

PRZYSTAWKI / STARTERS

Krewetki smażone na maśle z białym winem i czosnkiem (5 szt.)

Shrimps fried in butter with white wine and garlic

29,00 PLN

Siekany tatar wołowy (110g)

Chopped beef tartare with pickled vegetables

28,00 PLN

Carpaccio wołowe na oliwie z balsamico, parmezanem i rukolą(100g)

Beef carpaccio with parmesan cheese and arugula
sprinkled with olive oil

28,00 PLN

Śledź polski w trzech odsłonach (150g)

marynowany w śmietanie, grzybach, pomidorach na ostro

Herring served in three ways:

on sour cream, stuffed with mushrooms, stuffed with spicy tomatoes

16,00 PLN

ZUPY / SOUPS

Żurek staropolski z jajkiem (250ml)

Traditional polish rye soup with egg

16,00 PLN

Zupa grzybowa z podgrzybków i suszonych grzybów według receptury

Hotelu Królewskiego (250ml)

Mushroom soup in recipe of Hotel Królewski

16,00 PLN

Krem z pomidorów pelatti z kleksem śmietany (250ml)

Tomato creamy soup with cream

14,00 PLN

Rosół domowy z kaczki i gęsiny z lanymi kluskami (250ml)

Duck and goose homemade broth with noodles

13,00 PLN

SALATKI / SALADS

Sałatka z grillowanym kurczakiem (120g)

(mix sałat, ogórek, pomidorki koktajlowe, kurczak, sos jogurtowo - czosnkowy)

Salad with grilled chicken

(salad mix, cucumber, cherry tomatoes, chicken, yogurt-garlic sauce)

22,00 PLN

 S.Osvaldo (Pinot Grigio)


Sałatka grecka (200g)

(mix sałat, pomidorki koktajlowe, feta, oliwki czarne, papryka czerwona, ogórek, cebula czerwona)

Greek salad

(salad mix, cherry tomatoes, feta cheese, black olives, red pepper, cucumber, red onion)

20,00 PLN

 Casa Maria Blanco (Verdejo)

 Polecane wino / recommended wine

DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES

Stek wołowy z polędwicy na maśle czosnkowym z pieczonymi ziemniakami i warzywami (300g)

Pickled beef tenderloin with garlic butter, vegetables, roasted potatoes


69,00 PLN

 Wakefield Estate (Shiraz)

Półówka kaczki pieczonej według receptury Hotelu Królewskiego z modrą kapustą i pieczonymi ziemniakami (ok. 500g)

Roasted half of duck in recipe of Hotel Królewski served with red cabbage and roasted potatoes

39,00 PLN

 Cantine Ionis "Acanto" (Primitivo)

Polędwiczka wieprzowa w borowikach z pieczonymi ziemniakami z sałatką z kiszzonego ogórka (170g)

Pork loin in boletes with baked potatoes and pickle salad

31,00 PLN

 Casa Donoso Evolucion Reserva (Chardonnay)

Zraz wieprzowy z karkówki na kaszy jaglanej i sałatką z kiszzonego ogórka

Pork chop served on millet with pickle salad

29,00 PLN

 Casa Donoso Evolucion Reserva (Chardonnay)

Schabowy XXL na cały talerz z pieczonymi ziemniakami i kapustą zasmażaną (200g)

Whole-platter XXL pork chop with roasted potatoes and fried cabbage

29,00 PLN

 Casa Donoso Evolucion Reserva (Chardonnay)

 Polecane wino / recommended wine

DANIA RYBNE / FISH DISHES

Okoń morski z patelni z borowikami, szalotką i ziemniakami z wody (190g)

Fried sea bass with mushrooms, shallot and boiled potatoes

39,00 PLN

 La Cave Du Vieil Armand (Gewurztraminer)

Dorada z pieca marynowana w ziołach i czosnku podawana z szaszłykiem z warzyw i pieczonymi ziemniakami (ok. 350g)

Oven-baked dorado fish in garlic and herbs with baked potatoes and vegetables


38,00 PLN

 Bodega Castellana Azumbre (Sauvignon blanc)

Róża z łososia nadziewana szpinakiem z ziemniakami z wody i blanszowanymi warzywami oraz sosem bernaise (180g)

Salmon rose stuffed with spinach served with boiled potatoes and blanched vegetables glazed béarnaise sauce

36,00 PLN

 Weingut Karl Erbes Feinherb (Riesling)

Filet z dorsza smażony podawany z puree i kompozycją sałat (190g)

Fried cod fillet served with puree and salad mix


32,00 PLN

 Bodega Castellana Azumbre (Sauvignon blanc)

Smażona limanda podawana z frytkami oraz sałatami w sosie vinegrette (170g)

Roasted Yellowfin Sole breaded with chips and salad in vinaigrette sauce

32,00 PLN

 S. Osvaldo (Pinot Grigo)

 Polecane wino / recommended wine

DLA DZIECI / FOR CHILDREN

Delikatne nuggetsy drobiowe podawane z frytkami (120g)

Chicken nuggets with fries

14,00 PLN

Spaghetti Bolognese (120g)

13,00 PLN



DESERY / DESSERTS

Lody: wanilia, czekolada, truskawka – podawane z owocami (100g)

Ice-cream: vanilla, chocolate, strawberry - served with fruits

13,00 PLN

Szarlotka Stary Spichlerz własnego wyrobu (110g)

Stary Spichlerz's homemade apple pie

11,00 PLN

Sernik na zimno z galaretką i malinami (100g)

Unbaked raspberry cheesecake

9,00 PLN



KAWY / COFFEE

- | | |
|---|-----------|
| 1. Kopi Luwak
Najdroższa kawa na świecie
The most expensive coffee in the world | 69,00 PLN |
| 2. Kawa czarna - Black coffee | 9,00 PLN |
| 3. Espresso | 9,00 PLN |
| 4. Cappuccino | 9,00 PLN |
| 5. Latte Macchiato | 12,00 PLN |
| 6. Kawa mrożona - Ice coffee
espresso, śmietanka, lody, bita śmietana
espresso, coffee cream, ice cream, whipped cream | 13,00 PLN |
| 7. Kawa po irlandzku - Irish coffee
czarna kawa, Irish whisky, bita śmietana
black coffee, Irish whisky, whipped cream | 23,00 PLN |
| 8. Kawa z likierem Baileys - Coffee with Baileys
czarna kawa, Baileys, bita śmietana
black coffee, Baileys Irish Cream, whipped cream | 21,00 PLN |
| 9. Kawa po kapitańsku – Captain's coffee
czarna kawa, koniak, bita śmietana
black coffee, cognac, whipped cream | 26,00 PLN |
| 10. Kawa po Włosku - Italian Coffee
czarna kawa, brandy, likier Amaretto, bita śmietana
black coffee, brandy, Amaretto cream, whipped cream | 28,00 PLN |

HERBATA / TEA

- | | |
|---------------------------------|-----------|
| Herbata Richmond – Richmond Tea | 10,00 PLN |
|---------------------------------|-----------|

WODY MINERALNE / MINERAL WATERS

1. Cisowianka Perlage	30 cl	7,00 PLN
Sparkling mineral water	70 cl	9,00 PLN
2. Cisowianka niegazowana	30 cl	7,00 PLN
Still mineral water	70 cl	9,00 PLN

NAPOJE / DRINKS

1. Pepsi Light	20 cl	7,00 PLN
2. Pepsi	20 cl	7,00 PLN
3. Mirinda	20 cl	7,00 PLN
4. Schweppes Tonic	20 cl	7,00 PLN
5. 7 up	20 cl	7,00 PLN
6. Red Bull	20 cl	14,00 PLN

SOKI / JUICES

1. Sok pomarańczowy/jabłkowy/grejpfrutowy/ pomidorowy	7,00 PLN
Orange/apple/grapefruit/tomato juice	25 cl
2. Nektar z czarnej porzeczki	7,00 PLN
Blackcurrant nectar	25 cl
3. Sok ze świeżych pomarańczy / grejpfrutów	12,00 PLN
Fresh orange / grapefruit juice	25 cl

PIWA BECZKOWE / DRAFT BEER

Tyskie	33 cl	7,00 PLN
	50 cl	9,00 PLN

PIWO BUTELKOWE / BOTTLE BEER

1. Lech Premium	33 cl	7,00 PLN
2. Lech Free-bezalkoholowy alcohol-free beer	33 cl	7,00 PLN
3. Żywiec	33 cl	7,00 PLN
4. Książęce Ciemne Łagodne	50 cl	10,00 PLN
5. Sopotki Monciak - jasne	50 cl	8,00 PLN
6. Sopotkie Dworcowe – ciemne	50 cl	10,00 PLN

CYDR / CIDER

Lubelski	33 cl	8,00 PLN
----------	-------	----------

WINO GRZANE / HOT WINE

Grzaniec galicyjski	20 cl	12,00 PLN
---------------------	-------	-----------

Wykaz alergenów zawartych w potrawach znajduje się w informatorze przy barze. Wszelkich informacji udzieli Państwu kelner.

 Polecane wino / recommended wine