



\*\*\*\*HOTEL  
PEGAZ

## RESTAURACJA

### menu

#### Zakąski Zimne

##### Cold Starters

\*\*\*

Śledź na sałatce z rydzów i cebuli

podawany z pieczywem

Herring with saffron milk cap mushroom salad and onion

served with bread

\*\*\*

50 g / 25,00 PLN

Carpaccio z łososia wędzonego

z sosem musztardowo koperkowym, kaparami i karczochami marynowanymi

Smoked salmon carpaccio

with mustard and dill sauce capers and artichokes

\*\*\*

100 g / 32,00 PLN

Tatar z polędwicy wołowej

podawany z pieczywem

Steak tartare

served with bread

\*\*\*

150 g / 44,00 PLN

#### Zakąski Ciepłe

##### Hot Starters

\*\*\*

Wątróbka drobiowa z grzanką

cebulą, jabłkiem i sosem balsamicznym

Poultry liver with toast

onion, apple and balsamic sauce

\*\*\*

200 g / 24,00 PLN

Grillowany górski ser na chipsie z boczku

podawany z sałatą i sosem malinowo balsamicznym

Grilled mountains cheese

on bacon chips served with lettuce and raspberry and balsamic sauce

\*\*\*

150 g / 33,00 PLN

Krewetki duszone w białym winie

podawane z kompozycją sałat

Tiger prawns braised in white wine

served with a composition of lettuces

\*\*\*

6 szt. / 42,00 PLN

## Sałata

### Salads

\*\*\*

#### Salaty z grillowaną polędwicą

Bukiet salat z grillowaną polędwicą, ogórek, pomidor, cebula czerwona, sos majonezowy, oprószony serem górskim podawane z grissini

#### Salads with grilled beef tenderloin

served with grissini

\*\*\*

130 g / 35,00 PLN

#### Ciepło zimna sałata z łososiem

Bukiet salat, losoś, oliwka, kapary, cebula czerwona z sosem miodowo musztardowym podawana z grissini

#### Warm- cold salad with salmon

Mixed salads, salmon, olives, capers, red onion with mustard sauce served with the grissini

\*\*\*

130 g / 39,00 PLN

#### Salaty z wędzoną kaczką

Bukiet salat, kaczka wędzona, camembert, orzechy pinii, gruszka marynowana podawana z sosem porzeczkowym

#### Salads with smoked duck

Mixed salads, smoked duck, camembert, pine nuts, marinated pear served with currant sauce

\*\*\*

130 g / 33,00 PLN

## Zupy

### Soups

\*\*\*

#### Żurek z podgrzybkami, białą kielbasą i jajkiem przepiórczym

Sour rye soup with bay boletes white sausage and quail egg

\*\*\*

16,00 PLN

#### Rosół królewski z makaronem i jullie warzywnym

Royal broth with noodles and vegetable Julienne

\*\*\*

15,00 PLN

#### Pikantny krem z pieczonej papryki

z naleśnikiem z ricottą

Spicy cream soup made of baked peppers

with ricotta pancake

\*\*\*

15,00 PLN

#### Zupa pomidorowa z makaronem

Tomato soup with noodles

\*\*\*

15,00 PLN

#### Chłodnik z buraków

Beet cooler with a poached egg

\*\*\*

17,00 PLN

## Dania Rybne

### Fish Dishes

\*\*\*

Sandacz zapiekany z salsą pomidorową

na puree z groszku skropiony sosem szafranowym

Roast pikeperch with tomato salsa

on a pea puree sprinkled, saffron sauce

\*\*\*

150 g/ 42,00 PLN

Łosoś z grilla

na ziemniakach duszonych w gorczycy, ze szparagami

Grilled salmon

with mustard sauce potatoes and asparagus

\*\*\*

150 g/ 45,00 PLN

Filet z pstrąga w migdałach

puree maślane, kalafior romanesco, z sosem chrzanowym

Trout fillet in almonds

butter puree, cauliflower romanesco, with horseradish sauce

\*\*\*

150 g/ 36,00 PLN

## Dania z Drobiu

### Poultry Dishes

\*\*\*

Udo kaczki konfitowane

podawane z jabłkiem łąckim i frytkami z batata z sosem jarzębinowym

Confined duck thigh

served with apple and roasted sweet potatoes with rowanberry sauce

\*\*\*

1 szt / 42,00 PLN

Filet kukurydziany z kostką

podawany z kopytkami, sosem bazyliowym ciepłą sałatą z cherry i cukini

Corn fillet with bone

served with potato dumplings, basil sauce warm cherry and courgette salad

\*\*\*

200 g / 37,00 PLN

## Dania z Wołowiny & Jagnięcina

### Beef Dishes

\*\*\*

#### Stek z polędwicy wołowej

podawany na szpinaku z borowikami, sosem demi glace i puree z pieczonego czosnku

#### Beef Tenderloin steak

\*\*\*

200 g / 65,00 PLN

#### Burger wołowy z frytkami

podawany z oscypkiem, boczkiem, sosem tatarskim, ogórkiem, konfiturą z cebuli oraz autorskimi sosami/ pikantny i czosnkowym bulka burger pszenno żytnia

#### Beef burger with fries

served with oscypek, bacon, tartar sauce, cucumber, onion jam and original sauces/spicy and garlic wheat-rye burger bun

\*\*\*

190 g / 39,00 PLN

## Dania z Wieprzowiny

### Pork

\*\*\*

#### Kotlet schabowy z kością

podawany z ziemniakami oraz kapustą zasmażaną

#### Pork Chop with bone

served with potatoes and cooked (fried) cabbage

\*\*\*

180 g / 35,00 PLN

#### Połędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym

podawane na plackach ziemniaczanych z ratatouille

#### Pork tenderloin in mushroom sauce

served on potato pancakes from ratatouille

\*\*\*

150 g / 42,00 PLN

#### Żeberka w miodowej glazurze

z ziemniakami opiekany podawane z surówką Coleslaw

#### Ribs in honey glaze

with roasted potatoes served with coleslaw salad

\*\*\*

300 g / 38,00 PLN

## Makarony/Pierogi domowe

### Pasta/ Dumplings

\*\*\*

Papardella z polędwicą wołową  
i leśnymi grzybami

Papardella with beef tenderloin  
and forest mushrooms

\*\*\*

130 g / 38,00 PLN

Tagliolini sepia z owocami morza

Tagliolini sepia with seafoods

\*\*\*

130 g / 40,00 PLN

Makaron Garganelli

z wędzonym kurczakiem, cukinią w sosie pomidorowo śmietanowym

Pasta Garganelli

with smoked chicken, courgette in a tomato and cream sauce

\*\*\*

130 g / 32,00 PLN

Pierogi z mięsem

Dumplings with meat

\*\*\*

12 szt / 25,00 PLN

Pierogi z serem regionalnym i ziemniakami

Dumplings with regional cheese and potatoes

\*\*\*

12 szt / 25,00 PLN

Gulasz z grzybów z plackami ziemniaczanymi i surówkami

Mushroom stew with potato pancakes and salads

\*\*\*

36,00 PLN

## Wegańskie

### Vegan

Noodle wegańskie w stylu orientalnym

Oriental vegan noodles

\*\*\*

150 g / 27,00 PLN

## Desery/Desserts

### Szarlotka Pegaz

podawana na ciepło z gałką lodów

Hot apple pie served

with ice cream

\*\*\*

19,00 PLN

### Sernik z masą waniliowo migdałową

z sosem truskawkowym

Traditional Cheese Cake

with strawberry sauce

\*\*\*

18,00 PLN

### Lody waniliowe z gorącymi malinami

Vanilla Ice Cream with hot raspberries

\*\*\*

18,00 PLN

### Lody z owocami, bitą śmietaną oraz sosem truskawkowym

Ice Cream with fruit, whipped cream and strawberry sauce

\*\*\*

16,00 PLN

### Naleśniki z serem

Pancakes with sweet white cheese

\*\*\*

26,00 PLN

## Menu dla dzieci / For children

\*\*\*

### Rosół domowy z makaronem

Chicken broth with noodles

\*\*\*

12,00 PLN

### Pomidorowa z makaronem

Tomato soup with noodles

\*\*\*

12,00 PLN

### Nuggetsy drobiowe panierowane frytki, surówka z marchwi i jabłka

Chicken nuggets, chips, carrot and apple salad

\*\*\*

25,00 PLN

### Dorsz panierowany, frytki, bukiet warzyw

Breaded cod, chips, vegetables

\*\*\*

22,00 PLN

### Spaghetti bolognese

\*\*\*

20,00 PLN

### Naleśnik z serem, bitą śmietaną

Pancake with sweet white cheese

\*\*\*

15,00 PLN