

Masuria

HOTEL & SPA

Karta Menu

Zapraszamy do zapoznania się z pełną kartą menu.

Przystawki

Appetizers

Snap

Zupy

Soups

Suppe

Dania mięsne

Meat dishes

Fleischgerichte

Dania rybne

Fish dishes

Fischgerichte

Makarony

Pasta dishes

Pasta

Desery

Desserts

Dessert

Masuria

HOTEL & SPA

Przystawki

Appetizers

Snap

**Roladka cielęca faszerowana omletem i suszonymi pomidorami
ułożona na gryczanych blinach z kwaśną śmietaną 26,-**

*Veal stuffed with dried tomatoes omelet served on buckwheat pancakes
with sour cream*

*Kalbfleisch gefüllt mit getrockneten Tomaten Omelett und legte auf Buchweizen
blinach mit saurer Sahne*

**Avokado nadziewane mascarpone, krewetkami, jabłkiem
i wędzonym łososiem podane z włoską ciabattą 24,-**

*Avocado stuffed with mascarpone, shrimps, apple and smoked salmon,
served with an Italian ciabatta*

*Avocado gefüllt mit Mascarpone, Garnelen, Apfel und geräucherter Lachs
mit italienischem Ciabatta serviert*

**Carpaccio z polędwicy wołowej ze świeżą pieczarką,
zieloną sałatką, oliwą i świeżo tartym parmezanem 27,-**

Beef carpaccio with marinated rocket salad, mushrooms and parmesan cheese

*Carpaccio vom Rind mit frischen Champignons, grüner Salat, Olivenöl und frisch
geriebenem Parmesan*

**Chrupiąca sałata lodowa podana w rożku z pszennego placka
miodowych orzechów i żurawinowej polewki 19,-**

*Fresh crunchy salad with vegetables, blue cheese and dressing,
served in a wheat bread cone*

*Crispy Eisbergsalat in das Horn von Weizen-Torte mit Gemüse, ein Stück
Blauschimmelkäse und Dressing gegeben*

**Lokalna sałata z sezonowymi warzywami domowym dressingiem
i krążkami panierowanej cebuli 17,-**

*Organic salad with seasonal vegetables, deep-fried onion rings and home-made
dressing*

Salat mit Gemüse der Saison und Hausdressing, Zwiebelringen Teig

Ceny zawierają podatek VAT

Masuria

HOTEL & SPA

Zupy

Soups

Suppe

**Aksamitny krem z dyni z kozieradką, kielkami
i chrupiącym szaszłykiem z boczku** **16,-**

Mellow pumpkin cream with fenugreek, sprouts and a crispy bacon shashlik

*Samtig Kürbiscremesuppe mit Bockshornklee, Sprossen und knusprigem Speck
mit einem Spieß*

**Kociołek borowikowej zupy z lanymi kluskami,
otartym cząbrem i tymiankiem** **20,-**

A pot of boletus soup seasoned with savory and thyme, served with batter dumplings

Kettle of Pilzsuppe gegossen Nudeln, Bohnenkraut und Thymian

Żurek na wędzonce w cebulowym chleбку z jajkiem podany **22,-**

Home-made white borsch served in an onion bread bowl, with eggs and parsley

Zurek von geräuchertem Speck auf Zwiebel Brot mit Eiern gegeben

Zupa Dnia **14,-**

Soup of a day

Suppe des Tages

Masuria

HOTEL & SPA

Dania Mięsne

Main dishes
Fleischgerichte

Żeberka jagnięce glazurowane miodem podane z sałatką z bakłażana i jarmużu w koperkowym sosie 35,-

Lamb ribs with honey glaze, accompanied by aubergine and kale salad with dill sauce

Honig glasierte Lammkoteletts, serviert mit einem Salat aus Auberginen und Kohl in einer Dill-Sauce

Klasyczny stek z polędwicy wołowej podany z masłem, ziemniaczanym puree i kolbą kukurydzy marynowanej w ziołach 49,-

Classic fillet steak served with butter, potato puree and a corn cob marinated in herbs

Klassisches Rumpsteak mit Butter, Kartoffelpüree und Maiskolben in Kräutern mariniert

Grillowana karkówka z kością ułożona na półmisku w towarzystwie warzyw i pieczonych ziemniaków 29,-

Grilled pork accompanied by vegetables and roast potatoes

Gegrillte Schweinerippchen mit dem Knochen auf einem Teller platziert, gefolgt von Gemüse und Bratkartoffeln begleitet

Filet drobiowy faszerowany ziołami, żurawiną i orzechami z dodatkiem ryżu i szpinaku duszonego w śmietanie 31,-

Chicken fillet stuffed with herbs, cranberries and nuts, served with rice and spinach stewed in cream

Hähnchenfilet gefüllt mit Kräutern, Preiselbeeren und Nüssen mit Reis und Spinat gedünstet mit Sahne

Ceny zawierają podatek VAT

Masuria

HOTEL & SPA

Dania Rybne

Fish dishes
Fischgerichte

**Gołąbki z sandacza w posypce z migdałów, pietruszki,
mięty i czosnku ułożone na cukinii wypełnionej warzywnym ryżem** **28,-**

Cabbage stuffed with perch-pike, sprinkled with almond flakes, parsley, mint and garlic, accompanied by courgette filled with vegetables and rice

Krautwickel mit Zander in posypce mit Mandeln, Petersilie, Minze und Knoblauch, Zucchini auf Gemüse-Reis gefüllt gestapelt

**Pieczony stek z łososia owinięty wędzonym boczkiem
podany z pieczonym ziemniakiem i warzywami z grilla** **31,-**

Baked salmon steak wrapped in smoked bacon, served with a roast potato and grilled vegetables

Gebratener Lachs-Steak in Speck gewickelt, mit Ofenkartoffel und gegrilltem Gemüse serviert

**Pstrąg smażony w głębokim tłuszczu w orzechach
podany z talarkami ziemniaczanymi i smażonym borowikiem** **26,-**

Deep-fried trout served with nuts, wedges and fried boletus mushrooms

Forelle gebraten in tiefe Fett in Nüssen, mit Potato Wedges und gebratenen Steinpilzen serviert

Masuria

HOTEL & SPA

Makarony

Pasta dishes

Pasta

Makaron z grillowanym łososiem, groszkiem cukrowym i mini pomidorami w serowym sosie **26,-**

Pasta with grilled salmon, peas and cocktail tomatoes in cheese sauce

Pasta mit gegrilltem Lachs, Erbsen und Tomaten in einem Mini-Käse-Sauce

Wiejskie pierogi z kaczą piersią, kaszą gryczaną i twarogiem z lekkim dipem **25,-**

Country dumplings stuffed with duck breast, buckwheat and cottage cheese, accompanied by a light dip

Rural Teigtaschen mit Entenbrust, Buchweizen und Hüttenkäse mit einem leichten Rückgang

Risotto z kurkami, rukolą, szalotką i szafranem obsypane płatkami parmezanu **22,-**

Chanterelle risotto with rucola, shallot and saffron, decorated with parmesan flakes

Risotto mit Champignons, Rucola, Schalotten und Safran bestreut mit Parmesan

Masuria

HOTEL & SPA

Desery

Desserts

Dessert

Pierozki na ciepło z czereśniami i waniliowym sosem **16,-**

Warm dumplings filled with sweet cherries, served with vanilla sauce

Dumplings warm mit Kirschen und Vanille-Sauce

Sernik na biszkoptowym spodzie z kakaową kruszonką i rodzynkami marynowanymi w rumie **15,-**

Cheese cake on a sponge cake base, with cocoa crumb topping and raisins marinated in rum

Rührkuchen unten Käsekuchen mit Kakao bröckeln und Rosinen in Rum eingelegte

Gorąca czekolada karmelowa w kieliszku zakrapiana czarnym bzem lub wiśniami (do wyboru) **16,-**

Hot caramel-flavoured chocolate served in a wine glass, with cherry or elderberry sauce (chosen by the Guest)

Heiße Schokolade Karamell in einem Glas geölt schwarz lila oder Kirschen (gewählt durch den Gast)

Szarlotka domowa na ciepło z lodami i karmelowo czekoladowym sosem **17,-**

Warm home-made apple pie with ice –cream and caramel chocolate sauce

Warmes Apfelkuchen mit Eis und Karamell Schokoladensauce

Mazurek makowy z suszonymi śliwkami, i kostką z brzoskwini **14,-**

Poppy seed cake with dried plum and peach

Mazurek Mohn mit Backpflaumen, und die Würfel mit Pfirsich

Ceny zawierają podatek VAT