

# Masuria

HOTEL & SPA

\*\*\*\*

## Karta Menu

*Zapraszamy do zapoznania się z pełną kartą menu.*

*Zimne przystawki*

*Cold Appetizers*

*Ciepłe przystawki*

*Hot appetizers*

*Zupy*

*Soups*

*Dania mięsne*

*Meat dishes*

*Dania rybne*

*Fish dishes*

*Dania wegetariańskie*

*Vegetarian dishes*

*Menu dziecięce*

*Kids menu*

*Desery*

*Desserts*

# Masuria

HOTEL & SPA

\*\*\*\*

## Zimne przystawki

Cold Appetizers

**Siekana polska wołowina faszerowana kaparami** **32,-**  
i marynowanymi żółtymi cebulkami podana z parmezanem i francuskim sosem

**Chopped polish beef stuffed with capers**  
and pickled onions served with parmesan and French dressing

**Mieszanka świeżych sałat naszpikowana chrupiącymi warzywami,** **21,-**  
pestkami dyni i płatkami wędzonego w hotelowej wędzarni sandacza  
oblana lekkim cytrynowym winegretem z dodatkiem ziół

**Mix of fresh lettuce with tender vegetables,**  
pumpkin seeds and slices of self smoked pikeperch covered by light lemon dressing  
with herbs.

**Wegetariańska sałata z warzywami,** **17,-**  
winegretem i serowymi grzankami

**Vegetarian vegetable salad**  
with dressing and pieces of cheese toast

## Ciepłe przystawki

Hot Appetizers

**Złociste placki dyniowe przekładane lososiem i kawiozem** **20,-**  
w otoczce kwaśnej śmietany i drobnego szczypiorku

**Amber pumpkin cakes with layers of salmon and caviar**  
surrounded by sour cream and chives.

**Pierogi faszerowane dziczyzną** **24,-**  
podane z cebulą duszoną w occie balsamicznym

**Dumplings stuffed with game**  
with onions cooked slowly in balsamic vinegar

**Torcik warzyw prosto z grilla** **17,-**  
marynowanych w ziołowej oliwie oparty o pałeczki z ciasta francuskiego

**Freshly roasted pickle**  
tart served on puff pastry sticks

Ceny zawierają podatek VAT

# Masuria

HOTEL & SPA

\*\*\*\*

## Zupy

Soups

- Domowy żurek podany w chlebku z jajkiem i dodatkiem pietruszki** 19,-  
*Home made white borsch served in a loaf with eggs and parsley*
- Gęsta zupa ze świeżych ryb jeziornych z warzywami parsley** 15,-  
*Thick freshwater fish soup with vegetables*
- Krem z dyni z chmurką ubitej śmietany i kielkami lucerny** 13,-  
*Pumpkin cream soup with whipped cream and lucerne sprouts*
- Rosół drobiowy z warzywami** 14,-  
*Chicken broth Server with vegetables*

## Dania Mięsne

Meat dishes

- Grillowana polędwica wołowa z glazurą czosnkową** 69,-  
*ułożona na ziołowym ciastku ziemniaczanym otoczonym marchwią w towarzystwie sosu pikantnego*
- Roasted beef sirloin with garlic glaze**  
*served on a herbal potato cake surrounded by carrots with spicy sauce*
- Faszerowana przepiórka farszem z żurawiny i białego chleba** 61,-  
*w akompaniamencie modrej kapusty, smażonej na maśle kaszy jęczmiennej i sosu jabłkowo – pieprzowego*
- Quail stuffed with cranberry and white bread**  
*accompanied by red cabbage, barley groats fried in butter and apple – pepper sauce*
- Duszona w piwie golonka** 32,-  
*oparta o zapiekankę ziemniaczaną i puree z kapusty i grochu z sosem własnym o posmaku rozmarynu*
- Pork hock cooked in beer**  
*with potato roast and hotchpotch puree in its own rosemary gravy*

Ceny zawierają podatek VAT

# Masuria

HOTEL & SPA

\*\*\*\*

- Pierś kaczki nadziewana musem z wątróbki** **45,-**  
ulożona na soczewicy z dodatkiem kopru włoskiego zakrapianego anyżem w sosie wiśniowym
- Duck breast stuffed with poultry mousse**  
served on lentils with fennel, sprinkled with anise oil and cherry sauce
- Gulasz z dziką z warzywami korzennymi** **36,-**  
zakrapiany czerwonym winem i rozmarynem podany z gryczaną kaszką i sałatką z ogórków
- Boar stew with vegetables sprinkled**  
with red wine and rosemary served with buckwheat groats and cucumber salad.

## Dania rybne

Fish dishes

- Zapiekany halibut z posypką z migdałów i owoców granata** **42,-**  
w sąsiedztwie smażonego szpinaku i winegretu z tequili i limonki
- Roasted halibut with almond and pomegranate sprinkle along**  
with fried spinach and tequila and lime dressing
- Panierowany w orzechach filet z sandacza** **39,-**  
smażony w głębokim tłuszczu z delikatnym klonowym sosem i białym ryżem
- Deep – fried nut**  
- coated pikeperch with delicate clone syrup and white rice.
- Duszona roladka z pstrąga faszerowana krewetkami** **37,-**  
w sosie szafranowo-porowym ułożona na domowych kluskach i oprószone groszkiem
- Stewed trout roulade stuffed**  
with prawns in saffron – leek sauce served on homemade dumplings and sprinkled peas
- Filet z okonia prosto z patelni** **35,-**  
oparty o podsmażony na cebuli pęczak z sosem korniszonowym
- Fried perch served**  
on pearl barley roasted on onions with gherkin sauce

Ceny zawierają podatek VAT

# Masuria

HOTEL & SPA

\*\*\*\*

## Dania wegetariańskie

Vegetarian dishes

- Chrupiący koszyczek z ciasta francuskiego** **29,-**  
**wypełniony warzywami korzennymi**  
duszonymi w lipowym miodzie, zapieczony z mozzarellą i oliwą z czerwonej papryki
- Crunchy puff pastry punnet filled with vegetables stewed**  
in lime-tree honey, browned with mozzarella and red pepper olive
- Rolada z ciasta filo nadziewana farszem grzybowo - serowym** **23,-**  
na plastrach pomidorów
- Filo pastry roulade stuffed with cheese and mushrooms flavoured**  
served on tomato slices

## Menu dziecięce

Kids menu

- Zupa pomidorowa z makaronem** **13,-**  
Tomato soup with pasta
- Nugetsy z frytkami i warzywami z wody** **18,-**  
Chicken nugets with Friese and vegetables
- Paluszki rybne z talarkami ziemniaczanymi** **17,-**  
Fish sticks with potatoes
- Makaron z serem** **15,-**  
Pasta and cheese
- Pierogi z owocami sezonowymi** **16,-**  
Dumplings stuffed with fruit's
- Lody waniliowe z sosem czekoladowym** **15,-**  
Vanilla ice cream and chocolate sauce
- Shake owocowy** **18,-**  
Fruit shake

Ceny zawierają podatek VAT

# Masuria

HOTEL & SPA

\*\*\*\*

## Desery

Desserts

<b>Ciasto marchewkowe z posypką z cynamonu i karmelowym sosem</b>	<b>13,-</b>
<i>Carrot pie with cinnamon sprinkle and caramel sauce</i>	
<b>Czekoladowe ciastko z pomarańczowym kremem</b>	<b>16,-</b>
<i>i gałką lodów waniliowych</i>	
<b>Chocolate cake with Orange cream</b>	
<i>and vanilla ice cream</i>	
<b>Królewski puchar lodowy z owocami i miętą</b>	<b>21,-</b>
<i>muśnięty bitą śmietaną z dodatkiem karmelizowanej suszonej żurawiny</i>	
<b>Royal cup of ice cream with fruits and peppermint stroked</b>	
<i>with whipped cream and a bit of candied cranberry</i>	
<b>Salatka z owoców z ubitą śmietaną</b>	<b>13,-</b>
<i>Fruit salad with fresh cream</i>	

Ceny zawierają podatek VAT