



PRZYSTAWKI:

BRUSCHETTA
5 SZT 15 ZŁ

PLACEK ZIEMNIACZANY Z TZATZIKAMI
(POTATO CAKE WITH TZATZIKI)
230G – 19 ZŁ

GRILLOWANY CAMEMBERT Z ŻURAWINĄ
(GRILLED CAMEMBERT WITH CRANBERRY SAUCE)
120G – 18 ZŁ

ZUPY:
KREM POMIDOROWY
(TOMATO CREAM SOUP)
220 ML – 17 ZŁ

FLAKI
(BEEF TRIP SOUP "FLAKI")
250 ML – 19 ZŁ

ŻUREK
(SOUR SOUP)
250 ML – 16 ZŁ

ROSÓŁ Z MAKARONEM
(CHICKEN SOUP)
250 ML – 14 ZŁ



DANIA GŁÓWNE:

SCHAB Z KOŚCIĄ MARYNOWANY W MLEKU 250G
ZIEMNIAKI GOTOWANE, ZIEMNIAKI PIECZONE, PUREE, FRYTKI + SURÓWKA
(PORK CHOP MARINATED IN MILK)
(BOILED POTATOES, BAKED POTATOES, PUREE, FRIES + SALAD)

34 Zł

SCHAB PANIEROWANY Z JAJKIEM SADZONYM, ZIEMNIAKI, MIZERIA 120G
(BREADED PORK LOIN WITH FRIED EGG, BOILED POTATOES, CUCUMBER SALAD)

35 Zł

FILET Z PIERSI KURCZAKA W PANIERCE 180G
ZIEMNIAKI GOTOWANE, ZIEMNIAKI PIECZONE, PUREE, FRYTKI + SURÓWKA
(CHICKEN BREAST FILLED IN BREADCRUMBS)
(BOILED POTATOES, BAKED POTATOES, PUREE, FRIES + SALAD)

35 Zł

PIERŚ Z KURCZAKA Z SEREM KOZIM I PROSCIUTTO 200G
ZIEMNIAKI GOTOWANE, ZIEMNIAKI PIECZONE, PUREE, FRYTKI + SURÓWKA
(CHICKEN BREAST WITH GOAT CHEESE AND PROSCIUTTO)
(BOILED POTATOES, BAKED POTATOES, PUREE, FRIES + SALAD)

44 Zł



DANIA GŁÓWNE:

FILET Z KACZKI PODANY Z ŻURAWINĄ NA CIEPŁO I PUREE ZIEMNIACZANYM 180G
(DUCK FILLET WITH CRANBERRIES, SALVED WITH PUREE)

74 Zł

DORSZ W SOSIE POROWYM 250G
ZIEMNIAKI GOTOWANE, ZIEMNIAKI PIECZONE, PUREE, FRYTKI + SURÓWKA
(COD FISH WITH LEEK SAUCE)
(BOILED POTATOES, BAKED POTATOES, PUREE, FRIES + SALAD)

49 Zł

PLACEK PO ZBÓJNICKU 3 SZT
(POTATO CAKE WITH MEET)

36 Zł

WĄTRÓBKA DROBIOWA Z CEBULKĄ 180G
ZIEMNIAKI GOTOWANE, ZIEMNIAKI PIECZONE, PUREE, FRYTKI + SURÓWKA
(LIVER WITH ONION)
(BOILED POTATOES, BAKED POTATOES, PUREE, FRIES + SALAD)

28 Zł

NUGGETSY Z ZIEMNIAKAMI LUB FRYTKAMI 150G
(CHICKEN NUGGETS WITH FRIES OR POTATOES)

24 Zł



DANIA GŁÓWNE:

STEK WOŁOWY PODANY Z ZAPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI,
Z SOSEM GRZYBOWYM I BURACZKAMI 200G
(BEEF STEAK SERVED WITH BAKED POTATOES,
MUSHROOMS SAUCE AND BEETROOT)

94 Zł

POLĘDWICA WIEPRZOWA DUSZONA W GRZYBACH 150G
ZIEMNIAKI GOTOWANE, ZIEMNIAKI PIECZONE, PUREE, FRYTKI + SURÓWKA
(PORK LOIN SERVED WITH MUSHROOM SAUCE)
(BOILED POTATOES, BAKED POTATOES, PUREE, FRIES + SALAD)

58 Zł



MAKARONY:

Spaghetti Bolognese
(Bolognese-style spaghetti with meat sauce)

250 g – 29 zł

Spaghetti Aglio e Olio
(Spaghetti with garlic and olive oil)

150 g – 23 zł

Tagliatelle z suszonymi pomidorami, rukolą, czosnkiem,
łososiem lub krewetkami
(Tagliatelle with sun-dried tomatoes, arugula, garlic,
and choice of salmon or prawns)

250 g – 62 zł



PIEROGI WŁASNEGO WYROBU:

PIEROGI Z MIĘSEM
(DUMPLINGS WITH MEAT)

7 SZT – 32 Zł

PIEROGI RUSKIE
(DUMPLINGS WITH CHEESE, POTATOES AND ONION)

7 SZT – 28 Zł

PIEROGI Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ, PIETRUSZKĄ, SUSZONYMI POMIDORAMI,
CHILI, CZOSNKIEM
(DUMPLINGS WITH BARLEY GROATS, PARSLEY, DRIED TOMATO AND CHILI)

7 SZT – 34 Zł



SAŁATKI:

Sałatka Cezar z kurczakiem grillowanym i grzankami
(Caesar salad with grilled chicken and croutons)

200 g – 32 zł

Sałatka z kurczakiem, pomarańczą i granatem
(Salad with chicken, orange, pomegranate, cucumber and vinaigrette sauce)

200 g – 36 zł

Krewetki tygrysie smażone na masłku, podane w akompaniamencie sałat
(Tiger prawns sautéed in butter, served with salad)

6 szt – 52 zł

Sałatka grecka

(Mix of lettuce, tomato, cucumber, onion, olives, feta cheese, vinaigrette sauce)

200 g – 25 zł



DESERY:

Naleśniki z Nutellą i owocami, zapiekane w soku z pomarańczy,
podawane z lodami śmietankowymi
(Pancakes with Nutella and fruit, baked in orange juice,
served with vanilla ice cream)

2 szt – 29 zł

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
(Ice cream with fruit and whipped cream)

21 zł



NAPOJE GORĄCE:

- Espresso – 14 zł
- Kawa czarna (Black coffee) – 12 zł
- Kawa biała (Coffee with milk) – 16 zł
- Kawa latte (Latte coffee) – 20 zł
- Czekolada z bitą śmietaną (Hot chocolate with whipped cream) – 29 zł
- Herbata czarna (Black tea) – 12 zł
- Herbata owocowa (Fruit tea) – 15 zł

NAPOJE ZIMNE:

Pepsi, Mirinda, 7-Up:

- 200 ml – 10 zł
- 500 ml – 15 zł
- 1 l – 20 zł

Sok owocowy 200 ml – 12 zł
(jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka, grejpfrut, pomidor)
(apple, orange, black currant, grapefruit, tomato)

Woda mineralna gazowana/niegazowana
200 ml – 8 zł



ALKOHOL:

Piwo (butelka)

500 ml – 12 zł

(Beer bottle)

Wino białe / czerwone

125 ml – 25 zł

(White / red wine)

Wino białe / czerwone – butelka

90 zł

(White / red wine – bottle)

Szampan – butelka

90–140 zł

(Champagne – bottle)

Brandy

50 ml – 30 zł

Martini

50 ml – 20 zł

Wódka

50 ml – 15 zł

500 ml – 70–100 zł

700 ml – 90–150 zł

1000 ml – 140–200 zł



ALKOHOL:

Whiskey Jack Daniel's
50 ml – 35 zł

Whiskey (Grant's, Margot, Charley's, Highlander, Clausman, Fort Williams)
50 ml – 25 zł

Whiskey (Stock 84, Red Label, Metaxa, John Barr, Label 5, Dean's)
50 ml – 30 zł

Whiskey – butelka:
500 ml – 180–200 zł
700 ml – 220–250 zł



DRINKI

Mojito – 200 ml – 30 zł

(White rum, water, brown sugar, lime, mint)

(Biały rum, woda, cukier trzcinowy, limonka, mięta)

Margarita – 200 ml – 32 zł

(Tequila, peach syrup, lime)

(Tequila, syrop brzoskwiniowy, limonka)

Blue Lagoon – 200 ml – 25 zł

(Vodka, Sprite, Blue Curaçao)

(Wódka, Sprite, Blue Curaçao)

Pina Colada – 200 ml – 30 zł

(Pina Colada liqueur, pineapple juice, milk)

(Likier Pina Colada, sok ananasowy, mleko)

Aperol Spritz – 200 ml – 35 zł

(Aperol, Prosecco, water, orange)

(Aperol, Prosecco, woda, pomarańcza)



WYKAZ ALERGENÓW

Hotel Złotogórski – karta dań

Niniejsza tabela zawiera orientacyjny wykaz potencjalnych alergenów na podstawie deklarowanych składników.

Informacje mogą się różnić w zależności od dostawców i sposobu przygotowania potraw.

Wykaz alergenów:

W menu mogą występować następujące alergeny:

- Gluten (produkty mączne, panierki, makarony, pierogi)
- Mleko i laktoza (sery, sosy, desery, kawa z mlekiem)
 - Jaja (panierki, pierogi, naleśniki)
 - Orzechy (np. Nutella, desery)
- Ryby i owoce morza (dorsz, krewetki, niektóre makarony)
 - Seler, soja i gorczyca – możliwe śladowe ilości

Możliwość wystąpienia alergenów krzyżowych.