

NAPOJE ZIMNE / Cold drinks

0,33 l Woda mineralna <i>Mineral water</i>	6 zł
0,75 l Woda mineralna <i>Mineral water</i>	12 zł
0,25 l Coca-Cola	8 zł
0,25 l Sprite	8 zł
0,25 l Tonic	8 zł
0,25 l Sok pomarańczowy <i>Orange juice</i>	8 zł
0,25 l Sok jabłkowy <i>Apple juice</i>	8 zł
0,25 l Sok porzeczkowy <i>Blackcurrant juice</i>	8 zł
0,25 l Sok świeżo wyciskany z pomarańczy	16 zł
0,25 l Sok świeżo wyciskany z grejpfruta	16 zł

NAPOJE GORĄCE / Hot drinks

1 por. Herbata <i>Tea</i>	9 zł
10 g Kawa Americano	12 zł
10 g Cappuccino	12 zł
10 g Espresso	12 zł
10 g Latte Machiatto	15 zł

WINA / Wine

	100 ml / but.
Gato Negro Merlot	
Czerwone wytrawne (<i>red - dry</i>)	12 zł / 90 zł
Gato Negro Red	
Czerwone półwytrawne (<i>red - semi-dry</i>)	12 zł / 90 zł
Gato Negro Chardonnay	
Białe wytrawne (<i>white - dry</i>)	12 zł / 90 zł
Gato Negro White	
Białe półwytrawne (<i>white - semi-dry</i>)	12 zł / 90 zł
Lionidzis Zvari Saperavi	
Czerwone wytrawne (<i>red - dry</i>)	12 zł / 90 zł
Lionidzis Zvari Tisinadali	
Białe wytrawne (<i>white - dry</i>)	12 zł / 90 zł
Lionidzis Zvari Kindzmarauli	
Czerwone półsłodkie (<i>red - semi-sweet</i>)	12 zł / 90 zł
Gevelli Pirosmanni Red	
Czerwone półwytrawne (<i>red - semi-dry</i>)	12 zł / 90 zł
Gevelli Pirosmanni White	
Białe półwytrawne (<i>white - semi-dry</i>)	12 zł / 90 zł
Wino musujące Prosecco	
Białe wytrawne (<i>white - dry, sparkling</i>)	--- / 80 zł

ALKOHOLE / Alcohols

40 ml Rum Bacardi Carta Blanca	10 zł
40 ml Żubrówka	8 zł
40 ml Żołądkowa Gorzka	8 zł
40 ml Krupnik	8 zł
40 ml Luksusowa	8 zł
40 ml Wyborowa	8 zł
40 ml Finlandia	12 zł
40 ml Absolut	12 zł
40 ml Gin Lubuski	10 zł
40 ml Johnnie Walker Red	15 zł
40 ml Ballantine's	15 zł
40 ml Jack Daniel's	20 zł
40 ml Chivas Regal	20 zł
40 ml Metaxa 5*	18 zł
40 ml Martell V.S.	30 zł
100 ml Martini bianco	10 zł
40 ml Passoa	9 zł

PIWA / Beer

0,3 l Żywiec	8 zł
0,5 l Żywiec	10 zł
0,5 l Warka Jasne Pełne	10 zł
0,5 l Warka Strong	10 zł
0,5 l Specjal	10 zł
0,5 l Heineken	10 zł
0,4 l Desperados	12 zł
0,5 l Paulaner	12 zł
0,5 l Jurand	12 zł

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



HOTEL KRYSTYNA RESTAURACJA

M E N U

PRZEKAŚKI

Starters / Vorspeisen

Śledź na placku pod pierzynką (200 g) – **25zł**
Herring with flat cake under duvet
Hering unter der Decke

Tatar wołowy z pieczywem (90 g) – **35 zł**
Steak tartare with bread
Tatarbeefsteak mit Brot

Tatar z łososia z grzanką (90 g) – **40 zł**
Salmon tartare with toast
Lachstatar mit Toast

Barszcz z krokietem (200 ml / 150 g) – **30 zł**
Red borscht with croquette
Rote-Bete-Suppe mit Krokette

ZUPY

Soups / Suppen

Żurek z kiełbasą i jajkiem (250 ml) – **15 zł**
Sour soup with sausage and egg
Polnische Sauerteigsuppe mit Wurst und Ei

Rosół z zacierką (250 ml) – **13 zł**
Chicken soup with noodles
Hühnersuppe mit Spätzle

Zupa dnia (250 ml) – **13 zł**
Soup of the day
Die Suppe des Tages

SALAТЫ

Salads / Salat

Sałata z krewetkami (250 g) – **35 zł**
Salad with prawns
Salat mit Garnelen

Sałata Cezar (250 g) – **30 zł**
Cesar Salad
Caeser Salat

Sałata z grillowanym serem halloumi (250 g) – **32 zł**
Salad with grilled Halloumi cheese
Salat mit Grillter Halloumi Käse

DANIA GŁÓWNE

Main course / Hauptgerichte

Konfitowane udko z kaczki podane z gnocchi buraczanym (350 g) – **55 zł**
Confit duck leg served with beetroot gnocchi
Confit-Entenkeule serviert mit Rote-Bete-Gnocchi

Burger texas (wołowy / vege) z frytkami (350 g) – **35 zł**
Texas Burger (beef / vege) with french fries
Texas Burger (Rind / Vege) mit Pommes Frites

Filet drobiowy w serowej panierce podany z puree i pomidorkami (350 g) – **40 zł**
Chicken fillet in cheese coating served with mashed potatoes and tomatoes
Hähnchenfilet mit Käse Überzug serviert mit Kartoffelpüree und Tomaten

Pierś z kurczaka grillowana z sosem z suszonych pomidorów z kaszotto (350 g) – **40 zł**
Grilled chicken breast with sun-dried tomato sauce with kashotto
Gegrillte Hähnchenbrust mit sonnengetrockneter Tomatensauce mit Kashotto

Schab nadziewany z kopytkami zapiekаныmi i surówką z kapusty (400 g) – **45 zł**
Stuffed pork loin with baked potato dumplings and cabbage salad
Gefüllte Schweinelende mit gebackenen Schupfnudeln und Kohlsalat

Kotlet schabowy z kapustą duszoną i ziemniakami (450 g) – **40 zł**
Pork Chop with fried cabbage and potatoes
Schweinekotelett mit Sauerkraut und Kartoffeln

Sandacz w sosie kurkowym z cząstkami ziemniaczanymi i fasolką szparagową (400 g) – **50 zł**
Zander with chanterelle sauce with potato wedges and green beans
Zander in Pfifferlingsauce mit Kartoffelschnitzen und Brechtbohnen

Miętus podany z puree i marchewkami w glazurze (400g) – **50 zł**
Burbot with mashed potatoes and glazed carrots
Quappe mit Kartoffelpüree und glasierten Karotten

DODATKI DO DAŃ

Side orders / Beilagen

- (150 g) – **9 zł**
- Frytki *french fries / Pommes Frites*
 - Buraczki zasmażane *fried beetroot / Rote-Beete warm*
 - Surówka obiadowa *dinner salad / Mittagessen Salat*
 - Mizeria *polish cucumber salad / Gurkensalat mit Sahne*

MAKARONY

Pasta / Nudelgerichte

Makaron carbonara (300 g) – **30 zł**
Pasta Carbonara
Nudeln mit Carbonarasauce

Tagliatelle z kurkami wersja wegetariańska (400 g) – **35 zł**
Tagliatelle with chanterelles vegetarian version
Tagliatelle mit Pfifferlingen vegetarische version

Tagliatelle z kurkami i z kurczakiem (400 g) – **35 zł**
Tagliatelle with chanterelles and chicken
Tagliatelle mit Pfifferlingen und Hähnchen

Tagliolini z atramentem mątwy z krewetkami (300 g) – **35 zł**
Black Tagliolini with prawns
Nudeln mit Tintenfisch-Tine mit Garnelen

DANIA MĄCZNE

Potato and flour dishes / Mehlgerichte

Pierogi z mięsem (6 szt.) – **35 zł**
Dumplings with meat
Teigtaschen mit Fleisch gefüllt

Pierogi z kaczką z sosem z owoców leśnych (6 szt.) – **35 zł**
Duck Dumplings with forest fruit sauce
Teigtaschen mit Ente gefüllt mit Waldfruchtsauce

Kartoflak mazurski z sosem grzybowym (250 g) – **25 zł**
Traditional Mazurian potato pie with mushroom sauce
Masurische Kartoffelpuffer mit Pilzsauce

DANIA DLA NAJMŁODSZYCH

Children's menu / Kindermenu

Nuggetsy lub kotlet drobiowy + frytki + mizeria (250 g) – **25 zł**
Chicken nuggets or chicken cutlet with fries and polish cucumber salad

Knusprige Hähnchen oder Hähnchen Kotelett mit Pommes Frites und Gurkensalat

Mini burger z frytkami i surówką (200 g) – **30 zł**
Mini burger with french fries and salad
Mini Burger mit Pommes und Salat

Mini deser – 2 gałki lodów z bitą śmietaną (100 g) – **15 zł**
Mini dessert – 2 scoops of ice cream with whipped cream
Mini-Dessert - 2 Kugeln Eis mit Schlagsahne

DESERY

Desserts / Nachtich

Lody jogurtowe z bezą i frużeliną wiśniową (200 g) – **20 zł**
Ice cream with meringue and cherry sauce
Joghurteis mit Baiser und Kirschsauce

Sernik z białą czekoladą i mascarpone (150 g) – **15 zł**
White chocolate and Mascarpone cheesecake
Käsekuchen mit weißer Schokolade und Mascarpone

Crème brûlée (150 g) – **20 zł**
Cream brûlée
Crème Brûlée

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



HOTEL KRYSZYNA
RESTAURACJA