

PRZEKĄSKI
Starters / Vorspeisen

Śledź z pieczonymi ziemniakami i ziołowym twarożkiem (200 g) – **35 zł**

Herring with baked potatoes and herb cottage cheese
Hering mit Ofenkartoffeln und Kräuter-Hüttenkäse

Tatar wołowy z pieczywem (90 g) – **40 zł**

Steak tartare with bread
Tatarbeefsteak mit Brot

Chrupiące skrzydełka z kurczaka z dipem (150 g) – **35 zł**

Crispy chicken wings with dip
Knusprige Hähnchenflügel mit Dip

Deska zimnych przekąsek dla 4 osób – **110 zł**

Cold snack board
Kaltes Snack- Brett

ZUPY
Soups / Suppen

Żurek z kielbasą i jajkiem (250 ml) – **25 zł**

Sour soup with sausage and egg
Polnische Sauerteigsuppe mit Wurst und Ei

Rosół z makaronem (250 ml) – **22 zł**

Chicken soup with noodles
Hühnersuppe mit Nudeln

Zupa dnia (250 ml) – **22 zł**

Soup of the day
Suppe des Tages

DANIA GŁÓWNE
Main course / Hauptgerichte

Udko z kaczki z puree ziemniaczanym z dodatkiem ćwikły i fasolką szparagową (400 g) – **60 zł**

Duck leg with beetroot and potato mash served with green beans
Entenkeule mit Rote-Bete-Kartoffelpüree und grünen Bohnen

Sandacz w sosie kurkowym z talarkami ziemniaczanymi i sałatką sezonową (350 g) – **60 zł**

Zander with chanterelle sauce with potato slices and a seasonal salad

Zander in Pfifferlingsauce mit Kartoffelscheiben und Saisonsalat

Chrupiący filet z dorsza z frytkami i surówką Colesław (350 g) – **55 zł**

Crispy cod fillet with fries and coleslaw salad
Knuspriges Dorschfilet mit Pommes Frites und Krautsalat

Burger Texas wołowy z frytkami (350 g) – **46 zł**

Texas beef burger with french fries
Texas Burger Rind mit Pommes Frites

Filet drobiowy w serowej panierce z częstkami ziemniaczanymi i sałatką sezonową (350 g) – **50 zł**

Chicken fillet in cheese coating with potato wedges and a seasonal salad

Hähnchenfilet mit Käse Überzug serviert mit Kartoffelecken und Saisonsalat

Filet z kurczaka a’la Cezar z ziemniakami i sałatą rzymską (350 g) – **50 zł**

Caesar-style chicken fillet with potatoes and romaine lettuce
Hähnchenfilet nach Caesar-Art mit Kartoffeln und Römersalat

Roladki wieprzowe z puree ziemniaczanym i czerwoną kapustą (350 g) – **52 zł**

Pork rolls with mashed potatoes and red cabbage
Schweinefleischröllchen mit Kartoffelpüree und Rotkohl

Kotlet schabowy z aromatycznym puree z ziemniaków i zasmażanej kapusty (400 g) – **49 zł**

Pork Chop with fried cabbage and potato mash
Schweinekotelett mit Kartoffel-Sauerkraut-Pürre

Żeberka w sosie barbecue z frytkami stekowymi i sałatką sezonową (350 g) – **55 zł**

Barbecue pork ribs with steak-cut fries and a seasonal salad
Schweinerippchen in Barbecue-Sauce mit Steak-Pommes und Saisonsalat

DODATKI (150 g)
Side orders / Beilagen

- Frytki / french fries / Pommes Frites – **13 zł**
- Kopytka zapiekane / baked dumplings / gebackene Kartoffelklößen – **13 zł**

- Buraczki zasmażane / fried beetroot / Rote-Beete warm – **13 zł**

- Surówka obiadowa / dinner salad / Mittagessen Salat – **10 zł**

- Mizeria / cucumber salad / Gurkensalat mit Sahne – **10 zł**

SAŁATY
Salads / Salat

Salata z pieczonym camembertem (250 g) – **40 zł**

Salad with baked camembert
Salat mit gebackenem Camembert

Salata Cezar (250 g) – **40 zł**

Cesar Salad
Caesar Salat

MAKARONY
Pasta / Nudelgerichte

Spaghetti Carbonara (300 g) – **48 zł**

Spaghetti Carbonara
Spaghetti Carbonara

Tagliatelle z kurczakiem i grzybami (350 g) – **48 zł**

Tagliatelle with mushrooms and chicken
Tagliatelle mit Pilzen und Hähnchen

DANIA MĄCZNE
Potato and flour dishes / Mehlgerichte

Pierogi z golonką i sosem chrzanowym (6 szt.) – **46 zł**

Dumplings with pork knuckle filling and horseradish sauce
Teigtaschen mit Schweinshaxefüllung und Meerrettichsauce

Kartoflak mazurski z sosem grzybowym (250 g) – **40 zł**

Traditional Mazurian potato pie with mushroom sauce
Masurischer Kartoffelkuchen mit Pilzsauce

DANIA WEGETARIAŃSKIE
Vegetarian dishes / Vegetarische Gerichte

Pierogi ukraińskie (6 szt.) – **40 zł**

Ukrainian dumplings
Ukrainische Teigtaschen

Spaghetti z bazyliowym pesto i burratą (300 g) – **45 zł**

Spaghetti with basil pesto and Burrata cheese
Spaghetti Burrata mit Basilikumpesto

DANIA DLA NAJMŁODSZYCH
Children’s menu / Kindermenu

Nuggetsy z frytkami i mizerią (250 g) – **35 zł**

Chicken nuggets with fries and polish style cucumber salad
Knusprige Hähnchen mit Pommes Frites und Gurkensalat

Gofry z bitą śmietaną i owocami (1 szt. / 200g) – **35 zł**

Waffles with whipped cream and fruit
Waffeln mit Schlagsahne und Früchten

DESERY
Desserts / Nachtisch

Deser lodowy z bezą i frużeliną wiśniową (200 g) – **30 zł**

Ice cream with meringue and cherry sauce
Eis mit Baiser und Kirschsauce

Sernik z białą czekoladą i mascarpone (150 g) – **25 zł**

White chocolate and Mascarpone cheesecake
Käsekuchen mit weißer Schokolade und Mascarpone

Lody smażone (100 g) – **25 zł**

Deep fried ice cream
Gebratenes Eis

Fondant czekoladowy z gałką lodów (100 g) – **30 zł**

Chocolate fondue with ice cream
Schokoladenfondue mit Eis Kugel

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

NAPOJE ZIMNE / Cold drinks

0,33 l Woda mineralna <i>Mineral water</i>	8 zł
0,75 l Woda mineralna <i>Mineral water</i>	15 zł
0,25 l Coca-Cola	10 zł
0,25 l Sprite	10 zł
0,25 l Tonic	10 zł
0,25 l Sok pomarańczowy <i>Orange juice</i>	10 zł
0,25 l Sok jabłkowy <i>Apple juice</i>	10 zł
0,25 l Sok multiwitamina <i>Multivitamin juice</i>	10 zł
0,25 l Sok świeżo wyciskany z pomarańczy	20 zł

NAPOJE GORĄCE / Hot drinks

1 por. Herbata <i>Tea</i>	10 zł
10 g Kawa Americano	14 zł
10 g Cappuccino	14 zł
10 g Espresso	13 zł
10 g Latte Machiatto	18 zł

WINA / Wine

	100 ml / but.
Gato Negro Merlot	
Czerwone wytrawne (<i>red – dry</i>)	14 zł / 105 zł
Gato Negro Red	
Czerwone półwytrawne (<i>red – semi– dry</i>)	14 zł / 105 zł
Gato Negro Chardonnay	
Białe wytrawne (<i>white – dry</i>)	14 zł / 105 zł
Gato Negro White	
Białe półwytrawne (<i>white – semi– dry</i>)	14 zł / 105 zł
Lionidzis Zvari Saperavi	
Czerwone wytrawne (<i>red – dry</i>)	14 zł / 105 zł
Lionidzis Zvari Tisinadali	
Białe wytrawne (<i>white – dry</i>)	14 zł / 105 zł
Gevelli Pirosmeni Red	
Czerwone półwytrawne (<i>red– semi– dry</i>)	14 zł / 105 zł
Gevelli Pirosmeni White	
Białe półwytrawne (<i>white – semi– dry</i>)	14 zł / 105 zł
Lionidzis Zvari Kindzmarauli	
Czerwone półsłodkie (<i>red – semi-sweet</i>)	14 zł / 105 zł
Wino musujące Prosecco	
Białe wytrawne (<i>white – dry, sparkling</i>)	– – – / 90 zł
Szampań Moët&Chandon	
Białe wytrawne (<i>white-dry, sparkling</i>)	– – – / 400 zł

ALKOHOLE / Alcohols

40 ml Rum Bacardi Carta Blanca	12 zł
40 ml Żubrówka	10 zł
40 ml Żołądkowa Gorzka	10 zł
40 ml Luksusowa	10 zł
40 ml Wyborowa	10 zł
40 ml Finlandia	13 zł
40 ml Absolut	13 zł
40 ml Gin Lubuski	12 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*	20 zł
40 ml Martell V.S.	30 zł
100 ml Martini bianco	15 zł

PIWA / Beer

0,3 l Żywiec	10 zł
0,5 l Żywiec	13 zł
0,5 l Warka Jasne Pełne	13 zł
0,5 l Warka Strong	13 zł
0,5 l Specjal	13 zł
0,5 l Heineken	16 zł
0,4 l Desperados	16 zł
0,5 l Paulaner	16 zł

DRINKI / Alcohol drinks

300 ml Aperol Spritz	28 zł
300 ml Mojito	26 zł
300 ml Cuba Libre	26 zł
300 ml Rose Spritz	28 zł

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



HOTEL KRYSTYNA
RESTAURACJA

M E N U