

# MENU

## RESTAURACJA HOTELU IKAR

Godziny otwarcia: od 6.30 do 22.00

Telefon: 61 658 71 25, 61 658 71 14

### POLECAMY / WE RECOMENDED

<b>Półwka kaczki pieczonej z jabłkami w aromacie majeranku serwowana po poznańsku z pyzami i kapustą modrą</b> Half roasted duck with apples served dumplings and red cabbage	<b>560g/400g</b>	<b>58 zł</b>
--	------------------	--------------

### MENU ŚNIADANIOWE / BREAKFAST MENU

<b>Jajecznica na maśle</b> Scrambled eggs	<b>6 zł</b>
<b>Jajecznica na szynce</b> Scrambled eggs with ham	<b>8 zł</b>
<b>Jajecznica na bekonie</b> Scrambled eggs with bacon	<b>8 zł</b>
<b>Omlet naturalny</b> Plain omelet	<b>6 zł</b>
<b>Omlet z pieczarkami</b> Omlet with champignons	<b>8 zł</b>
<b>Omlet z dżemem</b> Omlet with jam	<b>7 zł</b>
<b>Śniadanie w formie szwedzkiego stołu</b> Open buffet breakfast	<b>30 zł</b>

## ZAKĄSKI ZIMNE / COLD APPETIZERS

<b>Delikatny łosoś wędzony z kawiozem i grzanką</b> Delicate smoked salmon with caviar and toast	100g/60g	17 zł
<b>Śledź w oleju</b> Herring in oil	190g/120g	13 zł
<b>Befsztyk tatarski</b> Steak Tartare with egg	100g	18 zł
<b>Deska serów i wędlin</b> Platter of assorted cheeses and smoked meats	300g	26 zł

## PRZEKĄSKI CIEPŁE / WARM APPETIZERS

<b>Delikatne krewetki smażone w oliwie z czosnkiem podane na rukoli</b> Shrimps fried in olive oil with garlic	145g/115g	37 zł
<b>Camembert z żurawiną</b> Camembert mit cranberry jam	180g	22 zł

## SAŁATKI / SALADS

<b>Sałatka Cezar z sosem koktajlowym</b> Caesar salad with cocktail sauce	330g	18 zł
<b>Sałatka a'la grecka</b> Greek style salad, Grischischesalat	150g	12 zł
<b>Sałatka z kurczakiem, gruszkami i serem</b> Chicken, pears & cheese salad	260g	24 zł

## ZUPY / SOUPS

<b>Żurek na białej kiełbasie</b> Sour soup with white sausage	300g	8 zł
<b>Rumpuć – wielkopolski kapuśniak na żeberkach wieprzowych</b> Local cabbage soup with ribs	300g	8 zł
<b>Aromatyczna zupa borowikowa z łazankami</b> Boletus Mushroom soup with noodles	300g	16 zł
<b>Zupa gulaszowa z bagietką</b> Goulash soup with baguette	300g	16 zł

## DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES

<b>Półdzwiczki na kurkach w śmietanie</b> Fillet on chanterelles in cream	<b>220g/ 120g</b>	<b>45 zł</b>
<b>Golonka gotowana</b> Boiled pork knuckle	<b>400g</b>	<b>33 zł</b>
<b>Kotlet schabowy panierowany</b> Pork chop breaded	<b>110g</b>	<b>25 zł</b>
<b>Kotlet admirański z pieczarkami</b> Admiral chop with mushrooms	<b>150g</b>	<b>28 zł</b>
<b>Sznicel ze schabu po wiedeńsku</b> Vien style Pork Shnycel	<b>150g</b>	<b>26 zł</b>
<b>Sztufada wołowa z sosem</b> Stewed beef with sauce	<b>220g/120g</b>	<b>33 zł</b>
<b>Filet z kurczaka grillowany z dipem czosnkowym</b> Chicken breast grilled with garlic dip	<b>110g</b>	<b>30 zł</b>
<b>Kotlet de volaille</b> De'volaile	<b>110g</b>	<b>30 zł</b>

**Do każdego dania mięsnego i rybnego podajemy dwa dodatki według indywidualnego zamówienia klienta (jeżeli nie ma propozycji podania)**

To all of fish and meet dishes we serve two additives on our clients demand (if there is no option given)

## DANIA RYBNE / FISH DISHES

<b>Łosoś na parze w sosie maślano-cytrynowym</b> Salmon steamed in butter sauce - lemon	<b>220g/170g</b>	<b>47 zł</b>
<b>Pstrąg smażony soute</b> Sauté fried trout, Sauté gebratene Forelle	<b>200g</b>	<b>35 zł</b>
<b>Mintaj z sałwą pomidorową</b> Pollock with tomato salsa	<b>350g/160g</b>	<b>33 zł</b>

**Do każdego dania mięsnego i rybnego podajemy dwa dodatki według indywidualnego zamówienia klienta (jeżeli nie ma propozycji podania)**

To all of fish and meet dishes we serve two additives on our clients demand (if there is no option given)

## MAKARONY / PASTA

<b>Spaghetti Carbonara / Makaron Spagetti w śmietanie z dodatkiem boczku, cebulki, natki pietruszki i parmezanu</b> Spaghetti in cream mit bacon, onion, parsley and parmesan cheese	<b>350g</b>	<b>22 zł</b>
<b>Tagliatelle ze szpinakiem w kremowym sosie</b> Pasta with spinach in a creamy sauce	<b>400g</b>	<b>20 zł</b>
<b>Spaghetti Pomodoro fresco</b> <b>Makaron Spagetti ze świeżymi pomidorami i parmezanem</b> Spaghetti with fresh tomatoes and parmesan cheese	<b>400g</b>	<b>20 zł</b>

## DODATKI DO DAŃ / ADDITIVES

<b>Ziemniaki gotowane lub puree</b> / Boild potatoes or Puree	<b>250g</b>	<b>5 zł</b>
<b>Ziemniaki opiekane</b> / Fried Potatoes	<b>160g</b>	<b>7 zł</b>
<b>Frytki</b> / French fries	<b>150g</b>	<b>7 zł</b>
<b>Ryż</b> / Rice	<b>150g</b>	<b>5 zł</b>
<b>Pyzy drożdżowe</b> / Dumplings	<b>2 szt.</b>	<b>6 zł</b>
<b>Bukiet jarzyn</b> / Bunch of vegetables	<b>150g</b>	<b>7 zł</b>
<b>Kapusta czerwona zasmażana</b> / Glazed red cabbage	<b>100g</b>	<b>4 zł</b>
<b>Kapusta kiszona zasmażana</b> / Fried sauerkraut	<b>100g</b>	<b>4 zł</b>
<b>Kalafior lub brokuły z masłem</b> / Broccoli or cauliflower with butter	<b>150g</b>	<b>7 zł</b>
<b>Pieczarki z rusztu</b> / Roast mushrooms	<b>100g</b>	<b>8 zł</b>
<b>Pieczyno</b> / Bread	<b>100g</b>	<b>3 zł</b>
<b>Masło porcyjne</b> / Portion butter	<b>1 szt.1,5 zł</b>	

## SURÓWKI / SALADS

<b>Surówka z białej kapusty</b> / White cabbage salad	<b>100g</b>	<b>5 zł</b>
<b>Surówka z marchwi z anansem</b> / Carrot and pineapple salad	<b>100g</b>	<b>5 zł</b>
<b>Surówka z selera z brzoskwinia</b> / Celery and peach salad	<b>100g</b>	<b>5 zł</b>
<b>Mizeria</b> / Cucumber salad	<b>150g</b>	<b>5 zł</b>
<b>Bukiet świeżych sałat</b> / Bouquet of fresh lettuce	<b>150g</b>	<b>7 zł</b>
<b>Bukiet surówek</b> / Bunch of salads	<b>150g</b>	<b>7 zł</b>

## DESERY / DESSERTS

<b>Puchar lodowy z gorącymi owocami leśnymi</b> Ice - cream with hot fruits	<b>240g</b>	<b>16 zł</b>
<b>Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną</b> Apple pie with ice cream and whipped cream	<b>230g</b>	<b>16 zł</b>
<b>Sernik w czekoladzie z frużeliną owocową</b> Cheesecake with chocolate and fruit in gel	<b>120g</b>	<b>13 zł</b>

<b>Racuszki bananowe</b> Banana pancakes	<b>350g</b>	<b>12 zł</b>
---	-------------	--------------

## NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

<b>Kawa Alfredo</b> / Coffe		<b>7 zł</b>
<b>Kawa z syropem smakowym</b> / Coffee with flavored syrup		<b>8 zł</b>
<b>Herbata czarna</b> / Tea		<b>6 zł</b>
<b>Herbata aromatyzowana</b> / Flavoured tea		<b>6 zł</b>
<b>Herbata zielona</b> / Green tea		<b>6 zł</b>
<b>Herbata miętowa</b> / Mint tea		<b>6 zł</b>
<b>Herbata z rumem</b> / Tea with rum		<b>10 zł</b>
<b>Cappucino</b>		<b>10 zł</b>
<b>Cafe latte</b>		<b>12 zł</b>
<b>Irish Café</b>		<b>19 zł</b>
<b>Espresso</b>		<b>8 zł</b>
<b>Czekolada na gorąco</b> / Chokolate		<b>6 zł</b>
<b>Czekolada na gorąco z rumem</b> / Chokolate with rum, Schokolade mit Rum		<b>10 zł</b>

## NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

<b>Coca – cola, Fanta, Sprite, Tonic</b>	<b>200ml</b>	<b>6 zł</b>
<b>Nestea</b>	<b>500ml</b>	<b>6 zł</b>
<b>Soki owocowe</b> / Juices	<b>200ml</b>	<b>6 zł</b>
<b>Woda mineralna</b> / Mineral water	<b>250ml</b>	<b>5 zł</b>
	<b>500ml</b>	<b>6 zł</b>
	<b>1,5l</b>	<b>10 zł</b>
<b>Coca – cola, Sprite</b>	<b>1l</b>	<b>12 zł</b>
<b>Red bull</b>	<b>250ml</b>	<b>10 zł</b>

## PIWA / BEERS

<b>Tyskie beczka</b>	<b>330ml</b>	<b>7 zł</b>
	<b>500ml</b>	<b>9 zł</b>
<b>Tyskie</b>	<b>330ml</b>	<b>7 zł</b>
<b>Lech</b>	<b>330ml</b>	<b>7 zł</b>
<b>Żywiec</b>	<b>330ml</b>	<b>7 zł</b>
<b>Żywiec Porter</b>	<b>330ml</b>	<b>7 zł</b>
<b>Grolsch</b>	<b>330ml</b>	<b>8 zł</b>
<b>Redd's</b>	<b>330ml</b>	<b>6 zł</b>
<b>Lech free</b> / Non-alkohol beer	<b>330ml</b>	<b>6 zł</b>

Do każdego piwa podajemy porcję słonych przekąsek

## WINA / WINE

**POLECAMY NASZĄ KARTĘ WIN !/ We recommend our wine list !**

<b>Wino musujące</b>	<b>750ml</b>	<b>36 zł</b>
<b>Grzaniec / Wino grzane z przyprawami i plasterkiem pomarańczy</b>	<b>200ml</b>	<b>10 zł</b>
Mulled wine with spices and orange comb		

## APERITIV

<b>Campari</b>	<b>50ml</b>	<b>11 zł</b>
<b>Martini Bianco</b>	<b>100ml</b>	<b>11 zł</b>
<b>Martini Extra Dry</b>	<b>100ml</b>	<b>11 zł</b>
<b>Martini Rosso</b>	<b>100 ml</b>	<b>11 zł</b>

## KONIAK, BRANDY / COGNAC, BRANDY

<b>Stock'84</b>	<b>50ml</b>	<b>12 zł</b>
<b>Metaxa 5*</b>	<b>50ml</b>	<b>15 zł</b>
<b>Metaxa 7*</b>	<b>50ml</b>	<b>20 zł</b>
<b>Boulard</b>	<b>50ml</b>	<b>22 zł</b>
<b>Hennesey VS</b>		

## WHISKY

<b>Johnnie Walker Red</b>	<b>50ml</b>	<b>14 zł</b>
<b>Johnnie Walker Black</b>	<b>50ml</b>	<b>19 zł</b>
<b>Johnnie Walker Green</b>	<b>50ml</b>	<b>22 zł</b>
<b>Ballantines Finest</b>	<b>50ml</b>	<b>14 zł</b>
<b>Ballantines 12J</b>	<b>50ml</b>	<b>23 zł</b>
<b>Chivas Regal</b>	<b>50ml</b>	<b>20 zł</b>
<b>Jack Daniels</b>	<b>50ml</b>	<b>16 zł</b>
<b>Grants</b>	<b>50ml</b>	<b>15 zł</b>

## RUMY, LIKIERY / RUMS, LIQUERS

<b>Malibu</b>	<b>50ml</b>	<b>12 zł</b>
<b>Jagermeister</b>	<b>50ml</b>	<b>12 zł</b>
<b>Passoa</b>	<b>50ml</b>	<b>8 zł</b>
<b>Bacardi Black</b>	<b>50ml</b>	<b>12 zł</b>
<b>Bacardi Light</b>	<b>50ml</b>	<b>12 zł</b>
<b>Baileys</b>	<b>50ml</b>	<b>14 zł</b>
<b>Cointreau</b>	<b>50ml</b>	<b>14 zł</b>
<b>Likiery Bols</b>	<b>50ml</b>	<b>11 zł</b>
<b>Bols Blue</b>	<b>50ml</b>	<b>11 zł</b>
<b>Kahlua</b>	<b>50ml</b>	<b>12 zł</b>
<b>Rum</b>	<b>50ml</b>	<b>5 zł</b>

## WÓDKI / Vodka

Absolut	50ml	10 zł
Finlandia	50ml	10 zł
Smirnoff	50ml	8 zł
Wyborowa	50ml	7 zł
Bols	50ml	7 zł
Krupnik	50ml	6 zł
Luksusowa	50ml	7 zł
Żubrówka	50ml	6 zł
Żołądkowa gorzka	50ml	7 zł
Tequilla Silver	50ml	18 zł
Tequilla Gold	50ml	20 zł
Soplica – wiśniówka	50ml	6 zł

## GIN

Gin Lubuski	50ml	7 zł
Gordon's	50ml	11 zł

## COCKTAILE / COCTAILS

<b>Blue Lagoon</b> / Wódka, Bols blue, Sprite	23 zł
<b>Margarita</b> / Tequilla Silver, Cointreau, Sok z cytryny	21 zł
<b>Manhattan</b> / Ballantines, Martini Rosso, Martini Extra Dry	18 zł
<b>Bacardi</b> / Bacardi Light, Grenadine, Sok z cytryny	17 zł
<b>Beuna Vista</b> / Whisky, Martini Rosso, Campari	27 zł
<b>Punkt "G"</b> / Wódka Bols, Blue Curacao, Sok pomarańczowy	12 zł
<b>Cool &amp; Full</b> / Wino czerwone, Rum, Sok grejpfrutowy	12 zł
<b>Dla "Lwa"</b> / Tequilla, Likier passoa, Cointreau, Sok grejpfrutowy	17 zł
<b>Dla "Skorpiona"</b> / Rum, Likier passoa, Limonka	14 zł
<b>Wściekły pies</b> / Wódka Bols, Syrop malinowy, Sos tabasco	10 zł
<b>Blue Shark</b> / Wódka Bols, Blue Curacao, Gin	10 zł