



SPLENDOR
HOTEL & RESTAURACJA



Przekąski zimne/Cold appetizers

- Carpaccio z połówki wołowej podane z oliwą truflową, karczochami i świeżo tartym parmezanem 38,-
Carpaccio of beef tenderloin served with truffle, artichoke and freshly grated parmesan cheese
- Śledź marynowany w ziołach podany z siekaną cebulką w oliwie 26,-
Herring marinated in herbs, served with chopped onion in olive oil

Sałatki/Salads

- Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem lub krewetkami królewskim podana z czosnkowymi grzankami 34/38-
Caesar salad with grilled chicken or king prawns served with garlic croutons

Przekąski gorące/Warm appetizers

- Pierozki z mięsem podane z chrupiącym bekonem i mixem sałat z ziołowym sosem vinegreate 28,-
Dumplings with meat served with crispy bacon and mixed lettuce with herbal vinegreate sauce

Zupy/Soups

- Bulion królewski z mini pierożkami pietruszkowymi 18,-
Royal broth with mini parsley dumplings
- Pikantna zupa gulaszowa ze świeżo siekaną natką pietruszki 24,-
Spicy goulash soup with freshly chopped parsley

Makarony /Pastas

- Spaghetti al nero di seppia z owocami morza, suszonymi pomidorami, chili i świeżo siekaną natką pietruszki 36,-
Spaghetti al nero di seppia with seafood, dried tomatoes, chili and freshly chopped parsley
- Tagliatelle z zielonym pesto, suszonymi pomidorami, chili i świeżo tartym parmezanem 36,-
Tagliatelle with green pesto, sun-dried tomatoes, and chili and freshly grated Parmesan cheese



SPLENDOR
HOTEL & RESTAURACJA



Ryby/Fish

Smazony filet z sandacza podany z sosem porowym, talarki ziemniaczane i maślane warzywa 46,-
Fried zander fillet served with leek sauce, slices potato and buttery vegetables

Mięso/Meat

Stek z sezonowanego antrykota wołowego (300gr)przygotowany według życzenia, ziemniaki opiekane, grillowane warzywa, sos pieprzowy lub masło ziołowe 54,-
Steak of seasoned Polish beef entrecote(300gr), roasted potatoes, grilled vegetables, pepper sauce or herb butter

Klasyczny sznycel wieprzowy z sałatką ziemniaczaną lub mizerią do wyboru 38,-
Classic pork schnitzel with potato salad or cucumber salad

Kaczka pieczona z karmelizowanymi jabłkami , ziemniaki opiekane z czosnkiem i romarynem 40,-
Roast duck with caramelized apples, fried potatoes with garlic and rosemary

Menu dla dzieci / Kids menu

Rosół domowy z makaronem 16,-
Home-made chicken broth with noodles

Fileciki z kurczaka (100gr) , frytki i mizerią 18,-
Fillets of chicken, fries and cucumber salad

Spaghetti Bolognese (100gr+50gr) 22,-

Desery/ Dessert

Beza Pavlova z owocami i musem mango 18,-
Meringue cake

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną 18,-
Ice cream cup with fruit and whipped cream



SPLENDOR
HOTEL & RESTAURACJA



Napoje gorące/Hot beverages

Espresso	10,-
Double Espresso	12,-
Cappuccino	12,-
Caffè Latte	16,-
Wybór herbat Ronnefeldt	15,-
<i>A selection of Ronnefeldt's tea</i>	

Napoje bezalkoholowe/ Non- alcoholic drinks

Soki owocowe: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki, pomidorowy	0,2l	8,-
<i>Juices: orange, grapefruit, apple, blackcurrant, tomato</i>		
Sok ze świeżych pomarańczy lub grejpfrutów	0,2l	16,-
<i>Freshly squeezed orange or grapefruit juice</i>		
Pepsi Cola, Mirinda, 7 up	0,2l	8,-
Woda mineralna gazowana lub niegazowana:		
<i>Mineral water still/sparkling</i>		
Cisowianka	0,3l	8,-
Cisowianka	0,7l	15,-

Piwo beczkowe/Draft beer

Žatecký Světlý Ležák	0,4l	12,-
----------------------	------	------

Piwo butelkowe/ Bottled beer

Książęce Złote Pszeniczne/Ciemne łagodne	0,5l	15,-
Raciborskie Klasyczne	0,5l	15,-
Piwo bezalkoholowe	0,3l	10,-