



SOMMER RESIDENCE

★ ★ ★ ★

MENU WIOSNA 2018

Polecane dania Szefa Kuchni

Der Küchenchef empfiehlt / Dishes recommended by Chef

Kaczka pieczona w aromatycznych przyprawach, opiekane kopytka, pachnące jabłka w majeranku i do pełnego smaku sos żurawinowy **44 zł**

in aromatischen gewürzen gebackene ente, gebackene knödel. duftende äpfel in majoran mit preiselbeeroße zum vollen geschmack

a roasted duck in fragrant spices, roasted diamond-shaped potato dumplings, fragrant apples in some marjoram with a cranberry sauce to supplement the taste

Hamburger a'la Sommer z bekonem, serem, frytkami i surówką **27 zł**

hamburger a'la sommer mit speck, doppel-käse, tomaten, zwiebeln und knuspringem salat in selbst gebackenen brötchen

a hamburger a'la sommer witch some bacon, double cheese, tomatoe, onion and crunchy lettuce in a homemade bread roll

Pieczone lody śmietankowe **16 zł**

Gebackenes sahn-eis

baked dairy ice cream

Smacznego / Guten Appetit / Enjoy your meal

Room service + 20% cena zamówienia

Zimmerservice + 20% Bestellpreis / Room service + 20% order price



SOMMER RESIDENCE

MENU WIOSNA 2018

Zupy

Suppen / Soups

Żurek staropolski z kielbasą i jajkiem

Altpolnische saure mehlsuppe mit wurst and ei

12 zł

an old-polish style sour rye-flour soup with a sausage and an egg

Rosół z makaronem

Brühe mit nudlen

12 zł

broth with noodles

Rybna poezja smaku

Poesie von fischgeschmack

16 zł

The poetry of fish taste

Ognista zupa gulaszowa

Feurige gulaschsuppe

16 zł

fiery goulash soup

Meksykańska zupa-krem z kukurydzą i nachos

Mexikanische cremsuppe mit mais and nachos

14 zł

mexican cream soup with corn and nachos

Zupa pomidorowa z makaronem

Tomatensuppe mit nuddlen

14 zł

Tomato soup with noodles



SOMMER RESIDENCE
* * * *

MENU WIOSNA 2018

Przystawki ciepłe

Warme vorspeisen / Warm starters

Wątróbka drobiowa smażona z cebulką

Hühnerleber mit gebratener Zwiebel

21 zł

Chicken livers with fried onions

Krewetki w sosie maślanym

Garnelen in buttersauce

29 zł

Prawns in a butter sauce

Camembert panierowany na sałacie z żurawiną

Panierter camembert auf salatblatt mit preiselbeeren

17 zł

Camembert coated with braedcrumbs served on lettuce and cranberries

Przystawki zimne

Kalte platte / cold starters

Carpaccio z wołowiny na zielonej sałacie

Carpaccio vom rinderfilet auf grünen salat

34 zł

Beef carpaccio served on green lettuce

Befsztyk tatarski

tatarbeefsteak

24 zł

Tartar steak

Deska serów i wędlin / 4 sery, wędliny wędzone

Käse und aufschnittplatte

26 zł

A cheese and smoked meat platter



SOMMER RESIDENCE

★ ★ ★ ★

MENU WIOSNA 2018

Dania z ryb

Fischgerichte / Fish dishes

**Łosoś z grilla z sosem koperkowym
z ziemniakami pieczonymi oraz gotowanymi
warzywami** **47 zł**

Gegrillter lachs mit dill-sauce mit bratkartoffeln und gekochtem gemüse

A grilled salmon with a dill sauce

**Pstrąg z pieca z ziemniakami z wody
i warzywami na parze** **35 zł**

Forelle aus dem ofen mit gekochten salzkartoffeln und gedünstetem gemüse

A roasted trout with boiled potatoes and steamed vegetables



SOMMER RESIDENCE

★ ★ ★ ★

MENU WIOSNA 2018

Dania z dziczyzny

Wildgerichte / game dishes

Pieczony comber z kluskami, zestaw surówek **39 zł**

Forelle aus dem ofen mit gekochten salzkartoffeln und gedünstetem gemüse

Haunch roast with dumplins and mixed salads

Sztufada z dzika z kluskami, zestaw surówek **39 zł**

Boeuf l a mode/ gedünsteter wildschweinebraten mit klößen und salatteller

A wild pig a la mode / pot roast wild pig with dumplins and mixed salads



SOMMER RESIDENCE

★ ★ ★ ★

MENU WIOSNA 2018

Dania z wołowiny

Rindfleischgerichte / Beef dishes

**Stek z wołowej polędwicy z masłem
czosnkowym, frytki stekowe, sałatka fitness**

65 zł

Steak vom rinderfilet, bratkartoffeln mit speck, fitness - salat

A fillet steak, baked potatoes with bacon, a fitness salad

**Stek z antrykotu wołowego, pieczone
ziemniaki z boczkiem, masło czosnkowe,
warzywa na parze**

49 zł

Steak vom entrecote, bratkartoffeln mit speck, fitness – salat

a beef rib steak baked potatoes with bacon and some garlic butter, a fitness salad

**Rolada wołowa z kluskami śląskimi, modra
kapusta**

32 zł

Rinderroulade mit schlesischen klößen und rotkohl

a beef roulade with silesian dumplings and red cabbage



SOMMER RESIDENCE

★ ★ ★ ★

MENU WIOSNA 2018

Dania z wieprzowiny

Schweinefleischgerichte / Pork dishes

Kotlet schabowy panierowany z częstkami ziemniaków, zestaw surówek

27 zł

Paniertes schweinekotelett mit kartoffelstückchen, salatteller

A breaded pork chop with the potatoe chunk, mixed salads

Kotlet schabowy XXXL panierowany z częstkami ziemniaków, zestaw surówek

37 zł

Paniertes schweinekotelett XXXL mit kartoffelstückchen, salatteller

A breaded pork chop king size with the potatoe chunk, mixed salads

Placek po węgiersku na ostro

29 zł

Scharfer kuchen auf ungarische art

A spicy Hungarian potatoe pancake



SOMMER RESIDENCE

★ ★ ★ ★

MENU WIOSNA 2018

Dania z drobiu

Geflügelgerichte / Poultry dishes

**Filet z kurczaka w złocistej panierce,
(siemie lniane, słonecznik, kukurydza)
frytki, surówka**

29 zł

Panierter oder gegrillter hähnchenfilet, pommes frites, salatteller

A chicken fillet bread crumbed or grilled, linseed, sun flower, corn, chips, salads

**Filet z kurczaka grillowany z melonem,
kasza kuskus, sałatka fitness**

29 zł

Gegrillter hähnchenfiletmit melone, kuskus, fitness salat

A chicken fillet breaded with melon, kuskus, fitness salads

Nuggetsy z kurczaka, frytki, surówka

24 zł

Hähnchennuggets, pommes, salatteller

Chicken nuggets, chips and salad



SOMMER RESIDENCE

★ ★ ★ ★

MENU WIOSNA 2018

Makarony

Nuddelgerichte / Pasta dishes

Penne z kurczakiem i brokułami w śmietanie

28 zł

Penne mit hähnchen und brokkoli in sahn

Penne with chicken and broccoli in cream

Carbonara z aromatyzowanym boczkiem

28 zł

Carbonare mit aromatischem speck

Carbonara with flavored bacon



SOMMER RESIDENCE

★ ★ ★ ★

MENU WIOSNA 2018

Sałaty – samodzielne dania

Salate – getrennte gerichte / Salad dishes

**Sałatka z kurczakiem w aromatycznym
miodzie z sałatą lodową, częstkami pomidora,
kolorową papryką, czerwona cebulą,
plastrami ogórka i sosem winegret** **29 zł**

*Hähnchen salat in aromatischem Honig mit Eisbergsalat, Tomatenpartikeln, bunten
Paprikaschoten, roten Zwiebeln, Gurkenscheiben und Vinaigrette dressing*

*Chicken Salad served in aromatic honey with iceberg lettuce, tomato particles, colorful
paprika, red onion, slices of cucumber and vinaigrette dressing*

**Sałatka Cezar a'la Sommer – filet z kurczaka
w sosie śmietanowo-czosnkowym
z pomidorkami koktajlowymi, czerwona
cebula, plastrami zielonego ogórka
i parmezanem** **26 zł**

*Cezar Salat a'la Sommer - Hähnchenfilet in einer Sahnesauce mit Kirschtomaten, roten
Zwiebeln, grünen Gurkenscheiben und Parmesankäse*

*Cezar salad a'la Sommer - chicken fillet in a creamy-garlic sauce with cherry tomatoes, red
onion, slices of green cucumber and parmesan*

**Sałatka grecka – mix sałat, części pomidora,
kolorowa papryka, aromatyczne oliwki,
czerwona cebula, ser feta, plastry ogórka
i oliwa z oliwek** **22 zł**

*Griechischer Salat - mix aus Salaten, Tomatenpartikeln, Paprikaschoten, aromatischen
Oliven, roten Zwiebeln, Feta-Käse, Gurkenscheiben und Olivenöl*

*Greek salad - a mix of lettuces, tomatoes, colorful paprika, aromatic olives, red onion, feta
cheese, cucumber slices and olive oil*



SOMMER RESIDENCE

★ ★ ★ ★

MENU WIOSNA 2018

Salaty – samodzielne dania cd.

Salate – getrennte gerichte / Salad dishes

***Salatka z krewetkami, awokado, grejpfrutem
w aromatyzowanym sosie ziołowym na
podstawie z sałaty lodowej*** **36 zł**

Garnelensalat mit Avocado und Grapefruit in aromatisierten Kräutersauce auf Eisbergsalat

Salad with shrimps, avocado and grapefruit with aromatic herb sauce served on iceberg lettuce



SOMMER RESIDENCE

MENU WIOSNA 2018

Dania wegańskie

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Penne lub Tagliatelle ze szpinakiem

21 zł

Penne oder Tagliatelle mit Spinat

Penne or Tagliatelle with spinach

Rizotto ze szpinakiem

21 zł

Rizotto mit Spinat

Rizotto with spinach

MENU WIOSNA 2018

Dania wegańskie bez glutenu

Vegane Gerichte ohne Gluten/ Vegan dishes without gluten

Caponata – bakłażan, oliwa, cebula, pomidor, seler naciowy, papryka – duszone razem

28 zł

*Aubergine, Olivenöl, Zwiebel, Tomate, stangesellerie, Paprika öl-zusammen
gedünstet*

Caponata - aubergine, olive oil, onion, tomato, celery, pepper - steamed together



SOMMER RESIDENCE

★ ★ ★ ★

MENU WIOSNA 2018

Pizza

1. Margarita

Sos pomidorowy, ser mozzarella, rukola, przyprawy

25 zł

2. Frutti di mare

Sos pomidorowy, ser mozzarella, owoce morza, pomidory, cebula, czosnek, przyprawy

35 zł

3. Wegetariańska

Sos pomidorowy, ser mozzarella, pomidory, mix papryki, pieczarki, cebula, przyprawy

30 zł

4. Farmerska

Sos pomidorowy, ser mozzarella, filet z kurczaka, bekon, mix papryki, cebula, przyprawy

35 zł

5. di Diabolo (ostra)

Sos pomidorowy, ser mozzarella, papryka ostra, mix papryk, salami, cebula, przyprawy

30 zł

Pizza extra dodatki + 5 zł

Podawana: Piątek, Sobota, Niedziela

Serviert: Freitag, Samstag, Sonntag

Served: Friday, Saturday, Sunday



SOMMER RESIDENCE

★ ★ ★ ★

MENU WIOSNA 2018

Desery

Desserts

Naleśniki z białym serem i polewą czekoladową	19 zł
<i>Pfannkuchen mit Quark und Schoko-sauce</i>	
<i>Pancakes with cottage cheese topped chocolate sauce</i>	
Naleśniki z owocami i sosem owocowym	23 zł
<i>Pfannkuchen mit Obst und Fruchtsauce</i>	
<i>Pancakes with fruit and a fruit sauce</i>	
Fondant czekoladowy	16 zł
<i>Geschmolzener Schokoladenkuchen</i>	
<i>Chocolate fondant</i>	
Szarlotka na ciepło podawana z lodami	17 zł
<i>Warmer Apfelkuchen mit Eis serviert</i>	
<i>Warm apple pie served with ice cream</i>	
Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną	14 zł
<i>Eisbecher mit Früchten und Schlagsahne</i>	
<i>An Ice-cream cup with fruit and whipped cream</i>	
Salatka owocowa	16 zł
<i>Obstsalat</i>	
<i>Fruit salad</i>	