

MENU

RESTAURACJA HOTELU BELWEDERSKI „OBSESSJA”

Godziny otwarcia: od 12.00 do 22.00

Telefon: 22 684 21 15

ZUPY / SOUPS

Zupa z grzybów z łazankami Wild mushroom soup with pasta squares	15,9 zł
Zupa z pomidorów z kluseczkami Fresh tomato soup with noodles	13,9 zł
Żur na zakwasie z jajkiem i białą kielbasą Traditional sour rye soup with boiled egg and sausage	14,9 zł
Rosół z makaronem i kurczakiem Chicken soup with noodles and chicken pieces	12,9 zł
Kiszony barszcz czerwony z mięsnymi pierożkami Pickled beetroot soup with traditional meat dumplings	15,9 zł
Flaczki wołowe Beef tripe soup	19 zł
Zupa dnia / ogórkowa, pieczarkowa, krupnik na kurczaku Soup of the day: salted cucumber soup, white button mushroom soup or chicken barley soup	9,9 zł

PRZEKĄSKI ZIMNE I CIEPŁE / COLD AND HOT STARTERS

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą i parmezanem Beef Carpaccio with rocket leaves and Parmesan cheese	21,9 zł
Tatar z polędwicy z piklami Beef tenderloin tartar with pickles	21,9 zł
Skwierzące Krewetki z patelni z czosnkiem i chilli Sizzling prawns with garlic and chilli	26,9 zł
Marynowane śledziki w oleju i białej cebuli Herrings marinated in oil and white onions	16,9 zł

Plastry wędzonego łososia z chrupiącym plackiem ziemniaczanym, rukolą w sosie miodowo musztardowym	19,9 zł
Slices of smoked salmon with crunchy potato cakes and rocket salad in honey & mustard dressing	
Przekąska wegetariańska - pomidory i grillowana cukinia przekładana mozzarellą z pesto	17,9 zł
Vegetarian snack: slices of tomato and grilled courgette, sandwiched with mozzarella and pesto	
Roladki bakłażanowe z farszem warzywnym na jogurtowym dresingu	19 zł
Aubergine rolls with vegetable stuffing and yoghurt dressing	
Warzywa grillowane z mozzarellą z parmezanem	19 zł
Grilled vegetables with mozzarella and Parmesan cheese	

PIEROGI / TRADITIONAL POLISH DUMPLINGS - 'PIEROGI'

Pierogi z nadzieniem mięsnym	19,9 zł
Pierogi with meat stuffing	
Pierogi ruskie	19,9 zł
Russian Pierogi (with cottage cheese, potatoes and onions)	
Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami	19,9 zł
Pierogi with cabbage and wild mushrooms	
Mix pierogów o różnym nadzieniu / mięsne, ruskie, z kapustą i grzybami	21,9 zł
Pierogi Mix: meat, Russian, cabbage & mushroom	

MAKARONY / PASTAS

Tagliatella z kurczakiem w sosie bazyliowo pomidorowym z suszonymi pomidorami i szpinakiem	22,9 zł
Tagliatelle with chicken in tomato & basil sauce, dried tomatoes and spinach	
Pappardelle z wędzonym łososiem, krewetkami, grillowaną cukinią w musie z gorgonzoli	26,9 zł
Pappardelle with smoked salmon, prawns and grilled courgette in a gorgonzola mousse	
Penne z polędwiczkami wieprzowymi na słodko-kwaśno, grillowanymi warzywami z prażonym sezamem	22,9 zł
Penne with sweet and sour pork tenderloin, grilled vegetables and toasted sesame seeds	
Penne z wołowiną, szpinakiem, suszonymi pomidorami na musie serowym z parmezanem i rukolą	26,9 zł
Penne with beef, spinach, dried tomato and rocket leaves in creamy cheese sauce	

SAŁATY / SALADS

- Zielone sałaty z grillowanym kurczakiem, słodkimi papryczkami, grillowanymi warzywami na sosie z zredukowanego wina z parmezanem** 19,9 zł
Green salad with grilled chicken and vegetables, sweet peppers in reduced wine and Parmesan dressing
- Zielone sałaty z fetą, oliwkami, warzywami na sposób grecki** 19,9 zł
Green salad with feta, olives and vegetables a la Greque
- Sałaty z wędzonym łososiem, marynowanymi krewetkami, zielonymi szparagami i z sosem balsamicznym** 26,9 zł
Salad with smoked salmon, marinated prawns, green asparagus, dressed in balsamic vinegar sauce

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

- Polędwiczki wieprzowe na maderowym sosie podane z warzywami i owocami z grilla, pieczone ziemniaki** 29,9 zł
Pork tenderloin in Madeira sauce. Served with grilled fruit and vegetables and roast potatoes
- Szaszłyki z polędwiczek wieprzowych z dwoma dipami, ziemniaki pieczone sałaty z fetą i pomidorami** 29,9 zł
Skewers of pork tenderloin with two dips, served with roast potatoes and salad leaves with feta and tomatoes
- Tradycyjny kotlet schabowy z zasmażaną kapustą z kminkiem, pieczone ziemniaki** 21 zł
Traditional pork cutlet in breadcrumbs, served with fried cabbage with caraway seeds and roast potatoes
- Luzowana piwna golonka na gorącej kapuście z kminkiem, chrzanem, piure ziemniaczanym** 35,9 zł
Knuckle of pork, off the bone, cooked in beer and served on hot cabbage with caraway seeds, horseradish and potato puree
- Kaczka z pieca z modrą kapustą duszoną w winie, konfiturą żurawin, obsmażane kopytka okraszone bekonem** 39 zł
Roast duck with red cabbage stewed in wine, with cranberry confiture and fried 'kopytka' (Polish-style gnocchi) with bacon croutons
- Stek z polędwicy z grilla z masłem ziołowym, pieczonymi ziemniakami zielonymi sałatami z mozzarella** 49 zł
Grilled beef tenderloin steak with herb butter, roast potatoes, and green salad with mozzarella
- Polędwica na zielonych szparagach z sosem z kurek pieczonym ziemniakiem z dipem ziołowym** 49 zł
Beef tenderloin on green asparagus with chanterelle sauce, served with baked potato with herb dip

Comber jagnięcy z musem balsamicznym z sałatką z serem feta i grillowaną cukinią	55 zł
Saddle of lamb in a balsamic mousse, served with salad leaves with feta and grilled courgette	
Nadziewany ziołowym masłem kotlet z piersi kurczaka podany z warzywami z patelni, musem paprykowym, domowe frytki	29,9 zł
Chicken Brest cutlet stuffed with herb butter, served with fried vegetables, pepper mousse and home-made chips	
Wegetariański sznycel z bakłażana z nadzieniem serowym	19 zł
Aubergine schnitzel with cheese stuffing	
Cielęce filety w sosie z gorgonzoli z borowikami, warzywami z pary, kopczykiem ryżu	32,9 zł
Veal cutlets in gorgonzola and boletus sauce, served with rice and steamed vegetables	
Mięsne gołąbki w sosie pomidorowym z gotowanymi ziemniakami z koperkiem	26,9 zł
Cabbage leaves stuffed with meat, served in tomato sauce with boiled tomatoes and fresh dill	

RYBY / FISHES

Dorsz zapiekany w piecu z pomidorami i szpinakiem, aromatyczną kolendrą	27,9 zł
Roast haddock with tomatoes, spinach and aromatic coriander	
Pieczony Filet łososia na tymiankowym sosie podany na kolorowych warzywach	29,9 zł
Roast salmon filet in thyme sauce, served with a selection of vegetables	
Złocisty filet sandacza z sosem kurkowym podany z gotowanymi warzywami i ziemniaczanymi dofinkami	29 zł
Golden pike-perch in Chanterelle sauce, served with boiled vegetables and dauphine potatoes	
Dorsz na sposób piekarski z domowymi frytkami, sosem czosnkowym, zielonymi sałatkami	26,9 zł
Baker's haddock with home-made chips, garlic sauce and green salad	
Sola na kawiorowym sosie z warzywami z pary i kopytkami	29,9 zł
Sole in caviar sauce with steamed vegetables and 'kopytka' (Polish-style gnocchi)	

DESERY / DESSERTS

Gorący jabłecznik z gałką lodów i konfiturą z żurawin Hot apple charlotte with ice-cream and cranberry confiture	18,9 zł
Puchowy sernik z konfiturą wiśniową Creamy cheesecake with sour cherry confiture	18,9 zł
Deser śmietanowy z lodami czekoladowymi na musie z ajerkoniaku z wiśniami Cream dessert with chocolate ice-cream, with advocaat and cherries	19,9 zł
Cremme brulee Crème brûlée	18 zł

DODATKI / SIDE DISHES

Pieczone ziemniaki porcja / Roast potatoes	7 zł
Kopytka / Polish-style gnocchi 'kopytka'	7 zł
Frytki / Chips	7 zł
Ziemniaki piure / Potato pure	5 zł
Ryż / Rice	5 zł
Masło / Butter (20g)	2,9 zł
Pieczycwo / Bread/roll	3,5 zł