

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 – 22.00
Monday – Friday / Понедельник – Пятница

sobota – niedziela 8.00 – 10.00; 12.00 – 22.00
Saturday – Sunday / Пятница – Воскресенье

Śniadania Breakfast / Завтрак

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

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

Kuchnia przyjmuje zamówienia na dania gorące do godz. 21.30.

Orders for hot dishes are accepted until 9.30 p.m.

Заказы на горячие блюда принимаются до 21.30.

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.

Hotel Hetmański



Szlachectwo zobowiązuje

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 Torres (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>Passoa Orange</i>	17
<i>Passoa (50ml), sok pomarańczowy</i>	
<i>Szarlotka</i>	14
<i>Żubrówka (50ml), sok jabłkowy</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.



ZIMNE PRZYSTAWKI

COLD HORNS D'OEUVRES / ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<i>Śledź pod śmietanową kołderką (200g)</i>	12
<i>Royal herring with cream sauce (200g)</i>	
<i>Селедка под шубой из сметаны (200g)</i>	
<i>Deska wędlin własnego wyrobu (150g)</i>	18
<i>Selection of traditional Polish cold meats (150g)</i>	
<i>Ассорти из колбасных изделий собственного производства (150g)</i>	
<i>Koreczki koktajlowe (100g)</i>	11
<i>Cocktail's snack (100g)</i>	
<i>Коктейльные бутербродики (100g)</i>	
<i>Szynka na sosie chrzanowym (100g)</i>	12
<i>Ham served on Horseradish sauce (100g)</i>	
<i>Ветчина в хреновом соусе (100g)</i>	
<i>Carpaccio (100g)</i>	25

CIEPŁE ZAKĄSKI

HOT HORNS D'OEUVRES / ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<i>Pierogi babuni z kapustą i grzybami (8 szt.)</i>	19
<i>Pierogi - traditional Polish dumplings stuffed with wild mushrooms and sauerkraut (8 pcs.)</i>	
<i>Вареники с капустой и грибами (8 шт.)</i>	
<i>Kiełbasa biała pieczona w stylu myśliwskim (150g)</i>	14
<i>Roasted white sausage "hunters' style" (150g)</i>	
<i>Белая жареная колбаса по-охотничьи (150g)</i>	
<i>Rydzę z patelni (150g)</i>	16
<i>Fried red pine mushrooms (150g)</i>	
<i>Рыжики жареные (150g)</i>	



SALATY
SALADS / САЛАТЫ

Sałata z tuńczykiem	18
<i>Mix of tuna and lettuce with aromatic herbs</i>	
<i>Салат с тунцом</i>	
Sałata ze świeżych pomidorów i sera mozzarella	18
<i>Caprese – fresh tomatoes and mozzarella cheese</i>	
<i>Салат из свежих помидоров и сыра mozzarella</i>	
Sałata z grillowaną pierśią kurczaka	18
<i>Aromatic grilled chicken breast with lettuce</i>	
<i>Салат с грудинкой курицы гриль</i>	
Sałata z grillowaną polędwiczką wieprzową	18
<i>Grilled marinated pork tenderloin with lettuce</i>	
<i>Салат со свиным филе гриль</i>	

ZUPY
SOUPS / СУПЫ

Żurek z białą kiełbasą własnej produkcji (250ml)	9
<i>„Żurek” - Polish sour cream soup served with white sausage (250ml)</i>	
<i>Польский суп «Журе́к» с белой колбасой собственного производства (250мл)</i>	
Krem z borowików z grzybkami (250ml)	9
<i>Cream of mushroom soup (250ml)</i>	
<i>Грибной суп (250мл)</i>	
Rosół tradycyjny z makaronem (250ml)	9
<i>Traditional Polish broth (250ml)</i>	
<i>Традиционный польский бульон с лапшой (250мл)</i>	



DANIA MIĘSNE
MEAT / МЯСНЫЕ БЛЮДА

<i>Poładwiczki wieprzowe po hetmańsku (180g)</i>	25
<i>Pork tenderloin "Hetman style" (180g)</i>	
<i>Свиное филе по-гетмански (180г)</i>	
<i>Grillowane poładwiczki wieprzowe w ziołach (180g)</i>	23
<i>Grilled marinated pork tenderloins in rich herb sauce (180g)</i>	
<i>Свиное филе гриль с зельями (180г)</i>	
<i>Sznicel po wiedeńsku (180g)</i>	21
<i>Wiener schnitzel (180g)</i>	
<i>Шницель по-венски (180г)</i>	
<i>Schab po sarmacku (180g)</i>	21
<i>Pork loin "Sarmatian style" (180g)</i>	
<i>Корейка по-сарматски (180г)</i>	
<i>Szaszłyk po myśliwsku (150g)</i>	21
<i>Hunters' shish kebab (150g)</i>	
<i>Шашлык по-охотничьи (150г)</i>	
<i>Grillowany karczek na sposób szlachecki (180g)</i>	20
<i>Grilled neck "Noble style" (180g)</i>	
<i>Свиная шейка гриль по-дворянски (180г)</i>	
<i>Grillowana pierś z kurczaka a'la curry (180g)</i>	19
<i>Grilled chicken breast a'la curry (180g)</i>	
<i>Трудинка курицы a'la curry гриль (180г)</i>	
<i>Kotleciki drobiowe (180g)</i>	19
<i>Chicken breast's chop (180g)</i>	
<i>Котлетки из мяса птицы (180г)</i>	
<i>Medaliony cielęce po kasztelańsku (180g)</i>	39
<i>Veal „Kasztelan style" (180g)</i>	
<i>Пелятина по-кастелянски (180г)</i>	



Rolada cielęca z sosem koperkowym (180g)	29
<i>Veal in dill sauce (180g)</i>	
<i>Шелячий рулет в укропном соусе (180г)</i>	

DANIA Z RYB
FISH / БЛЮДА ИЗ РЫБ

Pstrąg górski w ziołach (250g)	28
<i>Mountain trout in aromatic herbs (250g)</i>	
<i>Горная форель в зельях (250г)</i>	
Filet z łososia po królewsku (180g)	31
<i>Royal salmon fillet (180g)</i>	
<i>Филе лосося по-королевски (180г)</i>	

DANIA JARSKIE
VEGETARIAN / ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Pierogi babuni z kapustą i grzybami (8szt.)	19
<i>Pierogi - traditional Polish dumplings stuffed with wild mushrooms and sauerkraut (8 pcs.)</i>	
<i>Вареники с капустой и грибами (8 шт.)</i>	
Naleśniki z serem i bitą śmietaną (2szt.)	15
<i>Pancakes served with white cheese (quark) and whipped cream (2 pcs.)</i>	
<i>Блины с творогом и битой сметаной (2 шт.)</i>	
Omlet z szynką	15
<i>Omelette filled with ham</i>	
<i>Омлет с ветчиной</i>	
Omlet z konfiturami	15
<i>Omelette served with fruit preserve</i>	
<i>Омлет с джемом</i>	



DODATKI
SIDE DISHES / ДАВНД

Ziemniaki gotowane (150g) Boiled potatoes (150g) Картофель отварной (150g)	5
Ziemniaki po staropolsku (150g) Potatoes "traditional style" (150g) Картофель по-старопольски (150g)	6
Frytki (150g) French Fries/Chips (150g) Картофель фри (150g)	6
Płacki ziemniaczane (2 szt.) Potato pancakes (2 pcs.) Картофельные оладьи (2 шт.)	6
Kluski śląskie (150g) Silesian noodles – made of mashed potatoes (150g) Силезские галушки (150g)	6
Kopytka (150g) Kopytka – traditional Polish dumpling, similar to gnocchi (150g) Картофельные клецки (150g)	6
Mix warzyw gotowanych na parze z masełkiem (200g) Selection of steamed vegetables served with fresh butter (200g) Микс из приготовленных на пару овощей с маслом (200g)	6
Brokuły (200g) Broccoli (200g) Брокколи (200g)	6
Kalafior (200g) Cauliflower (200g) Цветная капуста (200g)	6



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



DESSERTY
DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Szarlotka po polsku <i>Apple pie „Polish style”</i> Шарлотка по-польски с яблоками	9
Sernik na ciepło z konfiturami i czekoladą <i>Cheesecake served hot with fruit preserve and chocolate</i> Теплый творожник с джемом и шоколадом	9
Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną <i>Ice cream with fruit and whipped cream</i> Бокал мороженого с фруктами и взбитыми сливками	9

NAPOJE GORĄCE
HOT DRINKS / ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

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



НАПОЈЕ ЗИМНЕ
COLD DRINKS / ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Coca-cola, Coca-cola light, Fanta, Sprite, Kinely (200ml)	5
<i>Кокка-кола, Фанта, Спрайт (200мл)</i>	
Neste cytrynowa lub brzoskwinowa (250ml)	5
<i>Nestea (lemon or peach) (250ml)</i>	
<i>Nestea (лимонный или персиковый) (250мл)</i>	
Sok pomarańczowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki, pomidorowy (200ml)	5
<i>Orange juice, Grapefruit juice, Blackcurrant juice, Tomato juice (200ml)</i>	
<i>Сок (апельсиновый, грейпфрутовый, из черной смородины, томатный) (200мл)</i>	
Burn (250ml)	10
Woda niegazowana lub gazowana (330ml)	4
<i>Water (sparkling or still) (330ml)</i>	
<i>Вода (газированная, негазированная) (330мл)</i>	

PIWO
BEER / ПИВО

Lech (500ml)	8
Żywiec (500ml)	8
Żywiec (330ml)	7
Carlsberg (500ml)	9
Lech Free (330ml)	8

WINO MUSUJĄCE
SPARKLING WINES / ШИПУЧМЕ, ИТРИСПЬЕ ВИНА

Filipetti Gran Canale (750ml)	58
<i>Półsłodkie, lekkie i orzeźwiające wino musujące z Włoch.</i>	
Jean Dorsene Demi-Sec Vin Mousseux (750ml)	58
<i>Wino musujące półwytrawne o bogatej nucie owocowej. Świeże, o długim i przyjemnym zakończeniu. Świetne jako aperitif oraz do delikatnych dań i do deserów.</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.

Hotel Hetmański



Szlachectwo zobowiązuje

WINA BIAŁE

WHITE WINES / БЕЛЫЕ ВИНО

- 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.
- Zafrika - Chenin Blanc '08 Western Cape (750ml)* 77
Delikatne i świeże bardzo aromatyczne jedno-szczepowe wino Chenin Blanc. Świetny aperitif jak również wino które pasuje do owoców morza delikatnych ryb i sałat.
- Riesling Kabinett - Rudolf Müller '05 Mosel Pradikatswein (750ml)* 87
Wino z aromatami owoców cytrusowych i minerałów. Dobrze wyważone, o miękki owocowym smaku. Klarowne w smaku i świeże. Znakomicie pasuje do owoców morza, kurczaka, cielęciny i łagodnie przyprawionych potraw.

WINO RÓŻOWE

ROSÉ WINES / РОЗОВОЕ 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

- Quay Landing Shiraz (100ml)* 8
Wino posiada miły aromat czerwonej porzeczki z pieprzowymi nutami. Polecane do czerwonego mięsa.
- 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.
- Fable Merlot DOC (750ml)* 58
Francuskie wino czerwone półwytrawne o przyjemnym, łagodnym smaku.
- Poggio ai Santi, Tinazzi– Montepulciano D.O.C. Abruzzo (750ml)* 65
Wyśmienite 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

<i>Reserva da Familia - Paco das Cortes '06 (750ml)</i>	77
<i>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.</i>	
<i>Chateau Pinson - Bordeaux (750ml)</i>	83
<i>Typowe Bordeaux, zrównoważone o długim finiszu.</i>	
<i>Jinda-Lee - Shiraz '08 South Eastern, Littore Family Wines (750ml)</i>	85
<i>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.</i>	
<i>Carmen - Merlot '07 Rapel Valley (750ml)</i>	96
<i>Przepiękna wiśniowa barwa z intensywnymi aromatami czerwonych jagód, przypraw, kawy, karmelu. Dojrzewanie w dębowych beczkach zapewnia miękkie taniny i zwiększa złożoność aromatu. Wino o średniej budowie z przyjemnym finiszem.</i>	

WERMUTY

VERMOUTHS / ВЕРМУТЫ

<i>Martini Rosso (100ml)</i>	13
<i>Martini Rosso (1000ml)</i>	125
<i>Martini Bianco (100ml)</i>	13
<i>Martini Bianco (1000ml)</i>	125
<i>Campari (50ml)</i>	11
<i>Campari (700ml)</i>	147

LIKIERY

LIQUEURS / ЛИКЕРЫ

<i>Bols Blue (25ml)</i>	8
<i>Amaretto (25ml)</i>	7
<i>Baileys (25ml)</i>	9
<i>Malibu (50ml)</i>	12
<i>Passoa (50ml)</i>	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.



ALKOHOLE MOCNE

STRONG ALCOHOL / КРЕПКИЕ СЛИПНЬИЕ НАПИТКИ

<i>Wódka Soplica (50ml)</i>	7
<i>Wódka Soplica (500ml)</i>	70
<i>Wódka Finlandia (50ml)</i>	11
<i>Wódka Finlandia (500ml)</i>	110
<i>Wódka Żubrówka (50ml)</i>	8
<i>Wódka Żubrówka (700ml)</i>	100
<i>Ballantine's (50ml)</i>	13
<i>Ballantine's (700ml)</i>	180
<i>Johnny Walker Red Label (50ml)</i>	14
<i>Johnny Walker Red Label (700ml)</i>	190
<i>Johnny Walker Black Label (50ml)</i>	24
<i>Johnny Walker Black Label (700ml)</i>	315
<i>Brandy Renaissance (25ml)</i>	9
<i>Brandy Renaissance (700ml)</i>	160
<i>Remy Martin V.S. (25ml)</i>	15
<i>Remy Martin V.S. (700ml)</i>	375
<i>Remy Martin V.S.O.P. (25ml)</i>	19
<i>Remy Martin V.S.O.P. (700ml)</i>	485
<i>Metaxa ***** (25ml)</i>	9
<i>Metaxa ***** (700ml)</i>	252
<i>Tequilla Sierra Gold (50ml)</i>	12
<i>Tequilla Sierra Gold (700ml)</i>	168
<i>Seagram's gin (50ml)</i>	8
<i>Seagram's gin (700ml)</i>	126

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.