

Salaty & Surówki

Lettuces & Salads

KOMPOZYCJA SAŁAT/ MIXED LETTUCES ✓ Mix sałat mieszanych z warzywami i sosem vinaigrette <i>Mixed lettuces with vegetables and vinaigrette dressing</i>	12 PLN
BUKIET SURÓWEK/ SET OF VEGETABLE SALADS ✓ Kompozycja surówek sezonowych <i>A set of seasonal vegetable salads</i>	10 PLN
SAŁATA Z KURCZAKIEM/ CHICKEN SALAD Soczyste płatki kurczaka na mieszance sałat ze świeżymi warzywami w emulsji ziołowej <i>Juicy chicken slices on top of mixed lettuces and fresh vegetables with herb emulsion</i>	22 PLN
SAŁATA Z OWOCAMI MORZA/ FRUTTI DI MARE SALAD ✓ Marynowane i smażone owoce morza na sałatach w emulsji ziołowej <i>Marinated and fried seafood on top of mixed lettuces with herb emulsion</i>	22 PLN
SAŁATA GRECKA/ GREEK SALAD ✓ Mix sałat ze świeżymi warzywami, serem feta, oliwkami i pachnącą bazylią <i>Mixed lettuces with fresh vegetables, feta cheese, olives and aromatic basil leaves</i>	22 PLN
BRUSCHETTA ✓ Bruschetta nasączona oliwą z nutką czosnku, pomidorami, mozzarellą i świeżą bazylią <i>Bruschetta drizzled with olive oil with a hint of garlic, served with freshly cut tomatoes</i>	18 PLN

Zupy / Soups

- KREM Z BOROWIKÓW/ CREAM OF PORCINI MUSHROOM SOUP** ✓ **18** PLN
Krem pachnący lasem z grzankami czosnkowymi
Creamy mushroom soup smelling of forest, topped with garlic croutons mozzarella and fresh basil
- ŻUREK STAROPOLSKI/ OLD POLISH "ŻUREK"** **15**... PLN
Tradycyjny polski żur na wędzonce z jajkiem
Traditional Polish sour soup with smoked bacon and boiled egg
- BARSCZ CZERWONY/ RED BORSCHT** ✓ **15**... PLN
Wywar z buraków i grzybów podany z chrupiącym krokiem
Red beetroot soup with wild mushrooms served with a crunchy croquette
- ROSÓŁ Z KURCZAKIEM/ CHICKEN SOUP** **12** PLN
Gorący rosół z makaronem, kawałkami kurczaka i warzywami
Hot chicken broth with noodles, pieces of chicken and vegetables
- ZUPA RYBA** ✓ **18**... PLN
Zupa rybna
Fish soup

Przystawki / Appetizers

TORCIK Z WARZYW/ VEGETABLE LAYER CAKE ✓ Torcik z grillowanych warzyw z mozzarellą podany na rukoli z dressingiem balsamicznym <i>Layered grilled vegetables with mozzarella served on top of rocket salad with balsamic dressing</i>	17 PLN
ŁOSOŚ WĘDZONY/ SMOKED SALMON ✓ Filety wędzonego łososia serwowane z kaparami oraz cząstkami cytryny <i>Slices of smoked salmon served with capers and wedges of lemon</i>	20 PLN
DESKA WĘDLIN I MIĘS PIECZONYCH/ ASSORTED SMOKED AND COLD MEATS Staropolskie wyroby z marynatami <i>Traditional Old Polish meat delicacies served with marinades</i>	25 PLN
BEFSZYK Tatarski/ BEEF LOIN TARTAR Delikatna świeżo mielona wołowina z marynatami ogórkiem i cebulką <i>Freshly minced beef loin served with porcini mushroom, cucumber and onion</i>	27 PLN
KOMPOZYCJA ŚLEDZIA/ PLATE OF HERRING DELICACIES ✓ Marynowane filety ze srebrzystego śledzia w trzech smakach <i>Three varieties of pickled herring fillets</i>	15 PLN
DESKA SERÓW/ CHEESE PLATE ✓ Wybór szlachetnych serów skomponowany z owocami <i>Assorted cheeses served with fruit</i>	26 PLN
KREWETKI KRÓLEWSKIE/ KING PRAWNS ✓ Krewetki królewskie otulone spaghetti ziemniaczanym na sosie maślano-czosnkowym <i>King prawns wrapped in potato spaghetti served on top of buttery garlic sauce</i>	32 PLN
CAMEMBERT ZAPIEKANY/ BAKED CAMEMBERT ✓ Camembert w koszulce z orzechów podany prosto z grilla na sosie żurawinowym <i>Grilled camembert in nut coating served on top of cranberry sauce</i>	22 PLN

PIECZARKI PANIEROWANE/ MUSHROOMS COATED IN BREADCRUMBS 

Pieczarki panierowane podane na liściu sałat z dressingiem majonezowym
Mushrooms coated in breadcrumbs, served on top of lettuce leaves with mayonnaise dressing

15.... PLN

TRADYCYJNE FLACZKI / TRADITIONAL TRIPE SOUP

Flaki przygotowane z zachowaniem smaku i aromatu tradycyjnej polskiej kuchni
Tripe soup prepared with the essence of flavours and aromas of traditional Polish cuisine

17. PLN

BOEUF STROGONOW/ BEEF STROGANOFF

Boeuf Strogonow serwowany z bagietką oraz masłem smakowym
Beef Stroganoff served with a baguette and flavoured butter

22PLN

PIEROGI POLSKIE/ POLISH "PIEROGI"

Talerz tradycyjnych pierogów polskich na życzenie; z mięsem, z kapustą i grzybami, ruskie
A plate of traditional Polish dumplings; with meat, cabbage and mushroom or potato and cheese filling, as requested

19PLN

Dodatki / Additions

FRYTKI / FRENCH FRIES

8. PLN

Dania Główne / Main Courses

ŁOSOŚ NA SZPARAGACH / SALMON WITH ASPARAGUS ✓ Filet z łososia z pieca na szparagach z sosem kawiorowym i szafranowym ryżem <i>Baked salmon fillet served on top of asparagus with caviar sauce and saffron rice</i>	45 PLN
CIEŁĘCINA W JARZYNACH / VEAL IN VEGETABLES Cielęcina duszona w jarzynach serwowana na sosie chrzanowym z kaszą jaglaną i brokołą <i>Veal stewed in vegetables served on top of horseradish sauce with millet groats and broccoli</i>	45 PLN
TRADYCYJNY SCHAB / TRADITIONAL STYLE PORK CHOPS Tradycyjny kotlet schabowy w złocistej panierce z dodatkiem kapusty zasmażanej i ziemniaków z wody <i>Traditional style pork chops covered in golden breadcrumbs, served with fried cabbage and boiled potatoes</i>	35 PLN
SANDACZ W PORACH / PIKEPERCH IN LEEK ✓ Sandacz pieczony w porach, na sosie kaparowym z pieczonymi ziemniakami <i>Pikeperch baked in leek, served on top of caper sauce with baked potatoes</i>	45 PLN
GRILLOWANE POLĘDWICZKI / GRILLED PORK LOIN Grillowane polędwiczki wieprzowe serwowane z sosem serowym, papryką i złocistymi kopytkami <i>Grilled pork loin served with cheese sauce, pepper and golden potato dumplings</i>	39 PLN
MAKARON Z KURCZAKIEM/ CHICKEN PASTA Specjalność makaronowa - penne z grillowanym kurczakiem i prawdziwkami w kremowym sosie <i>A pasta delicacy – penne with grilled chicken and wild mushrooms in creamy sauce</i>	30 PLN
PSTRĄG FASZEROWANY/ STUFFED TROUT ✓ Pstrąg faszerowany ziołami na sosie migdałowym, z fasolką szparagową i ziemniakami z pary <i>Trout stuffed with herbs served on top of almond sauce with green beans and steamed potatoes</i>	35 PLN
UDKA KACZE PO STAROPOLSKU/ OLD POLISH STYLE DUCK LEGS Pieczone udka kaczki z modrą kapustą, kluskami śląskimi w sosie truskawkowo-cynamonowym <i>Roast duck legs with red cabbage and potato dumplings in strawberry-cinnamon sauce</i>	44 PLN
FASZEROWANA ROLADA Z KURCZAKA/ STUFFED CHICKEN ROLL Pierś z kurczaka faszerowana masłem ziołowym, na musie jabłkowym z zielonym groszkiem i ziemniakami z wody <i>Chicken breast stuffed with herb flavoured butter served on top of apple mousse, accompanied by green peas and boiled potatoes</i>	35 PLN
POLĘDWICA W SOSIE Z ZIEŁONEGO PIEPRZU/ BEEF LOIN IN GREEN PEPPER SAUCE Polędwica wołowa ze szpinakiem na puree ziemniaczano-chrzanowym w sosie z zielonego pieprzu <i>Beef loin with spinach served on top of potato-horseradish puree with green pepper sauce</i>	48 PLN

STEK Z HALIBUTA/ HALIBUT STEAK ✓**45** PLN

Stek z halibuta na puree brokułowym z pieczoną gruszką, cynamonem i sosem z kiszzonego ogórka
Halibut steak on broccoli puree served with baked pear, cinnamon and cucumber pickle sauce

GOŁONKA W MARYNACIE PIWNEJ/ PORK KNUCKLE MARINATED IN BEER**35** PLN

Golonka po staropolsku na kapuście zasmażanej i puree z grochu
Old Polish style pork knuckle served on top of fried cabbage and pureed peas

**POŁĘDWICA AROMATYZOWANA WINEM I ZIOŁAMI/
AROMATIC BEEF LOIN IN WINE AND HERBS****48** PLN

Stek z polędwicy wołowej na plackach selerowych w towarzystwie kalafiora romanescu i sosu winno-ziołowego
Beef loin steak served on top of celery fritters accompanied by Romanesco broccoli and herb-wine sauce

ZAPIEKANY KURCZAK W ZIOŁACH/ CHICKEN BAKED IN HERBS**35** PLN

Filet z kurczaka marynowany w tymianku, zapiekany z mozzarellą na kuskusie w sosie pomidorowo-bazyliowym
Chicken fillet marinated in thyme, baked with mozzarella, served on top of couscous with tomato-basil sauce

MAKARON Z ŁOSOSIEM/ PASTA WITH SALMON ✓**32** PLN

Makaron z wędzonym łososiem, pomidorami koktajlowymi i parmezanem
Pasta with smoked salmon, cherry tomatoes and Parmesan

Akompaniamenty & Sosy

serwowane zamiennie na życzenie

Buraczki Zasmażane | Marchewka z Groszkiem | Warzywa Gotowane na Parze | Karotka Glazurowana na Miodzie
Ryż | Frytki | Ziemniaki Opiekane | Ziemniaki z Wody | Kluski Śląskie | Kopytka Zasmażane
Sos Borowikowy | Sos Żurawinowy | Sos Limonkowy | Sos Meksykański

Side dishes & Sauces

*** served on request ***

Cooked beetroot | Carrot with peas | Steamed vegetables | Honey glazed carrots
Rice | French fries | Roast potatoes | Boiled potatoes | Potato dumplings | Fried potato dumplings
Porcini mushroom sauce | Cranberry sauce | Lime sauce | Mexican sauce

Venecia Palace
RESTAURACJA

Desery / Deserts

CIASTO NA ŻYCZENIE/ SELECTION OF CAKES AVAILABLE UPON REQUEST

~~15~~ PLN

Aromatyczne ciasto na zimno lub gorąco z lodami smakowymi
Aromatic cake served cold or hot, with ice cream

SORBET MALINOWY/ RASPBERRY SORBET

12 PLN

Deser z malin o intensywnym smaku i głębokiej barwie
Raspberry dessert deliciously intense in flavour and deep in colour

Puchar Deserowy/ DESSERT TREAT

~~14~~ PLN

Lody smakowe z owocami i bitą śmietaną
Ice cream with fruit and whipped cream topping

NALEŚNIKI/ PANCAKES

~~12~~ PLN

Naleśniki z serem i bitą śmietaną
Pancakes with cheese and the whipped cream