

NAPOJE ZIMNE / Cold drinks

0,33 l Woda mineralna <i>Mineral water</i>	5 zł
0,25 l Coca-Cola	6 zł
0,25 l Fanta	6 zł
0,25 l Sprite	6 zł
0,25 l Tonic	6 zł
0,25 l Sok pomarańczowy <i>Orange juice</i>	6 zł
0,25 l Sok grejpfrutowy <i>Grapefruit juice</i>	6 zł
0,25 l Sok jabłkowy <i>Apple juice</i>	6 zł
0,25 l Sok porzeczkowy <i>Blackcurrant juice</i>	6 zł
0,25 l Sok pomidorowy <i>Tomato juice</i>	6 zł
0,25 l Energy drink	6 zł

NAPOJE GORĄCE / Hot drinks

1 por. Herbata <i>Tea</i>	7 zł
10 g Kawa Americano	9 zł
10 g Cappuccino	10 zł
10 g Espresso	9 zł
10 g Latte Machiatto	12 zł

WINA / Wine

100 ml / but.

Gato Negro Merlot	
Czerwone wytrawne (<i>red - dry</i>)	10 zł / 75 zł
Gato Negro Red	
Czerwone półwytrawne (<i>red semi-dry</i>)	10 zł / 75 zł
Gato Negro Chardonnay	
Białe wytrawne (<i>white - dry</i>)	10 zł / 75 zł
Gato Negro White	
Białe półwytrawne (<i>white - semi-dry</i>)	10 zł / 75 zł
Lionidzis Zvari Saperavi	
Białe wytrawne (<i>white - dry</i>)	10 zł / 75 zł
Lionidzis Zvari Tsinandali	
Białe wytrawne (<i>white - dry</i>)	10 zł / 75 zł
Lionidzis Zvari Kindzmarauli	
Czerwone półsłodkie (<i>red - semi-sweet</i>)	10 zł / 75 zł
Gavelli Pirosmanti Red	
Czerwone półwytrawne (<i>red - semi-dry</i>)	10 zł / 75 zł
Gavelli Pirosmanti White	
Białe półwytrawne (<i>white - semi-dry</i>)	10 zł / 75 zł
Wino musujące Martini Asti	
Białe słodkie (<i>white - sweet, sparkling</i>)	--- / 80 zł
Wino musujące Michel Angelo	
Białe słodkie (<i>white - sweet, sparkling</i>)	--- / 50 zł

ALKOHOLE / Alcohols

50 ml Rum Bacardi (Carta Blanca / Carta Negra)	10 zł
50 ml Tequila	12 zł
50 ml Żubrówka	7 zł
50 ml Żołądkowa Gorzka	7 zł
50 ml Krupnik	7 zł
50 ml Luksusowa	7 zł
50 ml Wyborowa	7 zł
50 ml Finlandia	10 zł
50 ml Absolut	10 zł
50 ml Gin Lubuski	8 zł
50 ml Johnnie Walker Red	15 zł
50 ml Johnnie Walker Black Label	20 zł
50 ml Jim Beam	15 zł
50 ml Ballantine's	15 zł
50 ml Jack Daniel's / Honey	15 zł
50 ml Chivas Regal	20 zł
50 ml Stock 84	10 zł
50 ml Metaxa 5*	15 zł
50 ml Martell V.S.	30 zł
100 ml Martini bianco	10 zł
50 ml Passoa	9 zł
50 ml Malibu	9 zł
50 ml Campari	10 zł
50 ml Baileys	9 zł
50 ml Jägermeister	9 zł
50 ml Kahlua	9 zł

PIWA / Beer

0,5 l Żywiec	8 zł
0,33 l Żywiec	6 zł
0,5 l Warka Jasne Pełne	8 zł
0,5 l Warka Strong	8 zł
0,5 l Specjal	8 zł
0,5 l Heineken	8 zł
0,4 l Desperados	10 zł
0,5 l Paulaner	10 zł



HOTEL KRYSTYNA RESTAURACJA

M E N U

hotelkrystyna.pl

Firma „Krystyna” Joanna Ziółek
ul. Żwirki i Wigury 10
12-100 Szczytno
www.hotelkrystyna.pl

PRZEKAŚKI

Starters / Vorspeisen

Śledź na placku pod pierzynką (150 g) – 15 zł
Herring with flat cake under duvet
Hering unter der Decke

Befszytk tatarski z pieczywem (80 g) – 25 zł
Steak tartare with bread
Tatarbeefsteak mit Brot

Tatar z łososia z pieczywem (80 g) – 25 zł
Salmon tartare with bread
Lachstatar mit Brot

Barszcz z krokietem (200 ml/1szt.) – 15 zł
Beetroot soup with croquette
Klare Rote Beete-Suppe mit Krokette

ZUPY

Soups / Suppen

Meksykańska (250 ml) – 12 zł
Mexican suppe
Mexikanische Suppe

Rosół z kury z makaronem (250 ml) – 10 zł
Chicken soup with noodles
Hühnersuppe mit Nudeln

Szczawiowa z jajkiem (250 ml) – 12 zł
Sorrel soup with egg
Sauerampfersuppe mit Ei

MAKARONY

Pasta / Nudelgerichte

Tagliatelle w sosie carbonara (250 g) – 20 zł
Tagliatelle Carbonara
Tagliatelle Carbonara

Farfalle z kurczakiem i rydzami
(250 g) – 25 zł

Farfalle with chicken and red pine mushroom
Farfalle mit Hähnchen und Reizkern

DANIA GŁÓWNE

Main course / Hauptgerichte

Pierś z kaczki z sosem z owoców leśnych
(150 g) – 35 zł
Duck breast with forest fruit sauce
Entenbrust mit Waldfruchtsauce

Burger Texas (wołowy/vege) z frytkami
(200 g) – 25 zł
Texas Burger (beef / vege) with french fries
Texas Burger (Rind / Vege) mit Pommes Frites

Polędwica wołowa z sosem z zielonego pieprzu
(150 g) – 40 zł
Beef sirloin with green peppercorn sauce
Rindersteak mit Grüner Pfeffersauce

Pierś grillowana z kurczaka
w sosie serowo-brokuowym (150 g) – 25 zł
Grilled chicken breast in cheese and broccoli sauce
Gegrillte Hähnchenbrust in Broccoli-Käse Sauce

Golonka pieczona z indyka z kapustą
zasmażaną i chrzanem (300 g) – 35 zł
Roasted turkey thigh with fried cabbage and horseradish
*Gebratener Putenknöchel mit gebratener Weißkohl
und Meerrettich*

Stek wołowy z masłem czosnkowym (150 g) – 45 zł
Beef sirloin steak with garlic butter
Rindersteak mit Knoblauchbutter

Marynowana polędwiczka wieprzowa
zawijana boczkiem (150 g) – 30 zł
Marinated pork loin wrapped in bacon
Mariniertes Schweinefilet mit Speck

Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną (250 g) – 25 zł
Pork Chop with fried cabbage
Schweinekotelett mit Sauerkraut

Sandacz w sosie z boczniaków (150 g) – 30 zł
Zander with oyster mushroom sauce
Zander in Austernpilzsauce

Dorsz w sosie z pora (150 g) – 30 zł
Cod in leek sauce
Gebratener Dorsch in Lauchsauce

DODATKI DO DAŃ

Side orders / Beilagen

- (150 g) – 6 zł
- puree ziemniaczane *mashed potato* / Kartoffelpüree
 - ziemniaki zapiekane *baked potatoes* / Bratkartoffeln
 - frytki *french fries* / Pommes Frites
 - kaszotto z kaszy pęczak *buckwheat* / Perlgerste mit Gemüse
 - buraczki zasmażane *fried beetroot* / Rote-Beete warm
 - kapusta zasmażana *fried cabbage* / Sauerkraut warmn
 - surówka coleslaw *coleslaw* / Krautsalat
 - surówka obiadowa *dinner salad* / Mittagessen Salat
 - mizeria *polish cucumber salad* / Gurkensalat

SALAТЫ

Salads / Salat

Salata z łososiem z sosem cytrynowym
(200 g) – 25 zł
Smoked salmon salad with lemon sauce
Lachssalat mit Zitronensauce

Salata Cezar (200 g) – 20 zł
Cesar Salad
Caeser Salat

Salata Szefa z sosem vinegret (200 g) – 20 zł
Chef's salad with vinaigrette dressing
Chefkochsalat mit Vinaigrettesauce

DANIA DLA NAJMŁODSZYCH

Children's menu / Kindermenu

Nuggetsy lub kotlet drobiowy + frytki + mizeria
(250 g) – 20 zł
*Chicken nuggets or chicken cutlet with fries and polish
cucumber salad*
*Knusprige Hähnchen oder Hähnchen Kotelett mit Pommes
Frites und Gurkensalat*

Naleśniki z twarogiem (2 szt.) – 15 zł
Pancakes with curd
Pfannkuchen mit Quark

DANIA MAĆZNE

Potato and flour dishes / Mehlgerichte

Pierogi z mięsem (7 szt.) – 20 zł
Dumplings with meat
Teigtaschen mit Fleisch gefüllt

Pierogi ruskie (7 szt.) – 20 zł
Dumplings with potato and cottage cheese stuffing
Russische Teigtaschen

Naleśniki ze szpinakiem i serem feta z sosem
czosnkowym (2 szt.) – 18 zł
Pancakes with spinach and feta cheese with garlic sauce
Pfannkuchen mit Spinat und Fetakäse mit Knoblauchsauce

Kartoflak mazurski z sosem grzybowym
(200 g) – 20 zł
Traditional Mazurian potato pie with mushroom sauce
Masurisches Kartoffelpuffer mit Pilzsauce

DESERY

Desserts / Nachtich

Deser lodowy (200 g) – 15 zł
Ice cream dessert
Eisdessert

Szarlotka z lodami (150g) – 15 zł
Apple Pie with ice cream
Apfelkuchen mit Eis

Crème brûlée (150 g) – 18 zł

Dania zawierają składniki alergenne.
Essen enthält Allergene Zutaten.
Dishes may contain allergenic ingredients.