



RESTAURACJA

Vacanza

MENU



ZAPRASZAMY PAŃSTWA

codziennie

w godzinach **12:00 – 22:00**

WE INVITE YOU

daily

from **12:00 am – 10:00 pm**



***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**



ŚNIADANIA

Bufet – od poniedziałku do piątku - 6:30-10:00
Weekend i Święta od godziny 8:00-11:00

Breakfast – buffet, daily 6:30am-10:00am
Weekend 8:00am-11:00am

40zł



***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**



PRZYSTAWKI

APPETIZERS

Małże św Jakuba w maśle, winie i czosnku

Escallops in butter, with wine and garlic

31zł

Befszyk tatarski z grzybkami marynowanymi

Steak tartare with marinated mushrooms

31zł

Carpaccio z parmezanem i rukolą

Carpaccio with parmesan and rukola

33zł



***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**



ZUPY

SOUPS

Krem pomidorowy z mozzarella 250 ml

Tomato cream with mozzarella

13zł

Żurek Śląski 250 ml

Silesian sour soup

15zł

Tradycyjny rosół z makaronem 250 ml

Chicken soup with nudles

13zł

Krem z dyni z prażonymi pestkami dyni 250 ml

Cream of pumpkin with pumpkin seeds

13zł

SALATKI

SALADS

Salatka z kurczakiem teryaki z pastą z czerwonego curry na kolorowej sałacie

Salad with teryaki chicken, curry on colorful lettuce

24zł

Salatka z pieczonym rostbefem

Salad with roastbeef

26zł



***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Grilowany filet z kurczaka na sosie kurkowym z pieczonymi ziemniakami i chrupiącą czerwoną kapustą

Grilled chicken breast served on chanterelle sauce with baked potatoes and crispy red cabbage

34zł

Polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej duszona w winie z gnocchi i bukietem sałat

Pork tenderloin in ripening ham stewed in wine with gnocchi and lettuce mix

44zł

Chicken curry z ryżem jaśminowym

Chicken curry with jasmine rice

35zł

Pieczony Łosoś na cytrynowo-ziemniaczanym puree z chipsami z marchewki, selera i pietruszki z mixem sałat

Baked Salmon with lemon potatoes puree with carrot, celery and parsley chips and lettuce mix

47zł



***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Tomahawk stek z frytkami stekowymi, sosem pieprzowym i pomidorkami koktajlowymi

Tomahawk steak with steak fries, pepper sauce and cherry tomatoes

139zł

Stek z polędwicy wołowej na grillowanych warzywach z masłem brandy i gratin

Beef tenderloin steak on grilled vegetables with brandy butter and potato gratin

79zł

Rolada śląska z kluskami i modrą kapustą

Silesian beef roll stuffed with sausage, pickle, bacon served with polish gnocchi and red cabbage

35zł

Grillowana pierś z kaczki z grzybowym kaszotto gryczanym i glazurowanymi jabłkami z majerankiem

Grilled duck breast with buckwheat mushroom kashotto and glazed apples with marjoram

45zł



***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**



MAKARONY

PASTA

Pappardelle z grzybami i kurczakiem w śmietanie

Pappardelle with mushrooms and chicken in cream

29zł

Makaron penne z cukinią papryką oliwkami i chili z parmezanem

Penne pasta with zucchini, pepper, chilli parmesan and olives

24zł



***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**



PIZZA

Pizza serwowana od godziny 14:00

Margherita 26cm

Sos pomidorowy / mozzarella / oregano / bazylia

19zł

Capriciosa 26cm

Sos pomidorowy / mozzarella / pieczarki / szynka

25zł

Meksykańska 26cm

*Sos pomidorowy / mozzarella / wieprzowina/ papryka zielona/
czerwona cebula/ kukurydza*

29zł

Wiejska 26cm

*Sos pomidorowy / mozzarella / kielbasa/boczek/cebula/
pieczarki/ogórek kiszony*

29zł



***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**



DESERY

DESSERTS

Puchar lodowy z gorącymi malinami

Ice-cream with hot raspberries sauce

14zł

Fondant czekoladowy z musem malinowym i gałką lodów waniliowych

Chocolate fondant with raspberries mousse and vanilla ice cream

18zł

Tiramisu z bitą śmietaną

Tiramisu with whipped cream

14zł

Szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych

Hot apple pie with vanilla ice cream

15zł

***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**



DODATKI

ADDS

Frytki 200g

French Fries

8zł

Frytki stekowe 200g

Steak fries

8zł

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Boiled potatoes

8zł

Bukiet sałat z sosem vinegreate

Letucces mix

8zł

***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**



NAPOJE GORAĄCE

HOT BEVERAGES

KAWA/ COFFEE

Kawa czarna *Black coffee* 150 ml **8zł**

Kawa biała *White coffee* 135 ml **9zł**

Espresso 35 ml **8zł**

Espresso Macchiato 70 ml **9zł**

Podwójne Espresso *Double Espresso* 70ml **12zł**

Cappuciono 250 ml **10zł**

Caffe Latte 200 ml **12zł**

Kawa mrożona *Iced Coffee* 300 ml **15zł**

Irish Coffee 160 ml **18zł**

HERBATA/ TEA

Herbata Dilmah/ Dilmah Tea 400ml

Herbata Czarna *Black tea* **8zł**

Herbata Zielona *Pure green tea* **8zł**

Herbata Owocowa *Fruit tea* **8zł**

Herbata Miętowa *Mint tea* **8zł**



***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**



NAPOJE ZIMNE

SOFT DRINKS

Woda Górską Natura *niegazowana/ gazowana 300ml 6zł*

Górska Natura water

Pepsi Cola / Light 200 ml 6 zł

Mirinda/7up 200ml 6zł

Tonic Schweppes 200ml 6 zł

Sok Toma Pomarańcza/ Grejpfrut/ Czarna porzeczka/ Jabłko/Pomidor

Orange/Grapefruit/Blackcurrant/ Apple/ Tomato 200ml 6zł

Sok ze świeżo wyciskanych owoców pomarańcz/ grejpfrut

Freshly squeezed juice 200ml 12zł

***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**



PIWO LANE

DRAFT BEER

Tyskie Gronie 500ml	9zł
Tyskie Gronie 300ml	7zł
Pilsner Urquell 300ml	8zł
Pilsner Urquell 500 ml	10zł

PIWO BUTELKOWE

BOTTLE BEER

Grolsch 450ml	14zł
Lech Premium 500ml	10zł
Lech free 300ml	9zł
Książęce czerwone/ ciemne /pszeniczne/ Ipa 500ml	10zł

WÓDKA 40ml

Wyborowa	10zł
Finlandia	13zł
Żubrówka	9zł

BURBON & TENNESSE

Jack Daniels	18zł
Jack Daniels Gentleman Jack	26zł
Jack Daniels Single Barrel	33zł

WHISKY

SINGLE MALT 40 ml

Singelton 15 yo (Speyside)	30zł
Singelton 18 yo (Speyside)	37zł

BLENDED SCOTCH 40ml

Chivas Regal 12 yo	23zł
Chivas Regal 18 yo	29zł
Johnie Walker Red Label	15zł
Johnie Walker Black Label 12 yo	22zł
Johnie Walker Gold Label Reserve	25zł

*Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami



IRISH WHISKEY 40ml

Bushmills Orginal	16zł
Bushmills Black Bush	21zł
Jameson	18zł

RUM 40 ml

Bacardi Carta Blanca	12zł
Bacardi Black	16zł

GIN 40 ml

Gordon's	12zł
Bombay Sapphire	17zł

TEQUILA 40 ml

Olmecca Silver	15zł
Olmecca Gold	17zł

BRANDY 40 ml

Metaxa 5'	15zł
Metaxa 7'	18zł

COGNAC 40 ml

Martell VS	30zł
-------------------	-------------

APERITIF 100 ml

Martini Bianco	15zł
-----------------------	-------------

LIKIERY 40 ml

Campari	12zł
Amaretto	10zł
Malibu	10zł
Jegermeister	15zł
Beherovka	10zł
Sambuca Molinari	16zł

*Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami



Koktajle *Coctails*

Mojito

Rum Bacardi 40ml, limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana, lód kruszony

25zł

Chillout

Rum bacardi 40ml, blue curacao 20ml, grenadyna, sok pomarańczowy

22zł

Tequila Sunrise

Tequila Olmeca Silver 40ml, sok pomarańczowy, grenadyna

20zł

Cuba Libre

Rum Bacardi 40ml, limonka, Pepsi

20zł

Aperol Spritz

Wino musujące 120ml, Aperol 40ml

20zł

Margarita

Tequila 40ml, Triple sec 20ml, sok z cytryny

22zł

Szarlotka a la Vacanza

Smirnoff cynamonowy 40ml, sok jabłkowy

15zł

***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**