

Menu



HOTEL NADMORSKI

— ★ ŁĘBA ★ —

MENU

PRZYSTAWKI | ZUPY | SAŁATKI | DANIA GŁÓWNE

DANIA DLA DZIECI | DESERY

PRZYSTAWKI STARTERS

Śledź po kaszubsku (80g) | focaccia | oliwa ziołowa 18 zł
Kashubian style herring (80g) | focaccia | herbal oil

Krewetki tygrysie (3 szt.) | czosnek | chili | zioła | focaccia 30 zł
Tiger prawns (3 pcs) | garlic | chilli | herbs | focaccia

Pierozki ruskie (4 szt.) | emulsja maślana | szczypiorek | creme fraiche 21 zł
Dumplings filled with potato and cheese | butter emulsion | spring onion | creme fraiche

ZUPY SOUPS

Rosół z domowym makaronem (200 ml) 14 zł
Home made chicken soup with noodles (200 ml)

Krem z pomidorów | pesto verde | (200 ml) 14 zł
Tomato cream soup | pesto verde | (200 ml)

Zupa dnia (200 ml) 14 zł
Soup of the day (200 ml)

SALATKI SALADS

Cezar | kurczak (120g) | sałata rzymska | sos cezar | grzanki | pomidorki koktajlowe | parmezan 26 zł
Cesar | chicken (120 g) | Romaine lettuce | cesar sauce | croutons | cherry tomatoes | parmesan

Tarta dnia | rukola | pomidorki koktajlowe | parmezan | oliwa ziołowa 24 zł
Tart of the day | rucola | cherry tomatoes | parmesan | herbal oil

Letnia | cytrusy | mix sałat | jogurt naturalny | prażone ziarna | sos vinaigrette 22 zł
Summer salad - citrus | mix of lettuces | natural yogurt | roasted beans | vinaigrette sauce





HOTEL NADMORSKI
* tEBA *

DANIA GŁÓWNE MAIN DISH

Wątróbka drobiowa (160 g) fried potatoes cebula z majerankiem salsa owocowa <i>Chicken liver (160 g) onion with marjoram fruit salsa</i>	28 zł
Kurczak Supreme (200 g) młode ziemniaki warzywa sezonowe szczypiorek creme fraiche <i>Supreme chicken (200 g) new potatoes seasonal vegetables spring onion creme fraiche</i>	37 zł
De volaille (150 g) puree ziemniaczane mizeria oliwa ziołowa <i>De volaille (150 g) mashed potatoes cucumber salad herbal oil</i>	34 zł
T-bone stek (300 g) puree ziemniaczane z chrzanem colesław oliwa ziołowa <i>T-bone steak (150 g) mashed potatoes with horseradish coleslaw herbal oil</i>	42 zł
Dorsz z patelni (150 g) puree ziemniaczane z ziołami sałatka z kopru włoskiego oliwa z oliwek <i>Pan fried cod (150 g) mashed potatoes fennel salad olive oil</i>	38 zł
Łosoś z patelni (150 g) risotto karmelizowany kalafior brukselka <i>Pan fried salmon (150 g) risotto caramelized cauliflower Brussels sprouts</i>	40 zł
Wolno pieczona wołowina (180 g) focaccia majonez szczypiorkowy musztarda ogórek cebulka piklowana colesław frytki <i>Slow-roasted beef (180 g) focaccia spring onion mayonnaise pickled onion coleslaw french fries</i>	38 zł
Domowe papardelle boczek czosnek żóttko parmezan natka pietruszki <i>Home-made papardelle bacon garlic parmesan parsley</i>	26 zł





HOTEL NADMORSKI
* tEBA *

DANIA DLA DZIECI DISHES FOR CHILDREN

Rosółek z domowym makaronem

Home-made chicken soup with home-made noodles

10 zł

Krem z pomidorów | grzanki | parmezan

Tomato cream soup | croutons | parmesan

10 zł

Nuggetsy (100g) | frytki | colesław

Nuggets (100 g) | french fries | coleslaw

19 zł

Fish and chips (100g)

Fish and chips (100 g)

42 zł

Selekcja sorbetów | owoce | kruszonka z palonej czekolady

Sorbet selection | fruits | chocolate crumble

12 zł

DESERY DESSERTS

Brownie

sorbet malinowo – rozmarynowy | owoce | kruszonka z palonej czekolady

Brownie | raspberry and rosemary sorbet | fruit | chocolate crumble

22 zł

Selekcja sorbetów | owoce | kruszonka z palonej czekolady

Sorbet selection | fruits | chocolate crumble

16 zł

Domowe ciasto dnia

Home-made cake of the day

14 zł



#206674703