

*Hotel Hetmański*



*Szlachectwo zobowiązuje*

---

# *M E N U*

## *RESTAURACJA MYŚLIWSKA*

*HUNTERS' RESTAURANT*

*ОХОТНИЧЬИЙ РЕСТОРАН*



## Godziny otwarcia Opening hours / Приглашаем

poniedziałek – piątek 7.00 – 10.00; 12.00 – 21.00  
Monday – Friday / Понедельник – Пятница

sobota – niedziela 8.00 – 10.00; 12.00 – 21.00  
Saturday – Sunday / Суббота – Воскресенье

## Śniadania Breakfast / Завтрак

poniedziałek – piątek 7.00 – 10.00  
Monday – Friday / Понедельник – Пятница

sobota – niedziela 8.00 – 10.00  
Saturday – Sunday / Суббота – Воскресенье

Kuchnia przyjmuje zamówienia na dania gorące do godz. 20.30.

Orders for hot dishes are accepted until 8.30 p.m.

Заказы на горячие блюда принимаются до 20.30.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania na zamówienie wynosi 20 minut.

The minimum time the dish prepared to order 20 minutes.

Минимальное время приготовления заказанного блюда – 20 минут.

---

Jeżeli nie otrzymałeś Gościu przy płatności paragonu z kasy fiskalnej,  
kierownik restauracji zwraca w gotówce wartość Twojego zamówienia, tel. (0)-792-08-00-66.

Ceny zawierają podatek od towarów i usług (w złotych polskich). VAT included.



---

**DRINKI / COCKTAIL / КОКТЕЙЛЫ**

<i>Ulubiony Drink Dyrektora Hotelu</i>	21
<i>Johnny Walker Red Label (50ml), Amaretto (25ml)</i>	
<i>James Bond</i>	24
<i>Martini Bianco (100ml), Finlandia (50ml), cytryna</i>	
<i>Biały Rosjanin</i>	28
<i>Baileys (50ml), Finlandia (50ml), śmietanka</i>	
<i>Alexander</i>	24
<i>Baileys (25ml), Brandy Renaissance (25ml), kawa, śmietanka</i>	
<i>Englishman</i>	13
<i>Seagram's gin (50ml), tonic, cytryna</i>	
<i>Błękitna Laguna</i>	19
<i>Finlandia (50ml), Bols blue (25ml), sok cytrynowy</i>	
<i>Campari Orange</i>	16
<i>Campari (50ml), sok pomarańczowy</i>	
<i>Bloody Mary</i>	16
<i>Finlandia (50ml), sok pomidorowy, Tabasco</i>	
<i>Wściekły pies</i>	13
<i>Finlandia (50ml), sok malinowy, Tabasco</i>	
<i>Malibu</i>	13
<i>Malibu, mleko</i>	
<i>Manhattan</i>	21
<i>Johnny Walker Red Label (50ml), Martini Rosso (50ml)</i>	
<i>Sza'rlotka</i>	14
<i>Żubrówka (50ml), sok jabłkowy</i>	



**ZIMNE PRZYSTAWKI**

**COLD HORS D'OEUVRES / ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

<b>Duet śledziowy (160g)</b>	<b>14</b>
Royal herring's duet (160g)	
Сельдь (160g)	
<b>Deska wędlin własnego wyrobu (150g)</b>	<b>18</b>
Selection of traditional Polish cold meats (150g)	
Ассорти из колбасных изделий собственного производства (150g)	
<b>Koreczki koktajlowe (100g)</b>	<b>13</b>
Cocktail's snack (100g)	
Коктейльные бутербродики (100g)	
<b>Szynka na sosie chrzanowym (100g)</b>	<b>14</b>
Ham served on Horseradish sauce (100g)	
Ветчина с хреновым соусом (100g)	
<b>Carpaccio (100g)</b>	<b>25</b>

**CIEPŁE ZAKĄSKI**

**HOT HORS D'OEUVRES / ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

<b>Pierogi babuni z kapustą i grzybami (8 szt.)</b>	<b>19</b>
Pierogi - traditional Polish dumplings stuffed with wild mushrooms and sauerkraut (8 pcs.)	
Вареники с капустой и грибами (8 шт.)	
<b>Kiełbasa biała pieczona w stylu myśliwskim (150g)</b>	<b>14</b>
Roasted white sausage "hunters' style" (150g)	
Белая жареная колбаса по-охотничьи (150g)	



---

**SALATY**  
**SALADS / САЛАТЫ**

<b><i>Sałata z tuńczykiem</i></b>	<b>19</b>
<i>Mix of tuna and lettuce with aromatic herbs</i>	
<i>Салат с тунцом</i>	
<b><i>Sałata z grillowaną pierśią kurczaka</i></b>	<b>19</b>
<i>Aromatic grilled chicken breast with lettuce</i>	
<i>Салат с грудкой курицы гриль</i>	
<b><i>Sałata z grillowaną polędwiczka wieprzową</i></b>	<b>19</b>
<i>Grilled marinated pork tenderloin with lettuce</i>	
<i>Салат со свиным филе гриль</i>	

**ZUPY**  
**SOUPS / СУПЫ**

<b><i>Żurek z białą kiełbasą własnej produkcji (250ml)</i></b>	<b>9</b>
<i>„Żurek” - Polish sour cream soup served with white sausage (250ml)</i>	
<i>Польский суп «Журек» с белой колбасой собственного производства (250мл)</i>	
<b><i>Krem z borowików z grzybkami (250ml)</i></b>	<b>9</b>
<i>Cream of mushroom soup (250ml)</i>	
<i>Грибной суп (250мл)</i>	
<b><i>Zupa pomidorowa po toskańsku (250ml)</i></b>	<b>9</b>
<i>Tomato soup „Tuscan style” (250ml)</i>	
<i>Томатный суп (250мл)</i>	



**DANIA MIĘSNE**  
**MEAT / МЯСНЫЕ БЛЮДА**

<b>Grillowana polędwica wołowa z masłem ziołowym (160g)</b> <i>Grilled sirloin with fresh herb's butter (160g)</i>	<b>56</b>
<b>Stek z antrykotu (160g)</b> <i>Rib eye steak (160g)</i>	<b>45</b>
<b>Polędwiczki wieprzowe po hetmańsku (160g)</b> <i>Pork tenderloin "Hetman style" (160g)</i> <i>Свиное филе по-гетманску (160г)</i>	<b>25</b>
<b>Grillowane polędwiczki wieprzowe w ziołach (160g)</b> <i>Grilled marinated pork tenderloins in rich herb sauce (160g)</i> <i>Свиное филе гриль с зельями (160г)</i>	<b>23</b>
<b>Sznycel po wiedeńsku (160g)</b> <i>Wiener schnitzel (160g)</i> <i>Шницель по-венску (160г)</i>	<b>21</b>
<b>Schab po sarmacku (160g)</b> <i>Pork loin "Sarmatian style" (160g)</i> <i>Корейка по-сарматску (160г)</i>	<b>21</b>
<b>Szaszłyk po myśliwsku (140g)</b> <i>Hunters' shish kebab (140g)</i> <i>Шашлык по-охотничьи (140г)</i>	<b>21</b>
<b>Grillowana pierś z kurczaka a'la curry (160g)</b> <i>Grilled chicken breast a'la curry (160g)</i> <i>Грудинка курицы а'ла curry гриль (160г)</i>	<b>19</b>
<b>Kotleciki drobiowe (160g)</b> <i>Chicken breast's chop (160g)</i> <i>Котлетки из мяса птицы (160г)</i>	<b>19</b>



---

**DANIA Z DZICZYZNY**  
**WILD MEAT / ДИЧЬ**

<b>Rolada z jelenia (160g)</b>	<b>29</b>
Deer roll (160g)	
Олень рулет (160g)	
<b>Stek z jelenia (160g)</b>	<b>59</b>
Deer steak (160g)	
Олень (160g)	

**DANIA Z RYB**  
**FISH / БАЛЮДА ИЗ РЫБ**

<b>Pstrąg górski w ziołach (200g)</b>	<b>28</b>
Mountain trout in aromatic herbs (200g)	
Горная форель в зельях (200g)	
<b>Filet z morszczuką po królewsku (160g)</b>	<b>26</b>
Royal hake fillet (160g)	
Филе хек по-королевски (160g)	



---

**DODATKI**  
**SIDE DISHES / ДАВНМ**

<b>Ziemniaki gotowane (150g)</b> Boiled potatoes (150g) Картофель отварной (150g)	5
<b>Ziemniaki po staropolsku (150g)</b> Potatoes "traditional style" (150g) Картофель по-старопольску (150g)	6
<b>Frytki (150g)</b> French Fries/Chips (150g) Картофель фри (150g)	6
<b>Płacki ziemniaczane (2 szt.)</b> Potato pancakes (2 pcs.) Картофельные оладьи (2 шт.)	6
<b>Kluski śląskie (150g)</b> Silesian noodles – made of mashed potatoes (150g) Силезские галушки (150g)	6
<b>Kopytka (150g)</b> Kopytka – traditional Polish dumpling, similar to gnocchi (150g) Картофельные клецки (150g)	6
<b>Mix warzyw gotowanych na parze z masłem (150g)</b> Selection of steamed vegetables served with fresh butter (150g) Микс из приготовленных на пару овощей с маслом (150g)	6
<b>Brokuły (150g)</b> Broccoli (150g) Брокколи (150g)	6
<b>Kalafior (150g)</b> Cauliflower (150g) Цветная капуста (150g)	6





<b>Surówka szefa kuchni (150g)</b>	<b>5</b>
<i>Chef's salad (150g)</i>	
<i>Салат шефа кухни (150г)</i>	
<b>Surówka wiosenna (150g)</b>	<b>6</b>
<i>Spring salad (150g)</i>	
<i>Салат беcha (150г)</i>	
<b>Chrzan, Musztarda, sos pomidorowy</b>	<b>1</b>
<i>Horseradish or Mustard</i>	
<i>Хрен, горчица, томат</i>	
<b>Masło</b>	<b>2</b>
<i>Butter</i>	
<i>Сливочное масло</i>	
<b>Zestaw sosów zimnych</b>	<b>3</b>
<i>Selection of dressings</i>	
<i>Комплект холодных соусов</i>	
<b>Sos grzybowy lub czosnkowy</b>	<b>5</b>
<i>Mushroom or garlic dressing</i>	
<i>Грибной или чесночный соус</i>	
<b>Pieczuwo</b>	<b>2</b>
<i>Bread</i>	
<i>Хлеб</i>	



---

**DESSERTY**  
**DESSERTS / ДЕСЕРТЫ**

<b>Szarlotka po polsku (100g)</b>	<b>9</b>
<i>Apple pie „Polish style” (100g)</i>	
<i>Шарлотка по-польски с яблоками (100g)</i>	
<b>Sernik na ciepło z konfiturami i czekoladą (100g)</b>	<b>9</b>
<i>Cheesecake served hot with fruit preserve and chocolate (100g)</i>	
<i>Теплый творожник с джемом и шоколадом (100g)</i>	
<b>Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną (100g)</b>	<b>9</b>
<i>Ice cream with fruit and whipped cream (100g)</i>	
<i>Бокал мороженого с фруктами и взбитыми сливками (100g)</i>	
<b>Naleśniki z serem i bitą śmietaną (2szt.)</b>	<b>15</b>
<i>Pancakes served with white cheese (quark) and whipped cream (2 pcs.)</i>	
<i>Блины с творогом и битой сметаной (2 шт.)</i>	

**NAPOJE GORĄCE**  
**HOT DRINKS / ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ**

<b>Espresso</b>	<b>6</b>
<b>Duża kawa</b>	<b>7</b>
<i>Large coffee</i>	
<i>Большая порция кофе</i>	
<b>Cappuccino</b>	<b>8</b>
<i>Капучино</i>	
<b>Caffee latte</b>	<b>9</b>
<b>Kawa z bitą śmietaną</b>	<b>9</b>
<i>Coffee served with whipped cream</i>	
<i>Кофе со взбитыми сливками</i>	
<b>Herbata czarna, zielona lub owocowa</b>	<b>6</b>
<i>Tea (black, green or fruit)</i>	
<i>Чай (черный, зеленый или фруктовый)</i>	

---

Jeżeli nie otrzymałeś Gościu przy płatności paragonu z kasy fiskalnej,  
kierownik restauracji zwraca w gotówce wartość Twojego zamówienia, tel. (0)-792-08-00-66.

Ceny zawierają podatek od towarów i usług (w złotych polskich). VAT included.



---

**NAPOJE ZIMNE**  
**COLD DRINKS / ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ**

<i>Coca-cola, Coca-cola zero, Sprite, Kinety tonic (200ml)</i> <i>Кока-кола, Спрайт (200мл)</i>	5
<i>Nestea cytrynowa lub brzoskwiniowa (250ml)</i> <i>Nestea (lemon or peach) (250ml)</i> <i>Nestea (лимонный или персиковый) (250мл)</i>	5
<i>Sok pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy, pomidorowy (200ml)</i> <i>Orange juice, Blackcurrant juice, Apple juice, Tomato juice (200ml)</i> <i>Сок (апельсиновый, из черной смородины, яблоко, томатный) (200мл)</i>	5
<i>Woda niegazowana lub gazowana (250ml)</i> <i>Water (sparkling or still) (250ml)</i> <i>Вода (газированная, негазированная) (250мл)</i>	4

**PIWO**  
**BEER / ПИВО**

<i>Lech (500ml)</i>	8
<i>Żywiec (500ml)</i>	8
<i>Żywiec (330ml)</i>	7
<i>Carlsberg (500ml)</i>	9
<i>Lech Free (330ml)</i>	8



---

**WINO MUSUJĄCE**

**SPARKLING WINES / ШИПТУЧНЕ, ИТРИСПЬЕ ВИНА**

- Prince de Brabant Demi-Sec Vin Mousseux (750ml)* 58  
*Świeże, eleganckie wino z przyjemnym tchnieniem białych owoców. Znakomicie pasuje na każdą okazję.*

**WINA BIAŁE**

**WHITE WINES / БЕЛОЕ ВИНО**

- Vinum Airen (100ml)* 8  
*Nos z nutami ziemi, grzybów oraz delikatnym tchnieniem płatków róży. Wino dobrze zbudowane, w smaku z ziołami graniczącymi z owocami tropikalnymi. Rekomendowane do drobiu i wieprzowiny.*
- Marques de Fuertigo - Viura D.O. La Mancha (750ml)* 58  
*Delikatne półwytrawne wino z bukietem pełnym owoców, w którym przeplatają się aromaty marakuji, ananasa, róży i jaśminu. W smaku treściwe i aksamitne ze wspaniałym finiszem.*
- Riesling Kabinett - Rudolf Müller, Mosel Prädikatswein (750ml)* 87  
*Wino z aromatami owoców cytrusowych i minerałów. Dobrze wyważone, o miękkim owocowym smaku. Klarowne w smaku i świeże. Znakomicie pasuje do owoców morza, kurczaka, cielęciny i łagodnie przyprawionych potraw.*

**WINO RÓŻOWE**

**ROSÉ WINES / РОЗОБОЕ ВИНО**

- Marques de Fuertigo - Bobal D.O. La Mancha (750ml)* 58  
*Delikatne półwytrawne wino pochodzące z serca gorącej Hiszpanii, z regionu La Mancha. Urzeka świeżym bukietem truskawek i malin.*

**WINA CZERWONE**

**RED WINES / КРАСНОЕ ВИНО**

- Vinum Garanchia (100ml)* 8  
*Rubinowa barwa. Skoncentrowany bukiet ciemnych owoców. Idealnie pasuje do dań mięsnych i dziczyzny.*
- Marques de Fuertigo - Tempranillo D.O. La Mancha (750ml)* 58  
*Wino wyprodukowane ze szczepów Tempranillo z dodatkiem Bobal o delikatnych taninach. Zachwyca bogatym bukietem dojrzałych owoców, subtelnej wanilii i czekolady. Pełne pasji i namiętności wino półwytrawne.*
- Poggio ai Santi, Tinazzi - Montepulciano D.O.C. Abruzzo (750ml)* 65  
*Wysmienite wino o rubinowej barwie i delikatnych taninach. Delikatne aromaty czerwonych i leśnych owoców. Wino polecane do dań z grillowanych mięs, wołowiny, makaronów oraz pieczeni.*

---

Jeżeli nie otrzymałeś Gościu przy płatności paragonu z kasy fiskalnej,  
kierownik restauracji zwraca w gotówce wartość Twojego zamówienia, tel. (0)-792-08-00-66.

Ceny zawierają podatek od towarów i usług (w złotych polskich). VAT included.

# Hotel Hetmański



Szlachectwo zobowiązuje

---

## *Reserva da Familia - Paco das Cortes (750ml)* 77

Portugalskie wino z młodej winnicy Paco das Cortes. Rubinowa barwa, aromaty owoców leśnych i przypraw z delikatną nutą czekolady. Polecane do pieczonej jagnięciny, pikantnych mięs i delikatnych serów. Kompozycja: Castelao, Tinta Roriz, Alicante Bouschet.

## *Jinda-Lee - Shiraz, South Eastern, Littore Family Wines (750ml)* 85

Bogaty, lekko taninowy Shiraz, w smaku wyczuwalne owoce jagodowe, smażone śliwki i wiśnie z nutą białego pieprzu i dymu. Charakterystyczna karmazynowa barwa. Mocne, miękkie, wyjątkowo skoncentrowane w ustach. Wino polecane do makaronów, pieczeni, potraw z grilla.

## *Carmen - Cabernet sauvignon, Rapel Valley (750ml)* 96

Rubinowy kolor z wyczuwalnymi owocowymi nutami truskawki, czarnej porzeczki, śliwek, malin oraz wiśni. Wino leżało w beczkach dębowych, co nadało mu nuty wanilii i tostu. Owocowy finisz i dobra struktura to mocne strony tego wyborczego wina.

### WERMUTY

### VERMOUTHS / ВЕРМУТЫ

*Martini Rosso (100ml)* 13

*Martini Bianco (100ml)* 13

*Campa+ri (50ml)* 11

### LIKIERY

### LIQUEURS / ЛИКЕРЫ

*Bols Blue (25ml)* 8

*Amaretto (25ml)* 7

*Baileys (25ml)* 9

*Malibu (50ml)* 12

---

Jeżeli nie otrzymałeś Gościu przy płatności paragonu z kasy fiskalnej,  
kierownik restauracji zwraca w gotówce wartość Twojego zamówienia, tel. (0)-792-08-00-66.

Ceny zawierają podatek od towarów i usług (w złotych polskich). VAT included.



---

**АЛКОГОЛЕ МОЦНЕ**  
**STRONG ALCOHOL / КРЕПКИЕ СЛИПЛИВЫЕ НАПИТКИ**

<i>Wódka Soplica (50ml)</i>	7
<i>Wódka Finlandia (50ml)</i>	10
<i>Wódka Żubrówka (50ml)</i>	8
<i>Ballantine's (50ml)</i>	13
<i>Johnny Walker Red Label (50ml)</i>	14
<i>Johnny Walker Black Label (50ml)</i>	24
<i>Metaxa ***** (25ml)</i>	9
<i>Brandy Renaissance (25ml)</i>	9
<i>Cognac Martell V.S.O.P. (25ml)</i>	19
<i>Seagram's gin (50ml)</i>	8

---

*Jeżeli nie otrzymałeś Gościu przy płatności paragonu z kasy fiskalnej,  
kierownik restauracji zwraca w gotówce wartość Twojego zamówienia, tel. (0)-792-08-00-66.*

*Ceny zawierają podatek od towarów i usług (w złotych polskich). VAT included.*