



[/HotelPietrakTrzemeszno](#)

Honorujemy karty rabatowe sieci Hoteli Pietrak:

We accept the Pietrak Hotel discount cards:

Wir nehmen auch die Rabatkarten von Pietrak Hotelkette an.



**Szanowni Państwo,
przed złożeniem zamówienia bardzo prosimy o podanie kelnerowi
informacji o posiadaniu jednej z powyższych kart,
uprawniających do otrzymania rabatu w naszej gastronomii.**

Wcześniejsze zgłoszenie jest warunkiem otrzymania rabatu.

Rabat udzielamy od zamówienia powyżej 25 zł.

Dziękujemy

Dear Sirs and Madams,

Please inform the waiter that you have a discount card for our services before placing your order

Please, inform the waiter beforehand in order to receive a discount

The discount is applicable to orders over 25 zł

Liebe Gäste,

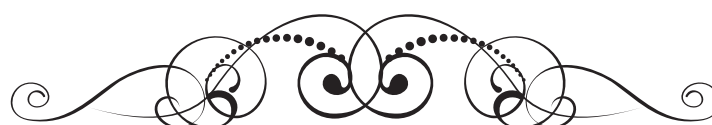
Das ist die Bedingung der Rabatterteilung. Den Rabatt erteilen wir bei Bestellungen über 25 PLN.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.

* Szczegółowy regulamin dostępny jest w recepcji hotelu

** Detailed regulations are available at the reception desk*

** Die ausführliche Ordnung befindet sich an der Hotelrezeption*



OZNACZENIA DESIGNATIONS / BEZEICHNUNGEN



Specjalność Szefa Kuchni

*Chef recommends
Der Chef empfiehlt*



Dania regionalne

*Regional dishes
Regionale Gerichte*



Dania lekkostrawne

*Easily digestible dishes
Leicht verdauliche Speisen*



Dania wegetariańskie

*Vegetarian dishes
Vegetarische Speisen*



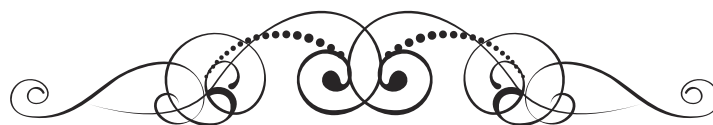
Dania z grilla

*Grilled dishes
Gerichte vom Grill*



Dania pikantne

*Spicy dishes
Pikante Speise*



PRZYSTAWKI

APPETIZER / VORSPEISEN



Śledź po królewsku

Herring a'la Royale
Königlicher Hering

16,00 zł



Sałatka morską z krewetek na grzance kawior z łososia

Sea salad with shrimps on toast, salmon caviar
Seesalat mit Garnele auf Toast, Lachskaviar

19,00zł

Carpaccio z polędwicy wołowej sos korzenno-miodowy, rukola, pomidorki koktajlowe, parmezan

Carpaccio beef sirloin sprinkled,
spice-honey sauce, arugula, cocktail tomatoes and parmesan
Carpaccio aus Rinderlende
würziger Honigsauce, Rucola, Cocktailtomaten und Parmesan

25,00 zł



Deska swojskich wyrobów z hotelowej spiżarni Danie dla 2 osób

A board of native products
Ein Brett mit einheimischen Produkten

39,00 zł



Siekany tatar z dojrzewającą polędwicą wołową żółtko, cebula, ogórek, grzyby marynowane

Chopped tartare of matured beef tenderloin
yolk, onion, pickled cucumber, marinated mushroom
Gehacktes Tartar von gereiftem Rinderfilet
Eigelb, Zwiebel, Gurke, marinierte Pilze

28,00 zł

SALATKI PEŁNE WITAMIN

SALAD FULL OF VITAMINS / SALATE VOLLER VITAMINE

Sałatka z grillowanym kurczakiem

mix sałat, oliwki, czerwona cebula, pomidorki cherry, czarnuszka, pesto bazyliowe własnego wyrobu

Salad with grilled chicken,

mix of lettuces, olives, red onion, cherry tomatoes,

black seeds, basil pesto of own produce

Salat mit gegrilltem Hähnchen,

Salatmischung, Oliven, rote Zwiebel, Kirschtomaten,

Schwarzkümmel, Basilikumpesto aus eigenem Anbau

19,00 zł



Sałatka z łososiem w sosie teriyaki

mix sałat, karczochy, grzyby marynowane, oliwki, prażony słonecznik, sos miodowo-limonkowy

Salmon salad in teriyaki

mix of lettuces, artichokes, marinated mushrooms, olives,

roasted sunflower, honey-lime sauce

Lachssalat in teriyaki

Mischung aus Salaten, Artischocken, marinierten Pilzen, Oliven,

geröstete Sonnenblume, Honig-Limetten-Soße

26,00 zł



Sałatka z grillowaną polędwicą wołową

mix sałat, grzyby marynowane, popcorn z kaszy gryczanej, truskawka, dip miodowo-miętowy

Salad with grilled beef sirloin

mix of lettuce, marinated mushrooms, buckwheat popcorn,

strawberry, honey-mint dip

Salat mit gegrilltem Rinderfilet

Mischung aus Salat, marinierten Pilzen, Buchweizenpopcorn,

Erdbeere, Honig-Minze-Dip

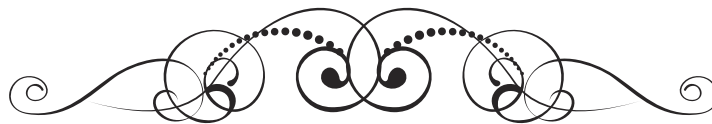
29,00 zł



Do sałatek podajemy bułeczki własnego wypieku z masłem ziołowym.

All salads are served with home-made bread-rolls and herbal butter.

Zu den Salaten empfehlen wir Ihnen selbstgebackene das Brötchen mit Kräuterbutter.



ZUPY

SOUPS / SUPPEN



**Rosół domowy drobiowo-wołowy
makaron własnego wyrobu**

*Traditional chicken-beef broth,
handmade noodles*

Hausgemachte Rindfleisch-und Rinderbrühe,
eigene Nudeln

11,00 zł



**Pikantny barszcz czerwony
kołduny lub pasztecik**

*Spicy red borscht soup
dumplings or patty*

Würziger roter Borschtsch
ein Quilt oder Pastetchen

9,00 zł



**Żur na żytnim zakwasie
bekon, jajko, ziemniaki, mus chrzanowy**

*Sour rye soup,
bacon, egg, potatoes, horseradish mousse*

Roggensauersuppe,
Speck, Ei, Kartoffeln, Meerrettichmousse

13,00 zł



**Czernina - regionalna zupa
suszone owoce, makaron własnego wyrobu**

*Czernina/duck blood soup - regional soup
dried fruit, handmade noodles*

*Czernina/Enten Blutsuppe - regionale Suppe
Trockenfrüchte, hausgemachte Nudeln*

15,00 zł





PIEROGI I MAKARONY

BOILED DOUGH POCKETS AND PASTA
PIROGGEN AUF ALT-POLNISCHE ART UND PASTA



Pierogi ze szpinakiem

**ser feta, szpinak, czosnek, pesto bazyliowe,
sos ze świeżych pomidorów**

*Dumplings with fresh spinach
feta cheese, spinach, garlic, basil pesto,
fresh tomato sauce*

Knödel mit frischem Spinat
Feta-Käse, Spinat, Knoblauch, Basilikumpesto,
frische Tomatensauce

19,00 zł



Pierogi z kaczką

farsz z kaczki, piklowana czerwona cebula, sos żurawinowy

*Dumplings with duck
duck stuffing, pickled red onion, cranberry sauce*

Knödel mit Ente
Entenfüllung, eingelegte rote Zwiebel, Cranberrysauce

24,00 zł

Pappardelle Primavera

Makaron, młody bób, szparagi, szpinak

*Pappardelle Primavera
Pasta, young broad bean, asparagus, spinach*

*Pappardelle Primavera
die Nudel, junge dicke Saubohne, die Spargel, die Spinat*

19,00 zł



Penne all'Arrabbiata

Makaron, papryczka chili, czosnek, sos pomidorowy

*Penne all'Arrabbiata
Pasta, chilli pepper, garlic, tomato sauce*

Penne mit Chilli Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Sahne

19,00 zł



RYBY I OWOCE MORZA

FISH DISHES AND SEAFOOD / FISCHSPEISEN UND MEERESFRÜCHTE



Łosoś z mulami 39,00 zł

mule, sos mango, imbir, bagietka

Salmon with mussels

mussels, mango sauce, ginger, baguette

Lachs mit Muscheln

Maultier, Mangosauce, Ingwer, Baguette

Krewetki aglio-olio peperoncino 39,00 zł

czarny makaron, pepperoni, czosnek, parmezan

Shrimps Aglio Olio Peperoncino

black pasta, pepperoni, garlic, parmesan

Garnelen Aglio-olio peperoncino

schwarze Nudeln, Peperoni, Knoblauch, Parmesan

Filet z halibuta 45,00 zł

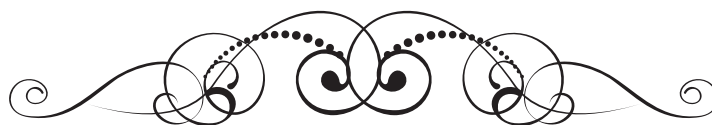
warzywna julienne, puree z selera, sos cytrusowy

Halibut fillet

julienne vegetables, Celery Purée, citrus sauce

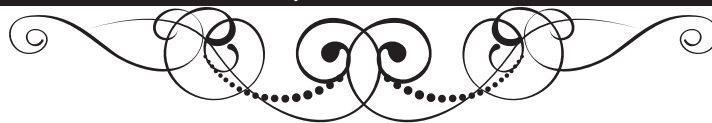
Heilbuttfilet

Gemüse Julienne, Sellerie Püree, Zirus-Sauce



DANIA MIĘSNE

MEAT DISHES / FLEISCHSPEISEN



Kaczka po królewsku pyzy drożdżowe, modra kapusta

*Royal-style duck
yeast dumplings, red cabbage*
Königliche Ente
Hefeknödel, Blaukohl

49,00 zł



Kurczak Caprese ser mozzarella, pomidor, ziemniaki gratin, bazylia, sos beszamelowy

*Caprese chicken
mozzarella cheese, tomato, gratin potatoe, basil,
Béchamel sauce*
Huhn Caprese
Mozzarellakäse, Tomate, Kartoffelgratin, Basilikum,
Béchamelsauce

33,00 zł



Stek z polędwicy wołowej grillowane warzywa, frytki steakhouse, sos pieprzowy

*Beef tenderloin steak
grilled vegetables, steakhouse fries, pepper sauce*
Rinderfiletsteak
gegrilltes Gemüse, Steak House Pommes, Pfeffersoße

69,00 zł
200g

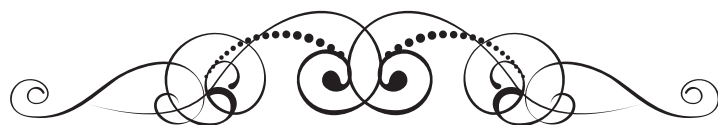
89,00 zł
300g

Stek z Angusa grillowane warzywa, frytki steakhouse, sos pieprzowy

*Angus steak 230g
grilled vegetables, steakhouse fries, pepper sauce*
Angussteak 230g
gegrilltes Gemüse, Steak House Pommes, Pfeffersoße

65,00 zł
230g





DANIA MIĘSNE

MEAT DISHES / FLEISCHSPEISEN



Żeberka po amerykańsku „barbecue” grillowane warzywa, frytki steakhouse

Baked BBQ Ribs

grilled vegetables, steakhouse fries

Amerikanische Rippchen "Barbecue"

gegrilltes Gemüse, Steak House Pommes

38,00 zł



Panierowany kotlet schabowy z kością ziemniaki zapiekane, kapusta zasmażana z grzybami

Breaded pork chop with bone

baked potatoes, fried cabbage with mushrooms

Paniertes Schweinekotelett mit Knochen

Ofenkartoffeln, gebratener Kohl mit Pilzen

32,00 zł



Gicz cielęca modra kapusta, purée ziemniaczano-chrzanowe

Veal shank,

red cabbage, potato and horseradish purée

Kalbshaxe,

Blaukohl, Kartoffelbrei und Meerrettich

12,00 zł/100 g



Do dań mięsnych proponujemy Zestaw Surówek w cenie 5 zł.

Into all meat dishes we recommended seasonal salad for 5zł.

Für Fleischgerichte empfehlen wir die Salat für 5 PLN.



HAMBURGERY



Hamburger „Lux” 17,00 zł

Mięso wieprzowe, jajko sadzone, pieczarki, cebula, sos

Pork, fried egg, mushrooms, onion, sauce

Schweinefleisch, Spiegelei, Pilze, Zwiebel, Soße

Beef Burger 36,00 zł

Frytki, wołowina, krucha sałata, pikle, pomidor, sos

Fries, beef, lettuce, pickles, tomato, sauce

Rindfleisch, knuspriger Salat, Essiggurken, Tomaten, Pommes frites + Sauce



DANIA DLA DZIECI

MEALS FOR CHILDRE / MAHLZEITEN FÜR KINDER



**Zupa Pomidorowa
ryż** 8,00 zł

Tomato soup, rice

Tomatensuppe, Reis

Rosół z kury 8,00 zł

domowy makaron, marchewka

Chicken soup

homemade noodles, carrot

Hühnersuppe

hausgemachte Pasta, Karotte

Panierowany filet z kurczaka 18,00 zł

frytki, groszek z marchewką

Breaded Chicken Cutlets

fries, peas and carrots

Paniertes Hähnchenfilet

Pommes, Erbsen mit Karotten

Naleśniki, 12,00 zł

prażone jabłko

Pancakes,

roasted apple

Pfannkuchen,

gerösteter Apfel



DANIA KUCHNI DOMOWEJ

HOMEMADE DISHES / SUPPEN



Pierogi po lwowsku

złocista cebulka, świeży twarożek

Lviv Dumplings

golden onion, fresh cottage cheese

Knödel in Lemberg ,goldene Zwiebel, frischer Hüttenkäse

17,00 zł



Kurczak w potrawce

ryż biały, sos potrawkowy, zestaw surówek

Chicken casserole

white rice, stewed sauce, seasonal salad

Huhn in einem Auflauf

weißer Reis, gedünstete Soße, Salat

25,00 zł

Kotlet z kurczaka de Volaille

ziemniaki gotowane, zestaw surówek

De Volaille, boiled potatoes, seasonal salad

Hähnchenschnitzel von Volaille

gekochte Kartoffeln, Salat

28,00 zł

Pieczeń wieprzowa

ziemniaki gotowane, zestaw surówek

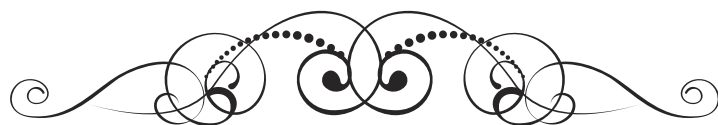
Roasted pork

boiled potatoes, seasonal salad

Schweinebraten

gekochte Kartoffeln, Salat

25,00 zł

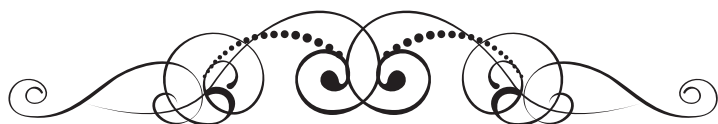


NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS / HEIßE GETRANKÉ



Kawa z ekspresu	6,00 zł	Czekolada	8,00 zł
<i>Coffee espresso / Kaffee Espresso</i>		<i>Chocolate / Schokolade</i>	
Kawa espresso	6,00 zł	Czekolada z musem	
<i>Coffee espresso / Kaffee Espresso</i>		malinowym i bitą śmietaną	12,00 zł
Kawa latte	9,00 zł	<i>Chocolate mousse raspberry</i>	
<i>Coffee latte / Milchkaffee</i>		<i>and whipped cream</i>	
Kawa cappuccino	7,00 zł	<i>Mousse au chocolat Himbeeren</i>	
<i>Cappuccino coffee / Kaffee Cappuccino</i>		<i>und Schlagsahne</i>	
Kawa po irlandzku	12,00 zł	Czekolada z lodami	
<i>Irish coffee / Irish-Kaffee</i>		śmietankowymi i bitą śmietaną	12,00 zł
Herbata	5,00 zł	<i>Chocolate ice cream</i>	
<i>Tea / Tee</i>		<i>and whipped cream</i>	
Herbata z cytryną	6,00 zł	<i>Schokoladeneis Creme</i>	
<i>Tea with lemon / Tee mit Zitrone</i>		<i>und Schlagsahne</i>	
Herbata z rumem	7,00 zł		
<i>Tea with rum / Tee mit Rum</i>			

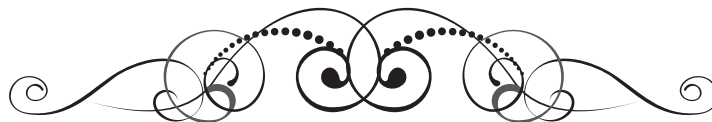


NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS / KALTE GETRANKE



Sok wyciskany ze świeżych owoców 0,25 l	8,00 zł
(pomarańcza, grejpfrut)	
<i>Juice from fresh fruit (orange, grapefruit)</i>	
<i>Saft mit frischem Obst (Orange, Grapefruit)</i>	
Soki owocowe naturalne 0,25 l	4,00 zł
<i>Natural juice / Frische Obstsäfte</i>	
Pepsi Cola 0,2 l	4,00 zł
7-UP 0,2 l	4,00 zł
Mirinda Orange 0,2 l	4,00 zł
Schweppes Tonic 0,2 l	4,00 zł
Źródłana woda Cisowianka "Perlage" 0,3 l	4,00 zł
<i>Mineral water / Mineralwasser Cisowianka "Perlage" 0,7 l</i>	8,00 zł
Herbata mrożona 0,2 l	4,00 zł
<i>Ice tea / Eistee</i>	



PIWO

BEER / BIER



PIWO BECZKOWE

Draught beer / Bier vom Fass

Warka	0,3l	5,00 zł
	0,5l	6,00 zł

PIWO BUTELKOWE

Bottled beer / Flaschenbier

Żywiec	0,3l	6,00 zł
	0,5l	7,00 zł
Piwo niskoalkoholowe	0,3l	6,00 zł
Heineken	0,3l	6,00 zł
	0,5l	7,00 zł
Warka	0,5l	6,00 zł
Warka Strong	0,5l	7,00 zł
Desperados	0,4l	8,00 zł
Paulaner	0,5l	10,00 zł
Paulaner dunkel	0,5l	12,00 zł

Sok do piwa	1 por.	0,50 zł
<i>Juice to beer</i>		
Saft zu Bier		