



# **Karta Menu**

## **Restauracja Hotelu Witek**

*Witek restaurant menu*

Zapraszamy codziennie w godzinach  
13:00 – 23:00




*We invite everyday  
1pm – 11pm*

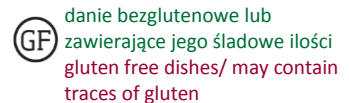
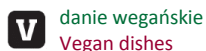
Karta ważna jest od lipca 2017  
Wszystkie ceny zawierają podatek VAT  
Serwis nie jest wliczony

*The card is valid from December 2016  
All prices includes VAT  
Service is not included*

# Nowości Szefa Kuchni

## Chef News

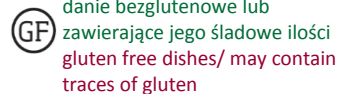
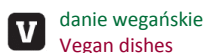
Krem dyniowy z pesto kolendrowym <i>Pumpkin cream with pesto coriander</i>	250 ml	16 zł
	 	
Stek z antrykotu sous-vide, frytki domowe, sałatka z jalapeno <i>Sous-vide entrecote steak, home frites, jalapeno salad</i>	250 g / 300 g	70 zł
Sernik dyniowy <i>Cheesecake with pumpkin</i>	150 g	18 zł
	 	
Grillowane szparagi ze smażonymi gnocchi <i>Waldorf salad with tuna dressing</i>	300 g	32 zł
	 	
Małże Św. Jakuba zapiekane z pomidorami i parmezanem <i>Scallops roasted with tomatoes and parmesan</i>	3 szt	39 zł
		



# Przystawki zimne


## Cold startes

Marynowany śledź z cebulką na kilka sposobów <i>Marinated herring with onion served in many different ways</i>	160 g ⓄGF	15 zł
Pasztet pieczony z leśnymi grzybami i konfiturą <i>Baked pate with wild mushrooms and cranberries</i>	150 g ⓄGF	15 zł
Tatar wołowy <i>Beef tatar</i>	200 g ⓄGF	28 zł



# Przystawki gorące

## Hot starter

Bruschetta z serem kozim i żurawinami w czerwonym winie 2 szt. 22 zł  
*Bruschetta with goat cheese and cranberries in red wine* 

Wątróbka pieczona z cebulką i jabłuszkiem z dodatkiem grzanki 250 g 26 zł  
czosnkowej  
*Liver roasted with onion and apple served with garlic bread*

Krewetki tygrysie w oliwie czosnkowej z patelni 6 szt. 35 zł  
*Shrimps in garlic olive oil* 

 danie wegetariańskie  
vegetarian dishes

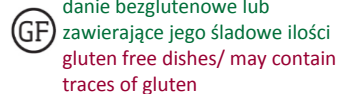
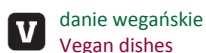
 danie wegańskie  
Vegan dishes

 danie bezglutenowe lub  
zawierające jego śladowe ilości  
gluten free dishes/ may contain  
traces of gluten

## Sałatki

## Salads

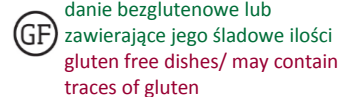
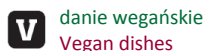
Sałatka grecka <i>Greek salad</i>	300 g  	22 zł
Sałatka z kurczakiem w sosie jogurtowym <i>Chicken salad with yoghurt sauce</i>	300 g 	24 zł
Sałatka z łososiem wędzonym i sosem gorgonzola <i>Smoked salmon salad with gorgonzola sauce</i>	300 g 	29 zł
Sałatka z pieczoną polędwicą i jajkiem sadzonym <i>Roast beef salad with fried egg</i>	300 g 	36 zł



# Zupy

## Soups

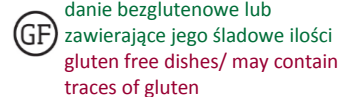
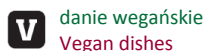
Żurek po staropolsku <i>Traditional polish sour soup with eggand sausage (based on rye)</i>	300 ml	16 zł
Zupa z leśnych grzybów z łazankami <i>Mushroom soup with noodles</i>	300 ml 	16 zł
Krem pomidorowy z mascarpone <i>Creamy tomato soup with mascarpone</i>	300 ml 	16 zł
Barszcz czerwony z krokietem lub uszkami <i>Beetroot soup with croquette or dumplings</i>	250 ml	16 zł
Zupa rybna z krewetkami i kluseczkami parmezanowymi <i>Fish soup with shrimps and parmesan dumplings</i>	300 ml	26 zł



## *Ryby i owoce morza*

### *Fish & seafood*

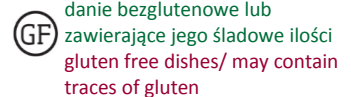
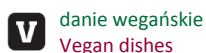
Sandacz z sosem miodowo – maślanym, podany z brązowym ryżem, pomidorkami koktajlowymi oraz pieczonym czosnkiem <i>Pikeperch with honey-butter sauce served with brown rice, cherry tomatoes and roasted garlic</i>	160 g / 300 g	65 zł
Pieczony łosoś z warzywami po karaibsku <i>Roasted salmon with Caribbean vegetables</i>	160 g / 300 g	55 zł
Stek z tuńczyka z sosem sezamowo sojowym podany z gnocchi i mixem sałat w sosie jogurtowym <i>Tuna steak with sesame and soy sauce served with gnocchi and salad with yoghurt sauce</i>	160 g / 300 g	60 zł



# *Dania Głównie*

## *Main Courses*

Krokiet ze szpinakiem i sosem czosnkowym <i>Spinach croquette with garlic dressing</i>	2 szt.	19 zł
		
Ziołowe warzywa z kremowym ryżem <i>Vegetables with herbs and creamy rice</i>	300 g	21 zł
	 	
Placki ziemniaczane z cukinią i sosem kaparowym <i>Potato pancakes in caper sauce</i>	2 szt.	25 zł
		
Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną i ziemniakami <i>Pork chop in bread crumbs served with stewed cabbage and potatoes</i>	140 g / 300 g	39 zł





## *Dania Główne*

### *Main Courses*

Marynowana pierś z kurczaka w kawie i wasabi z pierożkami fagotini i sałatką owocową z kolendrą 160 g / 300 g 45 zł

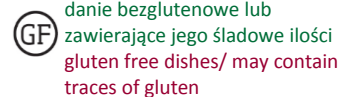
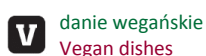
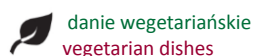
*Coffee and wasabi marinated chicken breast served with fagotini and fruit salad with coriander*

Gęś z grilla z sosem z czarnej porzeczki podana z kaszą pęczak z kurkami z dodatkiem czerwonej kapusty 140 g / 300 g 60 zł

*Grilled goose with black currant sauce served with buckwheat groats, chanterelle mushrooms and red cabbage*

Stek z wołowiny Angus podawany z serem pleśniowym, pieczonymi pomidorkami, z buraczkami w pesto pietruszkowym na opiekanych ziemniaczkach 200 g / 300 g 65 zł

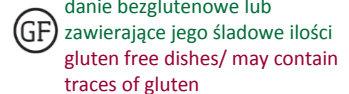
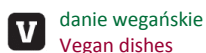
*Beef steak with camembert cheese served with baked tomatoes, beets with parsley pesto sauce and baked potatoes*



# *Pierogi*


## *Dumplings*

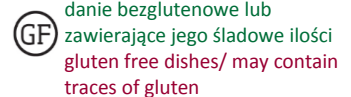
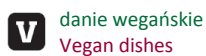
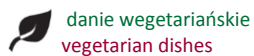
Pierogi ruskie opiekane z kwaśną śmietaną z chrzanem <i>Baked russian style dumplings stuffed with farm cheese and mashed potatoes served with sour cream with horseradish</i>	10 szt. 	21 zł
Samosa – smażone indyjskie pierożki z warzywami z dipem czosnkowym <i>Samosa – indian fried dumplings with vegetables and garlic dip</i>	16 szt.  	21 zł
Pierogi z mięsem ze złocistą cebulką <i>Meat dumplings with golden onions</i>	10 szt.	24 zł
Pierogi szpinakowe zapiekane pod serem mozzarella i pomidorami <i>Spinach dumplings baked under mozzarella cheese and tomato sauce</i>	10 szt. 	32 zł



# *Menu dla dzieci*

## *Menu for children*

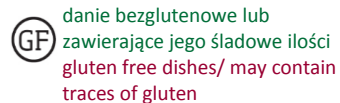
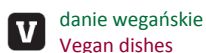
Naleśniki z bitą śmietaną i owocami	2 szt.	22 zł
<i>Cheese and raisins dumplings</i>		
Nuggets z kurczaka z dodatkiem frytek i surówki z marchewki	120 g / 300 g	35 zł
<i>Chicken nuggets with french fries and carrot salad</i>		



# *Desery*

## *Desserts*

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną i lodami waniliowymi <i>Hot apple pie with whipped cream and vanilla ice cream</i>	170 g 	18 zł
Lody z owocami i bitą śmietaną <i>Ice cream with fruit and whipped cream</i>	150 g 	19 zł
Tort orzechowy z czekoladą podany z ciepłym sosem angielskim <i>Chocolate walnut layer cake served with warm creme anglaise</i>	120 g 	22 zł
Sernik dyniowy <i>Cheesecake with pumpkin</i>	150 g  	18 zł

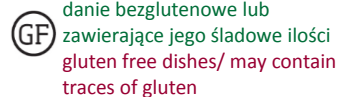
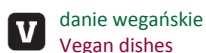


# Napoje

## Drinks

### Napoje gorące/ Hot beverages

Kawa Espresso / <i>Espresso</i>	50 ml	10 zł
Kawa Espresso Doppio / <i>Espresso doppio</i>	100 ml	14 zł
Kawa Cappuccino / <i>Cappuccino</i>	200 ml	12 zł
Kawa Latte Macchiato z syropem smakowym / <i>Latte Macchiato with choice of flavor syrups</i>	250 ml	14 zł
Kawa Latte Macchiato / <i>Latte Macchiato</i>	250 ml	12 zł
Herbata dzbanek – wybór smaków / <i>Tea pot (various flavours)</i>	250 ml	8 zł
Gorąca czekolada / <i>Hot chocolate</i>	200 ml	10 zł

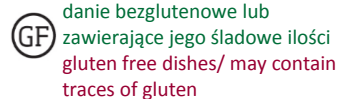
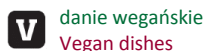


# Napoje

## Drinks

### Napoje zimne/ *Cold beverages*

Napoje gazowane / <i>Sparkling drinks</i>	200 ml	8 zł
Woda mineralna / <i>Mineral water</i>	330 ml	8 zł
Sok owocowy / <i>Single fruit juice</i>	200 ml	8 zł
Evian / <i>Evian water</i>	330 ml	10 zł
Badoit / <i>Badoit water</i>	330 ml	10 zł
Cisowianka Classique/ Perlage / <i>Cisowianka water Classique/ Perlage</i>	700 ml	12 zł
Kawa mrożona z lodami waniliowymi / <i>Iced coffee with vanilla ice cream</i>	200 ml	17 zł
Sok wyciskany ze świeżych owoców / <i>Fresh-squeezed fruit juice</i>	250 ml	20 zł
Red bull / <i>Red bull</i>	250 ml	12 zł

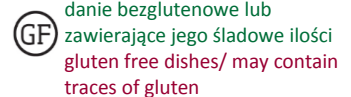
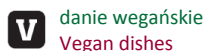


# Napoje

## Drinks

### Wódki/ *Vodkas*

Absolut / <i>Absolut (pure)</i>	40 ml	8 zł
Finlandia / <i>Finlandia (pure)</i>	40 ml	9 zł
Wyborowa / <i>Wyborowa (pure)</i>	40 ml	6 zł
Stock Prestige / <i>Stock Prestige (pure)</i>	40 ml	6 zł
Wódka Żołądkowa Gorzka / <i>Herbs Bitter vodka</i>	40 ml	6 zł
Żubrówka / <i>Żubrówka (The Bison Vodka – with grass leaf)</i>	40 ml	6 zł
Wiśniówka / <i>Wiśniówka (sweet cherry vodka)</i>	40 ml	6 zł
Krupnik / <i>Krupnik (sweet honey vodka)</i>	40 ml	6 zł
Advocat / <i>(eggnog liqueur)</i>	40 ml	5 zł
Tequila Olmeca Gold	40 ml	18 zł
Tequila Olmeca Silver	40 ml	18zł



# *Napoje*

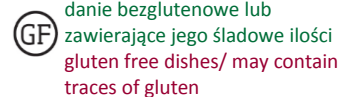
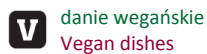
## *Drinks*

### *Wermuty/ Vermuths*

Martini bianco	100 ml	10 zł
Martini rosso	100 ml	10 zł
Martini dry	100 ml	10 zł
Campari bitter	40 ml	10zł

### *Likiery, Rum, Gin/ Liqueurs, Rums, Gins*

Baileys	40 ml	11 zł
Amaretto	40 ml	12 zł
Malibu	40 ml	10 zł
Bacardi light	40 ml	11 zł
Bacardi dark	40 ml	11 zł
Gin Lubuski	40 ml	6 zł
Gin Gordons	40 ml	9 zł



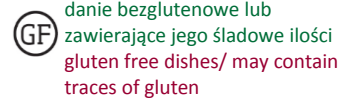
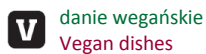
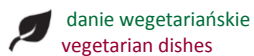


# Napoje

## Drinks

*Koniaki, Brandy, Whisky/ Cognac, Brandy, Whisky*

Hennessy Fine de Cognac	40 ml	20 zł
Remy Martin VSOP	40 ml	28 zł
Stock 84	40 ml	9 zł
Johny Walker red	40 ml	10 zł
Johny Walker black	40 ml	18 zł
Chivas Regal	40 ml	19 zł
Ballantines	40 ml	11 zł



# Napoje

## Drinks

### Piwo/ Beer

Grimbergen blond (belgijskie piwo jęczmienno - pszeniczne)	0,33 l	12 zł
Żywiec lany / Żywiec (draught)	0,3 l	8 zł
Żywiec lany / Żywiec (draught)	0,5 l	10 zł
Żywiec Szampański	0,5 l	10 zł
Żywiec Porter	0,5 l	10 zł
Paulaner	0,5 l	12 zł
Heineken	0,33 l	8 zł
Heineken	0,65 l	15 zł
Tyskie Gronie	0,33 l	8 zł
Tyskie Gronie	0,5 l	10 zł
Warka Radler 0.0% alk	0,5 l	8 zł



danie wegetariańskie  
vegetarian dishes



danie wegańskie  
Vegan dishes



danie bezglutenowe lub  
zawierające jego śladowe ilości  
gluten free dishes/ may contain  
traces of gluten