

NAPOJE ZIMNE / Cold drinks

0,33 l Woda mineralna <i>Mineral water</i>	7 zł
0,75 l Woda mineralna <i>Mineral water</i>	13 zł
0,25 l Coca-Cola	9 zł
0,25 l Sprite	9 zł
0,25 l Tonic	9 zł
0,25 l Sok pomarańczowy <i>Orange juice</i>	9 zł
0,25 l Sok jabłkowy <i>Apple juice</i>	9 zł
0,25 l Sok porzeczkowy <i>Blackcurrant juice</i>	9 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 Rum Pirat Bay White	10 zł
40 ml Wódka z Mazur	9 zł
40 ml Kraft Kwaśna Wiśnia	9 zł
40 ml Żubrówka	9 zł
40 ml Żołądkowa Gorzka	9 zł
40 ml Luksusowa	9 zł
40 ml Wyborowa	9 zł
40 ml Finlandia	12 zł
40 ml Absolut	12 zł
40 ml Gin Lubuski	10 zł
40 ml Gin Mad Queen Pink	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

PIWA / Beer

0,3 l Żywiec	9 zł
0,5 l Żywiec	12 zł
0,5 l Warka Jasne Pełne	12 zł
0,5 l Warka Strong	12 zł
0,5 l Specjal	12 zł
0,5 l Heineken	12 zł
0,4 l Desperados	14 zł
0,5 l Paulaner	14 zł
0,5 l Piwo regionalne Jurand	14 zł

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



HOTEL KRYSTYNA RESTAURACJA

M E N U

SZEF KUCHNI POLECA

Chef's specials / Der Küchenchef empfiehlt

Karmuszka mazurska (250 ml) – **15 zł**

Masurian style goulash soup

Karmuszka – Gulaschsuppe auf masurische Art

Sandacz w sosie kurkowym z częstkami ziemniaczanymi i sałatką sezonową (400 g) – **55 zł**

Zander with chanterelle sauce with potato wedges and seasonal salad

Zander in Pfifferlingsauce mit Kartoffelschnitzen und Saisonsalat

Sernik z białą czekoladą i mascarpone (150 g) – **15 zł**

White chocolate and Mascarpone cheesecake

Käsekuchen mit weißer Schokolade und Mascarpone

PRZEKĄSKI

Starters / Vorspeisen

Śledź na placku ziemniaczanym pod pierzynką (200 g) – **25 zł**

Herring with flat potato cake under duvet

Hering unter der Decke mit Kartoffelpuffer

Tatar wołowy z pieczywem (90 g) – **35 zł**

Steak tartare with bread

Tatarbeefsteak mit Brot

Bruschetta z Prosciutto (2 szt.) (90 g) – **20 zł**

Bruschetta with Prosciutto

Bruschetta mit Prosciutto

Deska zimnych przekąsek dla 4 osób – **70 zł**

Cold snack board

Kaltes Snack- Brett

ZUPY

Soups / Suppen

Żurek z kielbasą i jajkiem (250 ml) – **15 zł**

Sour soup with sausage and egg

Polnische Sauerteigsuppe mit Wurst und Ei

Rosół z makaronem (250 ml) – **15 zł**

Chicken soup with noodles

Hühnersuppe mit Nudeln

DANIA GŁÓWNE

Main course / Hauptgerichte

Pierś z kaczki z kopytkami zapiekanymi i czerwoną kapustą (400 g) – **60 zł**

Duck breast with baked potato dumplings and red cabbage

Entenbrust mit gebackenen Kartoffelklößen und Rotkohl

Burger Texas (wołowy / vege) z frytkami (350 g) – **40 zł**

Texas Burger (beef / vege) with french fries

Texas Burger (Rind / Vege) mit Pommes Frites

Filet drobiowy w serowej panierce z ziemniakami i pomidorkami (350 g) – **45 zł**

Chicken fillet in cheese coating served with potatoes and tomatoes

Hähnchenfilet mit Käse Überzug serviert mit Kartoffeln und Tomaten

Kurczak z woka z ryżem i warzywami (300 g) – **40 zł**

Stir-fried chicken with rice and vegetables

Hühner- Wok- Pfane mit Reis und Gemüse

Zapiekanka ziemniaczana z boczkiem i pieczarkami (350 g) – **40 zł**

Potato gratin with bacon and mushrooms

Kartoffelgratin mit Speck und Champignons

Schab nadziewany z frytkami i surówką z kapusty (400 g) – **48 zł**

Stuffed pork loin with french fries and cabbage salad

Gefüllte Schweinelende mit Pommes Frites und Kohlsalat

Kotlet schabowy z ziemniakami puree i duszoną kapustą (450 g) – **45 zł**

Pork Chop with fried cabbage and mashed potatoes

Schweinekotelett mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Filet z dorsza podany na tagliatelle w sosie śmietanowo-cytrynowym (400 g) – **50 zł**

Cod fillet served on tagliatelle in cream and lemon sauce

Dorschfilet serviert auf Tagliatelle mit Zitronen-Sahne – Sauce

DODATKI (150 g) – **9 zł**

Side orders / Beilagen

- Frytki french fries / Pommes Frites
- Burczaki zasmażane fried beetroot / Rote- Beete warm

- Surówka obiadowa dinner salad / Mittagessen Salat
- Mizeria cucumber salad / Gurkensalat mit Sahne

SAŁATY

Salads / Salat

Sałata z Prosciutto (250 g) – **32 zł**

Salad with Prosciutto

Salat mit Prosciutto

Sałata Cezar (250 g) – **35 zł**

Cesar Salad

Caesar Salat

Sałata grecka (250 g) – **30 zł**

Greek Salad

Griechischer Salat

MAKARONY

Pasta / Nudelgerichte

Makaron Carbonara (300 g) – **30 zł**

Pasta Carbonara

Nudeln mit Carbonarasauce

Tagliatelle z kurczakiem i kurkami (400 g) – **35 zł**

Tagliatelle with chanterelles and chicken

Tagliatelle mit Pfifferlingen und Hähnchen

DANIA MĄCZNE

Potato and flour dishes / Mehlgerichte

Pierogi z kaczką z sosem z owoców leśnych (6 szt.) – **35 zł**

Dumplings with duck and forest fruit sauce

Teigtaschen mit Ente gefüllt und Waldfruchtsauce

Kartoflak mazurski z sosem grzybowym (250 g) – **28 zł**

Traditional Mazurian potato pie with mushroom sauce

Masurische Kartoffelpuffer mit Pilzsauce

Czekoladowe naleśniki z twarogiem (250 g) – **28 zł**

Chocolate pancakes with cottage cheese

Schokoladenpfannkuchen mit Quark

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Vegetarian dishes / Vegetarische Gerichte

Pierogi ukraińskie (6 szt.) – **30 zł**

Ukrainian dumplings

Ukrainische Teigtaschen

Tagliatelle z kurkami i warzywami (400 g) – **35 zł**

Tagliatelle with chanterelles and vegetables

Tagliatelle mit Pfifferlingen und Gemüse

Naleśniki z pieczarkami i kukurydzą z dipem (300 g) – **30 zł**

Pancakes with mushrooms and corn with dip

Pfannkuchen mit Champignon und Mais mit Dip

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 style cucumber salad

Knusprige Hähnchen oder Hähnchen Kotelett mit Pommes Frites und Gurkensalat

Mini burger z frytkami i surówką (250g) – **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 / Nachtisch

Deser lodowy z bezą i frużeliną wiśniową (200 g) – **20 zł**

Ice cream with meringue and cherry sauce

Eis mit Baiser und Kirschsauce

Szarlotka na ciepło z lodami (200 g) – **18 zł**

Warm apple pie with ice cream

Warmer Apfelkuchen mit Eis

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