

# Menu

## *Śniadania*

*Breakfast*

*FRÜHSTÜCK*

***Jajecznicą na maśle, szynce lub boczku, pieczywo, masło*** **13 zł**

*Scrambled eggs with ham or bacon, bread and butter*

*Rührei mit Schinken oder Speck, dazu Brot und Butter*

***Jaja sadzone na szynce lub boczku, pieczywo, masło*** **13 zł**

*Fried eggs, with ham or bacon, bread and butter*

*Spiegelei mit Schinken oder Speck, dazu Brot und Butter*

***Jajka po wiedeńsku, pieczywo, masło*** **13 zł**

*Eggs Vienna style (soft-boiled served in glass), bread and butter*

*Pochierte Eier, dazu Brot und Butter*

***Omlet z dodatkami do wyboru (dżem, szynka, pieczarki z cebulą, ser)*** **16 zł**

*Omelette with accessories to choose from*

*(jam, ham, mushrooms with onion, cheese)*

*Omelett wahlweise mit (Marmelade,  
Schinken, Champignons mit Zwiebeln oder Käse)*

***Bufet śniadaniowy***

**28 zł**

*Breakfast Buffet*

*Frühstücksbuffet*

***Przystawki zimne***

*Cold appetizers*

*Kalte Vorspeisen*

***Śledź bałtycki podany na sosie tatarskim (pieczywo, masło)***

**21 zł**

*Baltic herring served on tatar sauce (bread, butter)*

*Ostseeherring serviert auf Sauce Tataré (Brot, Butter)*

*Tradycyjny tatar z wołowiny* *35 zł*

*z dodatkami do własnej kompozycji*

*Traditional beef tartare with additions to your own composition*

*Traditionelles Tartar vom Rinderfilet*

*Carpaccio z polędwicy wołowej z rucolą i płatkami parmezanu* *35 zł*

*Beef carpaccio with rucola and parmesan*

*Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan*

*Przystawki ciepłe*

*Hot appetizers*

*Warme Vorspeisen*

*Tortilla z warzywami oraz polędwiczką z kurczaka* *24 zł*

*Tortilla with vegetables and chicken sirloin*

*Tortilla mit Gemüse und Hühnerfilet*

***Tradycyjne polskie pierogi z mięsem***

**24 zł**

*podane na sosie pieczarkowym*

*Traditional Polish dumplings with meat sprinkled*

*served on mushroom sauce*

*Traditionelle polnische Maultaschen mit Fleisch gefüllt*

*und serviert mit Pilzsauce*

***Skwierzące krewetki na maśle czosnkowym z grzankami***  
**zł**

**45**

*Crunchy king prawns served with toast with garlic butter*

*Knusprige Garnelen gekocht mit Knoblauch und Olivenöl*

***Zupy***

*Soups*

*Suppen*

***Tradycyjny polski rosół na kurze wiejskiej i wołowinie***

**15 zł**

*Traditional Polish broth boiled with chicken and beef*

*Traditionelle Hühnersuppe mit Nudeln*

***Krem z pomidorów z nutką bazylii***

***15 zł***

*Tomato cream soup with a hint of basil*

*Tomatencremesuppe mit einem Hauch von Basilikum*

***Żur na borowikach z białą kielbasą i jajkiem***

***18 zł***

*Sour soup on boletus with white sausage and egg*

*Saure Suppe mit Weißwurst und Ei*

### ***Salaty***

*Salads*

*Salat*

***Salata z grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorami***

***29 zł***

***prażonym słonecznikiem i pestkami dyni***

*Salad with grilled chicken, dried tomatoes, roasted sunflower*

*and pumpkin seeds*

*Salat mit gegrilltem Hähnchen, getrockneten Tomaten und  
mit gebratenen Sonnenblumen und Kürbiskernen*

***Salatka z serem camembert, rukolą i prażonymi migdałami*** **28 zł**

*Salad with camembert cheese, rucola and roasted almonds*

*Salat mit Camembert-Käse, Rucola Und gerösteten Mandeln*

***Salatka z tuńczykiem, warzywami, oliwkami,  
jajkiem gotowanym i sosem winegret*** **29 zł**

*Salad with tuna, vegetables, olives, boiled egg and vinaigrette*

*Thunfischsalat serviert mit Gemüse, Oliven, gekochten Ei und Vinaigrette Soße*

### ***Makarony***

*Pasta*

*Nudelgerichte*

***Tagliatelle z kurczakiem oraz szpinakiem na  
sosie śmietanowym*** **32 zł**

*Tagliatelle with chicken and spinach served on cream sauce*

*Tagliatelle mit Huhn und Spinat serviert auf Sahnesauce*

***Makaron spaghetti z polędwiczką wieprzową*** **35 zł**

***w sosie grzybowym***

*Pasta spaghetti with pork tenderloin in mushroom sauce*

*Pasta Spaghetti mit Schweinefilet im Pilzsoße*

### ***Dania rybne***

*Main courses – fishes*

*Hauptgerichte – Fisch*

***Pstrąg pieczony w folii podany z gotowanymi warzywami*** **44 zł**

***i ziemniakami z wody***

*Trout baked in foil served with boiled vegetables and potatoes*

*Forelle in Folie gebacken, serviert mit gekochtem Gemüse und Kartoffeln*

***Łosoś na sosie cytrynowym podany z dzikim ryżem i salatami*** **44 zł**

*Salmon with lemon sauce served on wild rice and salad*

*Lachs mit Zitronen Sauce serviert mit Wildreis und Salat*

***Smażony filet z dorsza z frytkami i surówką z kiszanej kapusty*** **35 zł**

*Fried cod fillet with French fries and salad with sauerkraut*

*Gebratenes Kabeljaufilet mit Pommes frites und Sauerkraut*

*Dania mięsne*

*Main courses – meats*

*Hauptgerichte – Fleisch*

*Grillowana pierś z kurczaka w aromacie musztardy* *33 zł*

*francuskiej podana z sałatami*

*oraz frytkami*

*Grilled chicken breast with French mustard*

*served with salad and French fries*

*Gegrillte Brust , Französisch Senf, mit Salaten und Pommes*

*Panierowany schab* *32 zł*

*podany z kapustą zasmażaną i ziemniakami*

*Breaded pork chop served with fried cabbage and potatoes*

*Paniertes Kotelett serviert mit Kartoffeln und Sauerkrat*

*Polędwiczki wieprzowe*

*44 zł*

*na sosie borowikowym z plackami ziemniaczanymi i sałatą*

*Pork tenderloin on mushroom sauce served with potato pancakes and salad*

*Schweinefilet mit Pilzsauce dazu Kartoffelpuffer und Salat*

*Karkówka pieczona po staropolsku*

*36 zł*

*podana z buraczkami i ziemniakami puree*

*Pork neck in Old Polish style served with beetroot and potato puree*

*Schweinenackenbraten nach Alt-polnischer Art serviert mit Rote Bete und Kartoffel-Püree*

*Pół chrupiącej kaczki z sałatką z czerwonej kapusty,  
zł*

*58*

*z pieczonym jabłkiem i ziemniakami po polsku*

*Half a crispy duck with red cabbage salad, with roasted apples and potatoes*

*Eine halbe knusprige Ente mit Rotkohlsalat mit Bratäpfeln  
und Kartoffeln*

***Stek wołowy na sosie z kolorowego pieprzu*** **79 zł**

*podany z ziemniakami i grillowanymi warzywami*

*Beef steak on color pepper sauce served with potatoes*

*and grilled vegetables*

*Rindersteak auf bunterem Pfeffer mit Kartoffeln und gegrillten Gemüse*

***Desery***

*Desserts*

*Dessert*

***Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną i gałką lodu*** **17 zł**

*Warm apple pie with whipped cream and a scoop of ice cream*

*Heisser Apfelkuchen mit Schlagsahne und Kugel Eis*

***Deser lodowy z bezą, owocami i musem brzoskwionowym*** **17 zł**

*Ice cream dessert with meringue, fruit and peach mousse*

*Eis Dessert mit Baiser serviert mit Obst und Pfirsich-Mousse*

***Napoje gorące***

*Hot drinks*

*Heiße Getränke*

***Espresso*** **9 zł**

***Klasyczna włoska, mocna i bardzo aromatyczna kawa***

*Italian classic, strong and very aromatic coffee*

*Klassisch Italienisch, stark und sehr aromatischer Kaffee*

***Espresso Doppio*** **12 zł**

***Podwójna dawka klasycznego espresso, mocna, aromatyczna***

*Double espresso, strong, aromatic*

*Doppelter Espresso, stark, aromatisch*

***Caffe Creme*** **9 zł**

***Parzona w większej ilości wody kawa, pełna i łagodniejsza w smaku***

*Classic Italian coffee with water*

*klassischer italienischer Kaffee mit Wasser*

***Cappuccino*** **9 zł**

***Mocne espresso z gorącym mlekiem***

*Strong espresso with hot milk*

*Starker Espresso mit heißer Milch*

***Caffe latte*** **12 zł**

***Mocna kawa zalana dużą ilością gorącego mleka***

*Strong coffee with lots of hot milk*

*Doppelter Espresso mit heißer Milch*

***Caffe latte macchiato***

**12**

***zł***

***Gorące mleko, espresso i mleczna piana***

*Hot milk, espresso and milk foam*

*Espresso mit heißer Milch*

***Caffe latte macchiato z syropami***

**14 zł**

***waniliowy / karmel / irish creme***

***Espresso z gorącym, spienionym mlekiem z dodatkiem syropu***

*Espresso with hot milk with syrup*

*vanilla / caramel / irish creme*

*Espresso mit heißer Milch mit Sirup*

*Vanille/ Karamell / irische Sahne*

***Herbata w różnych smakach do wyboru***

**8 zł**

*Black and flavoured tea*

*Schwarzer und aromatisierter Tee*

***Napój czekoladowy***

**8 zł**

*Hot chocolate*

*Heiße Schokolade*

***Irish Coffee***

***Czarna kawa z lekko ubitą śmietaną i Irlandzką whisky*** **25 zł**

*Black coffee with whipped cream and Irish whiskey*

*Schwarzer Kaffee mit Schlagsahne und irischem Whiskey*

***Baileys Coffee*** **21 zł**

***Mocne espresso z gorącym mlekiem z dodatkiem likieru Baileys***

*Strong espresso with hot milk and Baileys liqueur*

*Starker Espresso mit heißer Milch und Baileys Likör*

***Napoje zimne***

*Cold soft drinks*

*Kalte alkoholfreie Getränke*

***Woda mineralna (330 ml)*** **7 zł**

*Mineral water*

*Mineralwasser (330 ml)*

***Tonic, Fanta, Coca cola, Sprite (200 ml)*** **7 zł**

*Tonic, Fanta, Coca cola, Sprite (200 ml)*

**Soki: pomarańczowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy, (200 ml) 7 zł**  
**pomidorowy, jabłkowy, ananasowy**

*Juice: orange, black current, grapefruit, tomato, apple, pineapple*

*Säfte: Orange, Johannisbeer, Grapefruit, Tomaten, Apfel, Ananas*

**Red Bull (napój energetyczny) (250 ml) 10 zł**

*Energy drink*

*Energy Drink*

**Piwo beczkowe**

*Beer on draft*

*Fassbier*

**Żywiec (0,5 l) 8 zł**

**Żywiec (0,33 l) 6 zł**

**Piwo**

*Beer*

*Bier*

***EB (0,5 l)*** **8 zł**

***Żywiec Białe – piwo pszeniczne z nutą kolendry, 4,9% obj. (0,5 l)*** **9 zł**

*Wheat Beer with a hint of coriander, 4,9% vol.*

*Weizenbier mit einem Hauch von Koriander, 4,9% vol.*

***Żywiec Porter – ciemne piwo z czterech gatunków słodu, 9,5% obj. (0,5l)*** **9 zł**

*Dark Beer with four species of malt, 9,5% vol.*

*Dunkles Bier mit vier Arten von Malz, 9,5% vol.*

***Piwo bezalkoholowe (0,33 l)*** **6 zł**

*Alcohol-free beer*

*Alkoholfreies Bier*

### ***Piwo regionalne***

*Beer regional*

*Bier der Region*

***Żywe – piwo niepasteryzowane i bez konserwantów (0,5 l)*** **10 zł**

*Beer is not pasteurized and no preservatives*

*Bier gebraut nach biologischer Art (ohne Pasteurisierung und Konservierungsstoffe)*

***Koźlak – regionalne, rubinowe, 6,5% obj. (0,5 l)*** **10 zł**

*Regional, ruby, 6.5% vol.*

*Bier der Region, Rubin, mit 6,5%vol.*

*Alkohole 4 cl*

*Wódki*

*Vodka*

<i>Wyborowa</i>	<i>7 zł</i>
<i>Luksusowa</i>	<i>7 zł</i>
<i>Bols</i>	<i>7 zł</i>
<i>Maximus</i>	<i>8 zł</i>
<i>Absolut</i>	<i>10 zł</i>
<i>Finlandia</i>	<i>9 zł</i>
<i>Finlandia Redberry</i>	<i>10 zł</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>7 zł</i>
<i>Żołądkowa Gorzka</i>	<i>7 zł</i>

*Siwucha* 7 zł

*Likiery*

*Liquers*

*Likör*

*Advocat* 6 zł

*Bailey's* 9 zł

*Amaretto* 8 zł

*Gold Wasser* 11 zł

*Jägermeister* 10 zł

*Cointreau* 13 zł

*Kahlua* 10 zł

*Crème de Cassis* 9 zł

*Blue Curacao* 8 zł

*Whisky*

*Ballanties* 11 zł

*Johnnie Walker*

*Red Label* 12 zł

*Black Label* 17 zł

*Jack Daniel's* 15 zł

*Chivas Regal* 19 zł

*Jameson* 13 zł

*Glendfiddisch 12 years old* 19 zł

*Tequilla*

*Olmeca Gold* 13 zł

*Olmeca Bianco* 13 zł

*Gin*

*Gordon's* 10 zł

*Seagrams* 9 zł

*Rum*

*Bacardi* 9 zł

*Pitu Cachaca* 9 zł

*Malibu* 9 zł

*Brandy*

*Metaxa 5 \** 15 zł

*Torres 10 YO* 12 zł

*Cognac*

*Hennessy Fine de Cognac* 20 zł

*Martel VS* 18 zł

*Vermouth (10 cl)*

*Martini Extra Dry* 9 zł

*Martini Bianco* 9 zł

*Martini Rosso* 9 zł

*Aperitif*

*Campari Bitter* 8 zł

*Pernod* 13 zł

*Grappa Primavera* 9 zł

*Coctaille alkoholowe*

*Alkohol cocktails*

*Alkoholische Cocktails*

**MARGARITA** 18 zł

*40 ml Tequila*

*20 ml Triple Sec*

*20 ml soku z cytryny lemon juice, Zitronensaft*

**CAIPIRINHA** **17 zł**

*1 limonka*

*2-3 łyżki brązowego cukru*

*50 ml alkoholu z soku trzciny cukrowej (cachaça)*

**MOJITO** **16 zł**

*40 ml White Rum*

*10 ml syropu cukrowego ; sugar syrup, Zuckersirup*

*Limonka ; lime*

*woda gazowana, mięta ; sparkling water, mint , Mineralwasser, Minze*

**MANHATTAN** **16 zł**

*40 ml Whisky–Johnie Walker Red Label*

*20 ml Martini Rosso*

**CUBA LIBRE** **16 zł**

*40 ml Bacardi*

*Coca cola*

*Limonka ; lime, Zitrone*

**PINA COLADA** **18 zł**

*20 ml White Rum*

*20 ml likieru kokosowego coconut liqueur, Kokusnusslikör*

*Sok ananasowy ; pineapple juice, Ananassaft*

*Mleko ; milk, Milch*

***BACARDI JULEP***

***17 zł***

*40 ml Bacardi*

*Sprite*

*10 ml syropu cukrowego; sugar syrup, Zuckersirup*

*10 ml syropu miętowego; mint syrup, Minzesirup*

*Mięta, lód ; mint, ice ; Minze, Eis*

***LONG ISLAND***

***21 zł***

*10 ml wódki ; vodka*

*10 ml Tequila*

*10 ml Bacardi*

*10 ml Gin*

*Coca cola*

*40 ml soku pomarańczowego; orange juice , Orangensaft*

*10 ml soku cytrynowego; lemon juice, Zitronensaft*

*Lód; ice, Eis*

***VIRGIN MOJITO***

***14 zł***

*Sprite*

*Sok z limonki, mięta; lime juice, mint; Limettensaft, Minze*

*Cukier brązowy, lód; braun sugar, ice; Brauner Zucker, Eis*

***TEQUILLA SUNRISE***

***18 zł***

*40 ml Tequila*

*200 ml souk pomarańczowego; orange juice, Orangensaft*

*Grenadina; grenadine, Granatapffelikör*

## **Hotel „Górski”**

ul. Grunwaldzka 64, Pruszcz Gdański

Tel. +48 (58) 691 78 10, +48 (58) 691 04 80

Fax. +48 (58) 691 04 81

hotel@hotelgorski.com

© 2017, Hotel Górski Pruszcz Gdański, webdesign Krzysztof Głośnicki