



# MENU

## RESTAURACJA

# TRiO



**ELBA** TRiO  
HOTEL RESTAURACJA

*Drodzy Goście*

*Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom, w naszej kuchni przygotowujemy dania od podstaw, korzystając z produktów zakupionych u sprawdzonych lokalnych producentów. Okres oczekiwania na danie może wydłużyć się do 40 minut.*

***Możliwość rezerwacji stolika w recepcji hotelu bądź pod nr. tel. (29) 769-10-99  
Organizujemy przyjęcia okolicznościowe; m.in. wesela, chrzciny, komunie, urodziny oraz spotkania  
biznesowe. Zachęcamy do zapoznania się z naszą ofertą pod nr. kom. 505-131-001***

*Zapraszamy do odwiedzenia naszej strony internetowej [www.elbahotel.pl](http://www.elbahotel.pl)  
oraz Funpage'u FB/ElbaHotelOstroleka*

*Dear Guests*

*We would like to inform that all meals in our kitchen are prepared from scratch with the use of solely fresh, seasonal products that we buy from local suppliers.*

*Bon appetit!*

*Prices are quoted in PLN and includes TAX. To check our detailed nutrition card with specification of allergens, please be so kind to ask Your Waiter.*





## *Zupy* *Soups*

- **Tradycyjny żurek z kiełbasą i jajkiem - 9pln**  
*Traditional sour rye soup with sausages and eggs*
- **Zupa krem z pieczonych pomidorów z serkiem mascarpone - 12pln**  
*Roasted tomato & mascarpone soup*
- **Zupa krem z białych warzyw z prażonymi migdałami - 12pln**  
*Roasted tomato & mascarpone soup*
- **Pielmieni na kaczym bulionie - 18pln**  
*Pielmieni on duck broth*

## *Sałatki* *Salads*

- **Bukiet świeżych sałat / grillowany kurczak lub łosoś / warzywa / sos vinegrette - 24pln**  
*Fresh salad - barbecued chicken or salmon - vegetables - vinaigrette*
- **Sałatka ali'olio z wołowiną / sos teriyaky - 28pln**  
*Ali'olio salad with beef - teriyaky sauce*

**\*do każdej w/w sałatki dodajemy ciepłe bułeczki oraz maselko czosnkowe**

*\*for each salad we add warm rolls and garlic butter*





## *Przystawki*

### *Starters*

- **Carpaccio z pieczonego buraka / sałatka z rukoli / kozi ser - 14pln**  
*Carpaccio made from baked beetroot - rucoli salad - goat cheese*
- **Wytrawny śledź z kaparami - 15pln**  
*Season herring with capers*
- **Śledź z suszonymi pomidorami oraz cebulką - 15pln**  
*Herring with dried tomatoes and onion*
- **Deska szefa (sery, mięso pieczone, pikle) - 20pln**  
*Chef's desk (cheese, roast, pickle)*
- **Carpaccio z polędwicy wołowej / sałatka z rukoli / radicio /  
płatki parmezanu - 25pln**  
*Beef sirloin carpaccio - rocket salad - radicchio - parmesan flakes*
- **Siekany łosoś / rukola / oliwki / kapary / sos limonkowy - 28pln**  
*Chopped salmon - rocket - olives - capers - lime sauce*
- **Krewetki duszone w białym winie / pomidorki concasse /  
chrupiące pieczywo - 29pln**  
*Stewed prawns in a white wine - concasse tomatoes - crunchy bread*

## *Pierogi*

### *Regional dumplings*

- **Pierogi z mięsem ze złocistą cebulką oraz surówką - 16pln**  
*Meat dumplings with golden onion and salad*
- **Pierogi z kaszą i pieczarkami podane z surówką - 16pln**  
*Dumplings with porridge and mushrooms served with salad*
- **Pierogi z serem serwowane z frużeliną z owoców leśnych - 16pln**  
*Dumplings with cottage cheese served with fruzelina made from forest fruits*





## *Dania główne*

### *Main courses*

- **Pieczona w piwie golonka 350g /zasmażana kapusta /pieczone ziemniaki - 39pln**  
*Roasted pork knuckle in beer 350g - fried cabbage - baked potatoes*
- **Poliki wołowe souse vide w winie czerwonym 200g /maślane puree - 42pln**  
*Beef souse vide in red wine 200g - butter puree*
- **Pieczona połowa kaczki 250g/szpinakowe gnocchi / pieczone buraki - 45pln**  
*Roast half duck 250g - spinach gnocchi - roast beetroots*
- **Stek wołowy z antrykotu 300g /sos z zielonego pieprzu / frytki steakhouse / bukiet sezonowych warzyw - 51pln**  
*Beef steak Rib-Eye 300g - green pepper sauce - steak house fries - bouquet of seasonal vegetables*
- **Stek z polędwicy wołowej 180g / ziemniaki opiekane /sos borowikowy - 65pln**  
*Beef tenderloin steak 180g - mashed potatoes - boletus mushroom sauce*
- **Pierś z indyka 180g / warzywa / sos beszamelowy – 28pln**  
*Turkey breast 180g - vegetables - béchamel sauce*
- **Schabowy z kością 200g / frytki steakhouse / bukiet sezonowych warzyw – 28pln**  
*Bone-In pork chops 200g - steakhouse fries - seasonal vegetables*
- **Pieczony łosoś 160g / czerwona soczewica / blanszowany groszek - 31pln**  
*Baked salmon 160g - red lentils - blanched peas*
- **Filet z kurczaka w sosie orzechowym 180g / puree z ziemniaków / brokuły - 29pln**  
*Chicken fillet in nut sauce 180g - mashed potatoes - broccoli*





- **Makaron bucatini / kurczak / świeży szpinak / pomidorki cherry - 28pln**  
*Bucatini pasta with chicken - fresh spinach - cherry tomatoes*
- **Risotto / indyk / borowiki / rukola - 28pln**  
*Risotto with boletus - turkey - rucola*
- **Placki z cukinii / kasza kus kus / karmelizowana marchewka – 24pln**  
*Zucchini pancakes - couscous kasha - caramelized carrot*

\*Możliwość zamiany dodatków do dań głównych:  
*Possible exchange additives to main dishes:*

- **Opiekane ziemniaki**  
*Roast potatoes*
  - **Frytki**  
*Frites*
  - **Puree z ziemniaków z koperkiem**  
*Roast potatoes*
  - **Ryż z warzywami**  
*Rice with vegetables*
  - **Kasza Bulgur**  
*Bulgur groats*
  - **Szpinakowe i buraczkowe Gnochhi**  
*Spinach and beetroot gnochhi*
- 
- **Czerwona soczewica oraz blanszowany groszek**  
*Red lentils and peas*
  - **Bukiet sezonowych warzyw**  
*Seasonal vegetables*





## *Desery* *Desserts*

- **Deser lodowy podany z gorącą czekoladą – 16pln**  
*Ice cream served with hot chocolate*
- **Szarlotka na ciepło podana z lodami – 15pln**  
*Warm Apple Cake with ice creams*
- **Creme brulle z owocami - 14pln**  
*Creme brulle with fruits*

