

MENU

RESTAURACJA HOTELU NEPTUN

Godziny otwarcia: od 7.00 do 22.00.

Telefon: 693 080 460

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tradycyjny śledź w oliwie z dodatkiem cebuli Traditional herring in olive oil with onion	60/60g	6 zł
Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą Herring in sour cream with apple and onion	50/60g	6 zł
Śledź w majonezowej kołderce Herring in mayonnaise quilt	60/80g	6 zł
Befszyk tatarski ze świeżej wołowiny Tartar steak made from fresh beef	50/60g	9 zł
Jajko z szynką na postumencie z sałatki jarzynowej Egg with ham on a vegetable salad plinth	10g	6 zł
Karkówka na zimno z wybornym sosem tatarskim Pork shoulder with excellent tartar sauce	40/60g	9 zł
Mix serów wędzonych na desce Mix of smoked cheeses served on a board	130g	12 zł
Do przystawek dodajemy świeże pieczywo i masło Fresch bread and butter is granted to each salad		

ZUPY / SOUPS

Wykwintny rosół w towarzystwie mięsa i warzyw Fine broth with meat and vegetables	270ml	8 zł
Aksamitny bulion podawany z kołdunami mięsnymi Velvet broth with meat dumplings	250ml	7 zł
Flaczki wołowe ze świeżym pieczywem Beef tripe soupe with fresh bread	270ml	8 zł

Barszcz czerwony z chrupiącym pasztecikiem Beetroot soupe with crispy pasty	200ml/50g	6 zł
Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym Meadow mushrooms cream with green peas	220ml	5 zł
Krem z zielonego groszku z nutką migdałową Green peas cream with a bit of almond flavour	220ml	5 zł
Zupa dnia / Soupe of the day	300ml	5 zł

SAŁATKI / SALADS

Mozarella z pomidorami i oliwą Mozarella with tomatos and olive oil	150g	10 zł
Sałatka ze świeżych warzyw z serem a lafeta, oliwkami i oliwą Fresh vegetables salad with feta cheese, olives and olive oil	180g	12 zł
Sałatka z tuńczykiem i warzywami Tuna salad with vegetables	150g	10 zł
Mix sałat z sosem z zielonego pieprzu Mix of lettuces with green pepper sauce	100g	10 zł

DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES

Znakomity schab saute przeplatany wędzonym boczkiem Delicious pork chop sauté wrapped with bacon	120g	14 zł
Tradycyjny kotlet schabowy panierowany Pork chop in a delicate pancake dough	110g	12 zł
Wykwintny filet z kurczaka faszerowany serem, szynką i ananasem Fine chicken fillet stuffed with cheese, ham and pineapple	150g	16 zł
Chrupiąca pierś z kurczaka z sezamem Crispy sweet flavoured chicken breast	130g	12 zł
Kotlet de volaille ze świeżym masłem ziołowym De volaille chop with fresh herbal butter	140g	14 zł
Aksamitna pierś z indyka saute z brzoskwinia Velvet turkey breast sauté with peach	110g	15 zł
Delikatna potrawka z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym Delicate chicken fricassee in a sweet-sour sauce	120g	14 zł
Wyborny zraz wołowy nadziewany boczkiem, ogórkiem i cebulką Excellent beef roulade stuffed with bacon, cucumber and onion	120g	18 zł

Pieczeń z karkówki w sosie własnym Roast pork shoulder	100g	14 zł
--	-------------	--------------

Soczysta golonka po Pomorsku/ na wagę Juicy pomeranian style pork knuckle /as per weight	100g	6 zł
--	-------------	-------------

Żeberka z suszoną śliwką i kroplą miodu Ribs with dried plum and a drop of honey	130g	12 zł
--	-------------	--------------

DANIA MAŁCZNE I WEGETARIAŃSKIE / FLOUR AND VEGETARIAN DISHES

Domowe pierogi z mięsem Home-made dumplings with meat	8 szt.	13 zł
---	---------------	--------------

Domowe pierogi z kapustą i grzybami Home-made dumplings with cabbage and mushrooms	8 szt.	9 zł
--	---------------	-------------

Domowe pierogi ruskie Home-made dumplings russian	8 szt.	8 zł
---	---------------	-------------

Placki ziemniaczane ze śmietaną Potato pancakes with a cream	240g	6 zł
--	-------------	-------------

Chrupiące krokiety z mięsem Crunchy croquettes with meat	240g	7 zł
--	-------------	-------------

Kopytka ze skwarkami i cebulką Potato dumplings with cracklings and onion	220g	6 zł
---	-------------	-------------

Leczo w sosie pomidorowym Lecso in a tomato sauce	250g	9 zł
---	-------------	-------------

Omlet z pieczarkami lub zielonym groszkiem Omelet with meadow mushrooms or green peas	150g	6 zł
---	-------------	-------------

Tosty z serem Cheese toasts	2 szt.	5 zł
---------------------------------------	---------------	-------------

DANIA RYBNE / FISH DISHES

Halibut saute z masełkiem i aromatycznymi ziołami Sautè halibut with butter and aromatic herbs	110g	18 zł
--	-------------	--------------

Filet z dorsza w delikatnym cieście naleśnikowym Cod fillet in a delicate pancake dough	130g	17 zł
---	-------------	--------------

Pstrąg w sosie śmietanowo – grzybowym /gotowany lub smażony Trout in a sour creamy-mushrooms souce / - boiled or fried	100/20g	18 zł
--	----------------	--------------

Filet z pstrąga saute / Trout fillet sauté	110g	16 zł
---	-------------	--------------

DANIA DLA DZIECI / FOR CHILDREN

Filecik z kurczaka w chrupiących płatkach kukurydzianych z frytkami i surówką / Chicken fillet in crispy cornflakes with french fries and a salad	100/120g	10 zł
Paluszki rybne z frytkami i warzywami Fish fingers with french fries and vegetables	80/120g	10 zł
Pyszne klopsiki w sosie pomidorowym z ziemniaczkami i jarzynką Tasty meatballs in a tomato sauce with potatoes and vegetables	100/120g	9 zł

DODATKI DO DAŃ / SIDE DISHES

Pieczarki z rusztu / Grilled meadow mushrooms	120g	5 zł
Buraczki zasmażane / Brownd beets	100g	2 zł
Marchewka z masłem / Buttered carrots	100g	2 zł
Kapusta zasmażana / Brownd cabbage	100g	2 zł
Fasolka szparagowa / String beans	100g	3 zł
Marchew z groszkiem / Carrots with peas	100g	3 zł
Bukiet surówek /trzy rodzaje / Assorted vegetables / three types	150g	5 zł
Surówka z białej kapusty / White cabbage salad	100g	2 zł
Surówka z marchewki / Carrot salad	100g	2 zł
Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą / Beijing cabbage salad with corn	100 g	3 zł
Frytki / French fries	100g	5 zł
Ziemniaki / Potatoes	200g	3 zł
Ryż / Kasza gryczana / Rice or buckwheat groats	100g	3 zł
Musztarda / Chrzan / Ketchup / Mustard / horseradish / ketchup	20g	1 zł
Pieczyno / Bread	60g	1 zł
Masło / Butter		1 zł

DESERY / DESSERTS

Puchar lodów z owocami, bitą śmietaną i polewą czekoladową Ice cream with fruits, whipped cream and chocolate sauce	150g	12 zł
Naleśniki z twarogiem, brzoskwiniami i bitą śmietaną Pancakes with cottage cheese, peaches and whipped cream	200g	12 zł
Kolorowa sałatka z owoców Colourful fruit salad	200g	10 zł
Gruszka z sosem waniliowym Pear with vanilla sauce	100g	10 zł
Racuchy z jabłkami posypane cukrem pudrem Pancakes with Apple and icing sugar	200g	6 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Kawa naturalna / Coffee	200ml.	6 zł
Kawa rozpuszczalna / Instant coffee	200ml.	6 zł
Kawa Cappuccino / Cappuccino	200ml.	7 zł
Herbata z cytryną / Tea with lemon	200ml.	5 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Sok owocowy / Fruit juice	300ml	4 zł
Woda mineralna / Mineral water	500ml	3 zł
Coca Cola	500ml	5 zł

ALKOHOLE / ALCOHOLS

PIWA / BEERS

Beczkowe Żywiec / draught beer	300ml/500ml	6zł / 7 zł
Żywiec	500ml	8 zł
Warka	500ml	8 zł
Tatra	500ml	7 zł
Heineken	500ml	9 zł
Specjal	500ml	7 zł

WINA / WINES

Kijafa	100ml	10 zł
Martini	100ml	8 zł
Filipetti Vermouth	100ml	6 zł
Cinzano	100ml	6 zł
Wino czerwone / białe	100ml	7 zł

WÓDKI / VODKA

Bols	50ml	7 zł
Sobieski	50ml	7 zł
Luksusowa	50ml	6 zł
Finlandia	50ml	9 zł
Absolut	50ml	9 zł
Johny Walker whisky	50ml	12 zł
Ballantines whisky	50ml	12 zł
Brandy	50ml	10 zł
Bacardi rum	50ml	9 zł
Seagrams gin	50ml	10 zł

DRINKI / DRINKS

MANHATTAN / whisky, czerwony wermut, dodatki	70 ml	12 zł
BACARDI / biały rum, grenadyna, sok z cytryny	70 ml	12 zł
MARGARITA / tequila, cointreau, sok z cytryny	70 ml	12 zł

OFERTA SPECJALNA / SPECIAL OFFER

Zamówienia należy składać z trzydniowym wyprzedzeniem

Orders should be made three days in an advance

Półdzwiczki wieprzowe podawane na gorącym kamieniu Pork loin served on a hot stone	35 zł
Udziec z szynki płonący / ok. 7 kg Burning ham leg / weight: appx. 7 kg	5 zł *
Łosoś faszerowany w całości /ok. 3 kg Whole stuffed salmon / weight: appx. 3 kg	9 zł *
Kaczka faszerowana jabłkami / ok. 2 kg Duck stuffed with apples / weight: appx. 2 kg	5 zł *

*** cena za 100 g / price per 100 g**