauce served with roasted potatoes

Cielęcina z grzybowym roqout i pieczonym ziemniakiem

Veal with mushroom ragout and oven-baked potato

Polędwiczki wieprzowe z parmezanem i prosciutto z musem pomidorowo-ziółowym podane z warzywnym julienne oraz smażonym gnocchi

Pork loin chops with parmesan and prosciutto in tomato mousse with herbs served with julienne vegetables and pan-fried gnocchi

Tradycyjny kotlet schabowy z kapustą zasmażaną i ziemniakami z koperkiem

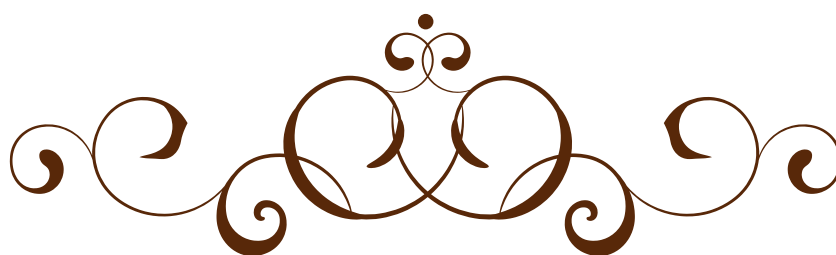
Traditional pork chop with browned sauerkraut and potatoes with dill

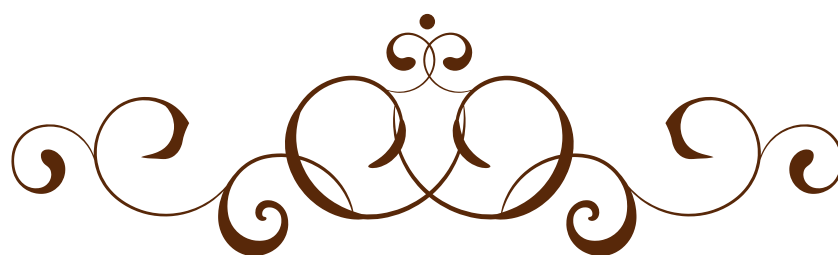
Polędwica wołowa na grzance z sosem pieprzowym i bukietem smażonych warzyw

Beef tenderloin served on toast with pepper sauce accompanied with a mix of fried vegetables

Ragout z dzika z sosem żurawinowo – rozmarynowym, gnocchi i winną gruszką

Wild boar ragout in cranberry sauce with rosemary served with gnocchi and wine-poached pear





W cenach uwzględniono podatek VAT. VAT included.



DESERY • DESSERTS

Fantazja lodowa z gorącym musem owocowym

Fancy ice cream treat with hot fruit mousse

Szarlotka domowa z lodami waniliowymi

Homemade apple pie with vanilla ice cream

Panna Cotta z czekoladą i owocami

Panna Cotta with chocolate and fruits

DANIA DLA MILUSIŃSKICH • DISHES FOR OUR LITTLE ONES

Bulion tradycyjny z makaronem

Traditional broth soup with noodles

Naleśniki z serem (z dodatkiem konfitury lub Nutelli)

Pancakes with cheese (extra jam or chocolate carem)

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i ketchupem

Chicken nuggets with French fries and ketchup

Penne Neapolitana

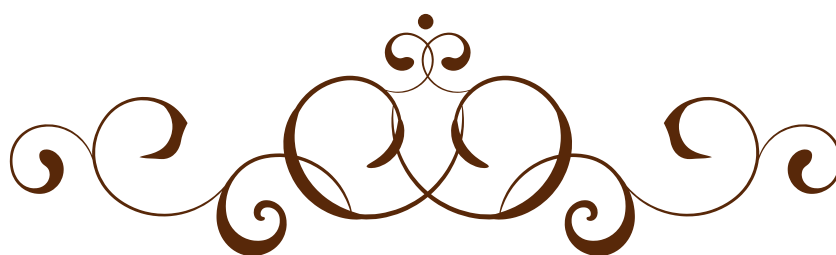
Penne Neapolitana

Tosty z szynką i serem

Ham and cheese toasts

Puchar lodowy

Goblet of ice cream



W cenach uwzględniono podatek VAT. VAT included.



NAPOJE GORĄCE • HOT BEVERAGES

Wybór herbat Williams

Wide selection of tea

Wybór herbat liściastych Richmont

Wide selection of long leaf tea

Kawa Americano

Americano Coffee

Kawa Latte Macchiato

Coffee Latte

Kawa Cappuccino

Cappuccino coffee

Kawa espresso

Espresso coffee

Kawa double espresso

Double espresso coffee

Kawa po irlandzku (Jameson 4cl)

Irish coffee

Kawa espresso Macchiato

Espresso Macchiato

NAPOJE ZIMNE • COLD BEVERAGES

Woda źródlana Górska Natura 0,3l

Mineral water still or sparkling

Woda Perrier 0,33 l

Mineral water sparkling

Pepsi, Mirinda Orange, 7up, Schweppes Tonic 0,2l

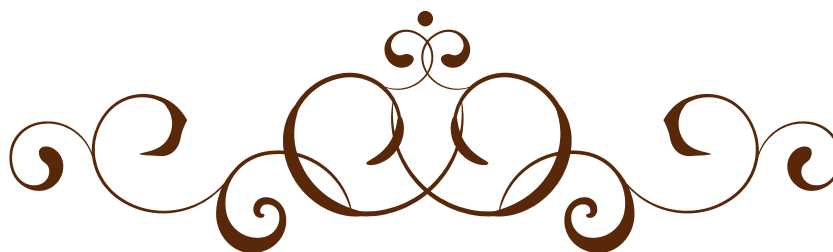
Sok owocowy Toma 0,2l

Juice

Red Bull 0,25l

Sok ze świeżych owoców 0,2l

Freshly squeezed juice



W cenach uwzględniono podatek VAT. VAT included.

**Rum 4 cl**

Bacardi Black
Bacardi Superior
Bacardi 8
Havana Club

Tequila 4 cl

Olmecca Gold
Olmecca Silver
Sierra Silver
Camino Silver

Scotch, Whiskey & Bourbon 4 cl

Glenfiddich Malt
Royal Salute
Chivas Regal
Ballantine's 12Y
Ballantine's
Johnnie Walker Black Label
Johnnie Walker Red Label
Johnnie Walker Green Label
Bushmills
Jack Daniels
Jameson
Jim Beam
J&B

Digestif

Jagermeister 4 cl

Cognac & Brandy 4 cl

Hennessy Paradis
Hennessy XO
Hennessy FDC
Martel VSOP
Metaxa 7*
Stock 84

Armagnac

Cles des Ducs 4 cl

Vodka 4 cl

Absolut
Finlandia
Wyborowa
Żubrówka
Becherovka
Smirnoff
Smirnoff Black
Żołądkowa gorzka
Wiśniówka

Gin 4 cl

Bombay Sapphire
Gordon's Dry
Seagram's

