



ŚNIADANIA (BREAKFAST)

Bez fosforanów, konserwantów i ulepszaczy smaku

Dla każdego, kto rano jeszcze wstał zmęczony, następujące propozycje by natychmiast być dobudzony:

Śniadaniowy zestaw różności *20,00 zł*

*wędzonki swojskie / pasztet / ser żółty / twaróg / pomidor / ogórek / pasty mieszane /
pieczywo / masło*

*(homemade smoked meats / pate / cheese / quark / tomato / cucumber / mixed spreads /
bread / butter)*

Wegetariański zestaw śniadaniowy *20,00 zł*

*Sery / twaróg / jajko gotowane / pomidor / ogórek / pasty mieszane / pieczywo /
Masło*

(Cheeses / quark / boiled egg / tomato / cucumber / mixed spreads / bread / butter)

Do tego na ciepło polecamy:

*Pożywny żurek na naturalnym zakwasie, chrzanem
zaprawiony* *19,00 zł*

(Sour rye soup made with natural sourdough starter, served with horseradish)

Owsianka na mleku

(Oats with milk) *10,00 zł*

Płatki kukurydziane na mleku

(Corn flakes with milk) *10,00 zł*

Jajecznica na maśle, z masłem i pieczywem z żyta (Scrambled eggs with butter, served with rye bread and butter)	13,00 zł
Jajecznica na boczku następna, również z pieczywem i masłem (Scrambled eggs with bacon, served with bread and butter)	16,50 zł
Jajecznica z kietbasą i cebulą, kolejnym tu jest hałasem (Scrambled eggs with sausage and onion)	16,50 zł
Jaja sadzone na boczku – pyszne, że ojeju! (Fried eggs with bacon – absolutely delicious!)	16,50 zł
Kietbasa wiejska, smażona w rozgrzanym oleju (Country-style sausage, fried in hot oil)	17,50 zł
Biała kietbasa na dwa sposoby do wyboru: smażona lub z wody – z chrzanem i ćwikłą, co doda wigoru (White sausage – two options to choose from: fried or boiled – served with beetroot with horseradish for added vigour)	17,50 zł

Gościom hotelowym zaś polecamy dowolnie skomponowane zestawy,
ciepłe i zimne dania oraz poniższe napoje i kawy:

- herbata czarna/ zielona/ owocowa
- kawa z ekspresu/ espresso/ latte/ cappuccino
 - kawa rozpuszczalna/ sypana
 - soki
 - woda

(For hotel guests, we recommend various compositions, hot and cold dishes and the following
beverages and coffee):

- black/green/fruit tea
- fresh coffee/espresso/latte/cappuccino
 - instant/ground coffee
 - juice
 - water

NA POCZĄTEK (TO START WITH)

Bez fosforanów, konserwantów i ulepszaczy smaku

Oczekiwanie na danie na kilka sposobów:

*Śledź w krawacie, co w cydrze mazurskim się ułożył, żurawinę i czarnuszką się oprószył
(Herring in a horseradish and sour cream sauce, served with onion and apple, in Masurian
cider, sprinkled with cranberries and black cumin)*

18,00 zł

*Tatar po Polsku z wiejskim żółtkiem i ostrą musztardą dla smaku
(Polish-style tartare with country-style egg yolk and spicy mustard for an extra kick)*

33,00 zł

*Pasztet z gęsi w towarzystwie marynat i chrzanu
(Goose pate with marinade and horseradish)*

17,00 zł

*Jeziorna ryba z marynaty wyjęta, pieprzem obsypana
(Freshwater fish in marinade, sprinkled with pepper)*

19,00 zł

SAŁATY

(SALADS)

Bez fosforanów, konserwantów i ulepszaczy smaków

Micha sałat ze szpinakiem, owocami...co tu

*jeszcze wrzucono? Orzechy i słonecznik oraz ser pleśniowy i burak marynowany,
a wszystko pysznym sosem musztardowo – miodowym polano...*

28,00 zł

(Salad bowl with spinach, fruit, and what else...

*nuts, sunflower seeds, blue cheese and pickled beetroot, drizzled with delicious honey-
mustard sauce)*

Micha sałaty z grillowaną kurą, pod sosem majonezowo – ziołowym,

do tego żółty ser, ziołowe grzanki i warzywa...

32,00 zł

*(Salad bowl with grilled chicken and herbed mayonnaise, plus cheese, herbed toast and
vegetables)*

*Micha sałaty z wędzoną rybą i jajkiem, z dodatkiem grejpfruta oblana sosem majonezowo-
ziołowym, do tego warzywa świeże, zdrowe...*

32,00 zł

*(Salad bowl with smoked fish and egg, grapefruit, drizzled with herbed mayonnaise, plus
fresh vegetable)*

ZUPY

(SOUPS)

Bez fosforanów, konserwantów i ulepszaczy smaku

Zalewajki na naturalnych wywarach – nie z proszku – w następującej kolejności:

<i>Rosół z domowym makaronem, dla zmarzniętych gości</i> (Chicken soup with homemade noodles, for anyone who's cold)	<i>15,50 zł</i>
<i>Zupa rybna – z jeziornych ryb, pomidorów, ziół i trawy cytrynowej</i> (Fish soup – freshwater fish, tomatoes, herbs and lemongrass)	<i>22,00 zł</i>
<i>Żurek z jajkiem, kietbasą, zaprawiony naturalnym zakwasem</i> (Sour rye soup with egg, sausage, and natural sourdough starter)	<i>19,00 zł</i>
<i>Staropolskie flaki na ostro- są tu rarytasem</i> (Spicy Old-Polish tripe soup – a delicacy)	<i>21,00 zł</i>
<i>Słodko- kwaśna czernina na kaczce gotowana z ziemniaczanymi kluchami</i> (Sweet-sour duck blood soup with Silesian potato dumplings)	<i>19,00 zł</i>
<i>Sezonowa zupa dyniowa/szczawiowa</i> (Seasonal pumpkin/sorrel soup)	<i>17,00 zł</i>



BUDUJEMY ZDROWE NAWYKI ŻYWIENIOWE

DANIA WEGETARIAŃSKIE

(VEGETARIAN DISHES)

Bez fosforanów, konserwantów i ulepszaczy smaku

<i>Kukurydziane naleśniki szpinakiem nadziane, parmezanem obsypane</i> (Corn crepes stuffed with spinach, sprinkled with parmesan)	<i>24,00 zł</i>
---	-----------------

<i>Wegetariańskie plńce z pomoćką lub bez jak kto woli</i> (Vegetarian potato fritters with optional smoked quark and garlic sauce)	<i>29,00 zł</i>
--	-----------------

<i>Naleśnik z warzywami</i> (Crepes with vegetables)	<i>14,00 zł</i>
---	-----------------

REGIONALNE PRZYSMAKI

(REGIONAL DELICACIES)

Bez fosforanów, konserwantów i ulepszaczy smaku

Warto spróbować zdrowych, naturalnych dań, co je się na Mazurach:

- Babka ziemniaczana z boczkiem, cebulą i majerankiem, z kwaśną śmietaną i chipsem bekonowym 28,00 zł
(Potato bake with bacon, onion and marjoram, served with sour cream and bacon crisp)
- Babka ziemniaczana z boczkiem, cebulą i majerankiem, sosem grzybowo- śmietanowym polana 28,00 zł
(Potato cake with bacon, onion and marjoram, drizzled with creamy mushroom sauce)
- Knedle ze śliwką, miodem, wiejską śmietaną i cynamonem 29,00 zł
(Plum dumplings served with honey, country-style cream and cinnamon)
- Warmińskie plńce z pomoćką świeżym szczypiozem obsypane 32,00 zł
(Warmian potato fritters with a smoked cheese and garlic sauce, sprinkled with fresh chives)
- Lepią tu także pierogi nasze kucharki:
(Our chefs also make delicious filled dumplings):
- z kaczką zagniotły, oblane musem buraczanym 29,00 zł
(duck, dizzled with butter and served with beetroot mousse)
- ruskie, co je obficie tłuszczkiem polaty 29,00 zł
(potato and quark – served with fried bacon and onion)
- jagodowe, z prawdziwymi jagódkami i wiejską śmietaną 32,00 zł
(blueberry, with real blueberries and country-style cream)

MIĘSIWA : WIEPRZOWINA

(MEATS: PORK)

Bez fosforanów, konserwantów i ulepszaczy smaku

Karkówka świeżym czosnkiem i majerankiem natarta, grzybowo-śmietanową polewką polana w zestawie z ziemniaczanymi kopytkami i burakiem zasmażanym 47,00 zł

(Pork neck rubbed with fresh garlic and marjoram, drizzled with creamy mushroom sauce, served with Polish potato dumplings and fried beetroot)

Schab tradycyjny z patelni rozgrzanej z maślanym puree ziemniaczanym, koprem obsypanym co do kapusty zasmażanej pasuje 41,00 zł
(Traditional pork chop with buttery potato purée, sprinkled with dill and goes well with fried cabbage)

Aromatyczna karkówka z marynaty ziołowej na grilla ułożona wraz z ziemniakiem opiekany w mundurku i warzywami grillowanymi podana 48,00 zł
(Grilled aromatic herb-marinated pork neck served with a baked jacket potato and grilled vegetables)

Policzki wieprzowe w sosie wiśniowym, podane z najzdrowszą kaszą gryczaną i mini marchewką gotowaną 45,00 zł
(Beef cheeks in sour cherry sauce, served with a shot of refined rum, healthy buckwheat and boiled baby carrot)

Soczyste żeberka w sosie BBQ w zestawie z frytkami, w towarzystwie warzyw porządnie wygrillowanych 47,00 zł
(Juicy BBQ ribs served with chips and grilled vegetables)

Schaboszczak, Filet z kurczaka, Pieczona karkówka dla dwóch osób zestaw, do tego ziemniaki oraz na ciepło warzywa i buraki... (zestaw dla 2 os) 82,00 zł
(Pork schnitzel, chicken breast, roasted pork neck for two, plus potatoes, hot vegetables and beetroot...)



MIĘSIWA: KACZKA, GĘŚ, KURA, WOŁOWINA

(MEATS: DUCK, GOOSE, CHICKEN, BEEF)

Bez fosforanów, konserwantów i ulepszaczy smaku

Półwka kaczki z jabłkiem i gruszką upieczona, majerankiem i czosnkiem natarta, porzeczką obrzucona z kopytkami i burakiem zasmażanym podana 62,50 zł
(Roasted half duck with apple, pear, marjoram and garlic, sprinkled with currants and served with Polish potato dumplings and fried beetroot)

Kurza pierś z grilla na szpinakowym musie kaszą jaglaną obsypana z sałatką ze świeżych warzyw podana 41,00 zł
(Grilled chicken breast in a spinach mousse, millet, served with a fresh vegetable salad)

Gęsie żołądki z cebulką uduszone, co „pipkami” gęsimi się zwą co do kaszy gryczanej i kapusty zasmażanej pasują 42,00 zł
(Goose stomachs sautéed with onion (AKA goose "pipki") – goes well with buckwheat and fried cabbage)

Stek wołowy w zestawie, ułożony na chipsie bekonowym podany z najlepszej jakości domowym masłem czosnkowym, w towarzystwie frytek i warzyw porządnie wygrillowanych.

(beef tenderloin steak on a bacon crisp with garlic butter, in addition with fried chips and grilled vegetables)

89,90 zł

MENU DLA DZIECI

(CHILDREN'S MENU)

Bez fosforanów, konserwantów i ulepszaczy smaku

Polędwiczki z kurczaka, z mizerią i frytasy 20,00 zł
(Chicken tenderloins with cucumber salad and chips)

Fileciki ala frytki z sandacza i ziemniaczanymi talarkami i marchewką mini 30,00 zł
(Zander fish fingers with potato slices and baby carrot)

Zupa pomidorowa – rosółu wszak nie można zjadać wiecznie 10,00 zł
(Tomato soup, because you can't always be eating chicken soup)

A żeby dla dzieci słodką była ta wizyta,
są pierogi z jagodami, by najadły się do syta 21,00 zł
(And if they prefer something sweet, we have blueberry dumplings
to satisfy their hunger)

Racuchy na słodko 18,00 zł
(Sweet fritters)



RYBACZÓWKA

(FISH)

Bez fosforanów, konserwantów i ulepszaczy smaku

Przyjacielu Drogi nasz na Mazurach zdrową rybę spróbować czas.

*Smażone okonki w malinach w towarzystwie frytek w oleju zapieczonych
i najzdrowszej kapusty kiszzonej 51,00 zł (120g – 150g)*
(Fried European perch with raspberries, served with chips
and sauerkraut)

*Aksamitny sandacz, w sosie porowo-śmietanowym podawany z ziemniaczanym
puree wraz z maślaną mini marchewką 52,00 zł (120g – 150g)*
(Velvety zander in a creamy leek sauce, served with potato
purée and buttery baby carrot)

*Pstrąg calutki w świeżym czosnku zatopiony, tymiankiem natarty, cytryną skropiony
serwowany z frytkami ziemniaczanymi i świeżymi warzywami 54,00 zł (200g – 250g)*
(Whole trout in fresh garlic, thyme, drizzled with lemon juice, served with potato chips and
fresh vegetables)

*Czosnkowy miętus natarty ziołami z ziemniakami w mundurkach opiekany i z kapustą
kiszoną podany 52,00 zł (180g – 250g)*
(Roasted garlic burbot in herbs, jacket potatoes,
served with sauerkraut)

Dla wszystkich, co w innej formie ryby zjadają, kucharki na parze je układają.

Nieco dłużej trzeba na nią poczekać, za to jest zdrowsza – nie ma co narzekać.

Dodatkowo, gdyby kto chciał poza zestawem inne dodatki:

DODATKI (EXTRAS)

Bez fosforanów, konserwantów i ulepszaczy smaku

- | | |
|--|---------|
| - ziemniaki puree z masłem utłuczone
(potato purée with butter) | 7,00 zł |
| - ziemniaki opiekane w mundurkach
(baked jacket potatoes) | 7,00 zł |
| - kopytka masłem okraszone
(Polish potato dumplings with butter) | 7,00 zł |
| - frytki w oleju zapieczone
(fried chips) | 8,00 zł |
| - kasza najzdrowsza: bowiem gryczana lub jaglana
(healthy groats: buckwheat or millet to choose from) | 7,00 zł |

WARZYWA CIEPŁE I ZIMNE

(HOT AND COLD VEGETABLES)

- | | |
|---|---------|
| - kapusta na ciepło zasmażana
(fried cabbage) | 8,00 zł |
| - warzywa z porządnie wygrillowane
(grilled vegetables) | 9,50 zł |
| - mizerne ogórki w śmietanie, co nie jest tłusta
(cucumber and sour cream salad (low fat)) | 7,50 zł |
| - najzdrowsza kiszona kapusta
(healthy sauerkraut) | 7,50 zł |
| - buraczki na ciepło
(hot beetroot) | 8.00 zł |
| - sałata ze świeżymi warzywami
(fresh vegetable salad) | 8.00 zł |
| - marchewka mini gotowana z masłem
(buttery boiled baby carrot) | 7,50 zł |

CUKIERENKA

(DESSERTS)

Bez fosforanów, konserwantów i ulepszaczy smaku

Dorośli też oczekują pewnych słodkości, zobaczmy zatem czym kucharki chcą nas ugościć?

Staropolskie wypieki są tu jak u mamy:

Our Old-Polish baked goods are "like grandma made":

Sernik Austeria z cytrynowym musem 18,00 zł
(Austeria cheesecake with lemon mousse)

Szarlotkowa babeczka , ponadto z kulką lodową 18,00 zł
(Apple pie with ice cream)

Knedle ze śliwką, słodką śmietaną i cynamonem 29,00 zł
(Plum dumplings served with sweet cream and cinnamon)

Dla smakoszy lodów takie pomysły:
trzy gałki lodów, owoce i już mi tu rymy prysły 16,00 zł
(For lovers of ice cream:
three scoops of ice cream served with fruit)

Jakże ten wiersz niebanalnie skończyć,

Kiedy jakoś napoje trzeba nim połączyć?

Wymieniam zatem wszystkie jakie tu znajdziecie,

Może jakoś w tych rymach pomożecie?

NAPOJE ZIMNE (COLD DRINKS)

Zdrowe soki, naturalnie tłoczone bez dodatku cukru (200 ml):

Healthy juices, naturally pressed, with no added sugar (200 ml):

- jabłkowy (apple)	7,00 zł
- jabłkowo-gruszkowy (apple and pear)	7,00 zł
- pomarańczowy (orange)	7,00 zł
Sok Toma 200 ml (pomidor, grejpfrut) (Toma juice 200 ml (tomato, grapefruit))	8,00 zł
Kompot domowy 200 ml (Homemade compote 200 ml)	7,00 zł
Karaafka kompotu 1 l (Jug of compote 1L)	16,00 zł
Pepsi / Pepsi Light / 7 up /	7,00 zł
Mirinda / Lipton Ice Tea / Tonik 200 ml	7,00 zł
Woda źródlana gazowana / niegazowana (Sparkling/still mineral water)	5,50 zł
Kwas chlebowy 330 ml (Kvass 330 ml)	8,00 zł
Herbata mrożona Lipton 500 ml / 250 ml	8,00 / 6,50 zł

No dobrze, już proszę się rymami nie zadręczać,

Kiedy kelner będzie dania wręczać.

Nic nie pozostaje napisać innego,

Jak tylko z tego miejsca życzyć Państwu

SMACZNEGO!

NAPOJE GORĄCE

(HOT DRINKS)

Herbata Dilmah 200 ml (Dilmah tea 200 ml)	8,50 zł
Herbata Dilmah owocowa, zielona 200 ml (Dilmah fruit or green tea 200 ml)	8,50 zł
Herbata z domową konfiturą 200 ml + 40g konfitura (Tea with homemade jam 200 ml + 40g jam)	13,00 zł
Kawa espresso 50 ml (Espresso 50 ml)	8,00 zł
Kawa z ekspresu 140 ml (Fresh coffee 140 ml)	9,00 zł
Kawa cappuccino 220 ml (Cappuccino 220 ml)	12,00 zł
Kawa Latte Macchiato 200 ml (Latte Macchiato 200 ml)	12,00 zł
Kawa po staropolsku, z mlekiem, miodem i imbirem 220 ml (Old-style Polish coffee with milk, honey and ginger 220 ml)	15,00 zł
Rozgrzewająca herbata z miodem, imbirem, goździkiem i pomarańczą (Warming tea with honey, ginger, clove and orange)	14,50 zł

PIWA

(BEER)

Piwo Żywiec 0,3 l/0,5 l (Żywiec beer 300 ml/500 ml)	10,00 zł/14,00 zł
--	-------------------

Piwo bezalkoholowe 0,33 l/0,5 l (Non-alcoholic beer 330 ml/500 ml)	10,00 zł/13,50 zł
---	-------------------

Piwo grzane 0,5 l (Mulled beer 500 ml)	15,00 zł
---	----------

Piwa regionalne (REGIONAL BEER)

Bractwo bursztynowe (Amber Bractwo)	12,00 zł
--	----------

Bractwo jasne (Light Bractwo)	12,00 zł
-----------------------------------	----------

Bractwo ciemne (Dark Bractwo)	12,00 zł
----------------------------------	----------

WÓDKI CZYSTE (PURE VODKA)

40 ml

Wyborowa	9,00 zł
Luksusowa	9,00 zł
Finlandia	11,00 zł
Absolut	11,00 zł
Tequila	15,00 zł

WÓDKI GATUNKOWE (FLAVOURED VODKA)

40 ml

Pigwówka (quince)	7,50 zł
Wiśniówka (cherry)	7,50 zł
Cytrynówka (lemon)	7,50 zł
Becherovka	9,50 zł
Jaegermeister	15,00 zł

WHISKY

40 ml

J. Walk Red Label	17,00 zł
Ballantines	17,00 zł
Jack Daniels	21,00 zł

GIN

40 ml

Gin Lubuski	9,00 zł
Seagram's	12,00 zł

BRANDY

40 ml

Stock	17,00 zł
-------	----------

RUM

40 ml

Bacardi Light

13,00 zł

LIKIERY (LIQUER)

40 ml

Kahlua

15,00 zł

Bailey's

15,00 zł

DRINKI (COCKTAILS)

Aperol Spritz

25,00zł

Mojito

23,00zł

Cuba Libre

24,00zł

SHOTY

Wściekły pies

7,00zł