MENU

RESTAURACJA HOTELU NEPTUN
Godziny otwarcia: od 7.00 do 22.00.
Telefon: 693 080 460

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tradycyjny śledź w oliwie z dodatkiem cebuli Traditional herring in olive oil with onion	**60/60g**	**6 zł**
Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą Herring in sour cream with apple and onion	**50/60g**	**6 zł**
Śledź w majonezowej kołderce Herring in mayonnaise quilt	**60/80g**	**6 zł**
Befsztyk tatarski ze świeżej wołowiny Tartar steak made from fresh beef	**50/60g**	**9 zł**
Jajko z szynką na postumencie z sałatki jarzynowej Egg with ham on a vegetable salad plinth	**10g**	**6 zł**
Karkówka na zimno z wybornym sosem tatarskim Pork shoulder with excellent tartar sauce	**40/60g**	**9 zł**
Mix serów wędzonych na desce Mix of smoked cheeses served on a board	**130g**	**12 zł**

Do przystawek dodajemy świeże pieczywo i masło
Fresch bread and butter is granted to each salad

ZUPY / SOUPS

Wykwintny rosół w towarzystwie mięsa i warzyw Fine broth with meat and vegetables	**270ml**	**8 zł**
Aksamitny bulion podawany z kołdunami mięsnymi Velvet broth with meat dumplings	**250ml**	**7 zł**
Flaczki wołowe ze świeżym pieczywem Beef tripe soupe with fresh bread	**270ml**	**8 zł**

Barszcz czerwony z chrupiącym pasztecikiem Beetroot soupe with crispy pasty	**200ml/50g**	**6 zł**
Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym Meadow mushrooms cream with green peas	**220ml**	**5 zł**
Krem z zielonego groszku z nutką migdałową Green peas cream with a bit of almond flavour	**220ml**	**5 zł**
Zupa dnia / Soupe of the day	**300ml**	**5 zł**

SAŁATKI / SALADS

Mozarella z pomidorami i oliwą Mozarella with tomatos and olive oil	**150g**	**10 zł**
Sałatka ze świeżych warzyw z serem a lafeta, oliwkami i oliwą Fresh vegetables salad with feta cheese, olives and olive oil	**180g**	**12 zł**
Sałatka z tuńczykiem i warzywami Tuna salad with vegetables	**150g**	**10 zł**
Mix sałat z sosem z zielonego pieprzu Mix of lettuces with green pepper sauce	**100g**	**10 zł**

DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES

Znakomity schab saute przeplatany wędzonym boczkiem Delicious pork chop sautè wraped with bacon	**120g**	**14 zł**
Tradycyjny kotlet schabowy panierowany Pork chop in a delicate pancake dough	**110g**	**12 zł**
Wykwintny filet z kurczaka faszerowany serem, szynką i ananasem Fine chicken fillet stuffed with cheese, ham and pineapple	**150g**	**16 zł**
Chrupiąca pierś z kurczaka z sezamem Crispy sweet flavoured chicken breast	**130g**	**12 zł**
Kotlet de volaille ze świeżym masełkiem ziołowym De volaille chop with fresh herbal butter	**140g**	**14 zł**
Aksamitna pierś z indyka saute z brzoskwinią Velvet turkey breast sautè with peach	**110g**	**15 zł**
Delikatna potrawka z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym Delicate chicken fricassee in a sweet-sour sauce	**120g**	**14 zł**
Wyborny zraz wołowy nadziewany boczkiem, ogórkiem i cebulką Excellent beef roulade stuffed with bacon, cucumber and onion	**120g**	**18 zł**

Pieczeń z karkówki w sosie własnym Roast pork schoulder	**100g**	**14 zł**
Soczysta golonka po Pomorsku/ na wagę Juicy pomeranian style pork knuckle /as per weight	**100g**	**6 zł**
Żeberka z suszoną śliwką i kroplą miodu Ribs with dried plum and a drop of honey	**130g**	**12 zł**

DANIA MĄCZNE I WEGETARIAŃSKIE / FLOUR AND VEGETARIAN DISHES

Domowe pierogi z mięsem Home-made dumplings with meat	**8 szt.**	**13 zł**
Domowe pierogi z kapustą i grzybami Home-made dumplings with cabbage and mushrooms	**8 szt.**	**9 zł**
Domowe pierogi ruskie Home-made dumplings russian	**8 szt.**	**8 zł**
Placki ziemniaczane ze śmietaną Potato pancakes with a cream	**240g**	**6 zł**
Chrupiące krokiety z mięsem Crunchy croquettes with meat	**240g**	**7 zł**
Kopytka ze skwarkami i cebulką Potato dumplings with cracklings and onion	**220g**	**6 zł**
Leczo w sosie pomidorowym Lecso in a tomato sauce	**250g**	**9 zł**
Omlet z pieczarkami lub zielonym groszkiem Omelet with meadow mushrooms or green peas	**150g**	**6 zł**
Tosty z serem Cheese toasts	**2 szt.**	**5 zł**

DANIA RYBNE / FISH DISHES

Halibut saute z masełkiem i aromatycznymi ziołami Sautè halibut with butter and aromatic herbs	**110g**	**18 zł**
Filet z dorsza w delikatnym cieście naleśnikowym Cod fillet in a delicate pancake dough	**130g**	**17 zł**
Pstrąg w sosie śmietanowo – grzybowym /gotowany lub smażony Trout in a sour creamy-mushrooms souce / - boiled or fried	**100/20g**	**18 zł**
Filet z pstrąga saute / Trout fillet sautè	**110g**	**16 zł**

DANIA DLA DZIECI / FOR CHILDREN

Filecik z kurczaka w chrupiących płatkach kukurydzianych z frytkami i surówką / Chicken fillet in crispy cornflakes witch french fries and a salad	**100/120g**	**10 zł**
Paluszki rybne z frytkami i warzywami Fish fingers with french fries and vegetables	**80/120g**	**10 zł**
Pyszne klopsiki w sosie pomidorowym z ziemniaczkami i jarzynką Tasty meatballs in a tomato sauce with potatoes and vegetables	**100/120g**	**9 zł**

DODATKI DO DAŃ / SIDE DISHES

Pieczarki z rusztu / Grilled meadow mushrooms	**120g**	**5 zł**
Buraczki zasmażane / Browned beets	**100g**	**2 zł**
Marchewka z masłem / Buttered carrots	**100g**	**2 zł**
Kapusta zasmażana / Browned cabbage	**100g**	**2 zł**
Fasolka szparagowa / String beans	**100g**	**3 zł**
Marchew z groszkiem / Carrots with peas	**100g**	**3 zł**
Bukiet surówek /trzy rodzaje / Assorted vegetables / three types	**150g**	**5 zł**
Surówka z białej kapusty / White cabbage salad	**100g**	**2 zł**
Surówka z marchewki / Carrot salad	**100g**	**2 zł**
Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą / Beijing cabbage salad with corn	**100 g**	**3 zł**
Frytki / French fries	**100g**	**5 zł**
Ziemniaki / Potatoes	**200g**	**3 zł**
Ryż / Kasza gryczana / Rice or buckwheat groats	**100g**	**3 zł**
Musztarda / Chrzan / Ketchup / Mustard / horseradish / ketchup	**20g**	**1 zł**
Pieczywo / Bread	**60g**	**1 zł**
Masło / Butter		**1 zł**

DESERY / DESSERTS

Puchar lodów z owocami, bitą, śmietaną i polewą czekoladową Ice cream with fruits, whipped cream and chocolate sauce	**150g**	**12 zł**
Naleśniki z twarogiem, brzoskwiniami i bitą śmietaną Pancakes with cottage cheese, peaches and whipped cream	**200g**	**12 zł**
Kolorowa sałatka z owoców Colourful fruit salad	**200g**	**10 zł**
Gruszka z sosem waniliowym Pear with vanilla sauce	**100g**	**10 zł**
Racuchy z jabłkami posypane cukrem pudrem Pancakes with Apple and icing sugar	**200g**	**6 zł**

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Kawa naturalna / Coffee	200ml.	6 zł
Kawa rozpuszczalna / Instant coffee	200ml.	6 zł
Kawa Cappuccino / Cappuccino	200ml.	7 zł
Herbata z cytryną / Tea with lemon	200ml.	5 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Sok owocowy / Fruit juice	300ml	4 zł
Woda mineralna / Mineral water	500ml	3 zł
Coca Cola	500ml	5 zł

ALKOHOLE / ALCOHOLS

PIWA / BEERS

Beczkowe Żywiec / draught beer	300ml/500ml	6zł / 7 zł
Żywiec	500ml	8 zł
Warka	500ml	8 zł
Tatra	500ml	7 zł
Heineken	500ml	9 zł
Specjal	500ml	7 zł

WINA / WINES

Kijafa	100ml	10 zł
Martini	100ml	8 zł
Filipetti Vermouth	100ml	6 zł
Cinzano	100ml	6 zł
Wino czerwone / białe	100ml	7 zł

WÓDKI / VODKA

Bols	50ml	7 zł
Sobieski	50ml	7 zł
Luksusowa	50ml	6 zł
Finlandia	50ml	9 zł
Absolut	50ml	9 zł
Johny Walker whisky	50ml	12 zł
Ballantines whisky	50ml	12 zł
Brandy	50ml	10 zł
Bacardi rum	50ml	9 zł
Seagrams gin	50ml	10 zł

DRINKI / DRINKS

MANHATTAN / whisky, czerwony wermut, dodatki	**70 ml**	**12 zł**
BACARDI / biały rum, grenadyna, sok z cytryny	**70 ml**	**12 zł**
MARGARITA / tequila, cointreau, sok z cytryny	**70 ml**	**12 zł**

OFERTA SPECJALNA / SPECIAL OFFER

Zamówienia należy składać z trzydniowym wyprzedzeniem
Orders should be made three days in an advance

Polędwiczki wieprzowe podawane na gorącym kamieniu **35 zł**
Pork loin served on a hot stone

Udziec z szynki płonący / ok. 7 kg **5 zł ***
Burning ham leg / weight: appx. 7 kg

Łosoś faszerowany w całości /ok. 3 kg **9 zł ***
Whole stuffed salmon / weight: appx. 3 kg

Kaczka faszerowana jabłkami / ok. 2 kg **5 zł ***
Duck stuffed with apples / weight: appx. 2 kg

*** cena za 100 g / price per 100 g**