

*Witamy w Restauracji
Hotelu Gorczowski ★★☆☆*

*Welcome to the Restaurant
Gorzowski Hotel ★★☆☆*

*Restauracja czynna codziennie
od godziny 12:00 do godziny 23:00*

The restaurant is open every day from 12:00 to 23:00

*Wszystkie ceny zawierają podatek VAT
All prices include tax*

Przystawki zimne i gorące
Cold & hot appetizers

Siekany tatar wołowy / ogórek konserwowy 34 zł
/ szalotka / leśne grzyby / żel z żółtką / chrupka

Chopped beef tartare / pickles / shallot / wild mushrooms
/ egg-yolk gel / crisp

Carpaccio z polędwicy wołowej / parmezan / rucola 32 zł
/ pieczarki trifolati / emulsja balsamiczna

Carpaccio / parmesan cheese / rucola / funghi trifolati
/ balsamico

Polędwiczka sous-vide / salsa ogórkowa / kalafior 28 zł
Sous-vide pork loin / cucumber salsa / cauliflower

Zupy
Soups

Zupa rybna / krewetki / owoce morza / ciabata 33 zł

Fish soup / shrimps / seafood / ciabata

Tajska zupa Tom Yum / krewetki / bambus 30 zł
/ grzyby Mun / kiełki fasoli

Thai Tom Yum soup / shrimps / bamboo
/ Judas Ear Fungus / bean sprouts

Krem szczawiowy / jajko przepiórcze 14 zł
/ chips chorizo

Creamy sorrel soup / quail egg / chorizo chip

Sałatki
Salads

Sałatka z pieczonym indykiem / jabłko / pieczarka 25 zł

Salad with roast turkey / apple / champignon mushroom

Sałatka z wędlinami włoskimi / owoce cytrusowe 25 zł
/ salsa gruszkowa

Salad with cured Italian meats / citrus fruits / pear salsa

Do każdej sałatki podajemy ciabatę

Every salad is served with ciabata

Pasta fresca

Tagliatelle / owoce morza 28 zł

Tagliatelle / seafood

Spaghetti / podroby / świeży majeranek 25 zł

Spaghetti / giblets / fresh marjoram

Dania wegetariańskie
Vegetarian dishes

Sałatką caprese 23 zł

Caprese salad

Pappardelle / sos pomidorowo-kaparowy 21 zł

Pappardelle / tomato and caper sauce

Dania z ryb i owoców morza
Fish & Seafood dishes

Krewetki królewskie / sos własny / pomidor pelati 41 zł
/ pietruszka / chilli

King prawns / sauce / pelati tomato / parsley / chilli

Poledwiczka z leszcza / ziemniak francuski 43 zł
/ salsa z pomidorków koktajlowych / kolendra

Bream sirloin / French potato / cocktail tomato salsa
/ coriander

Patelnia owoców morza i ryb dla dwojga / kalmary 160 zł
/ mini ośmiorniczki / małże nowozelandzkie
/ krewetki / łosoś / dorada

Selection of fish and seafood for two / squids / mini octopus
/ mussels / shrimps / salmon / sea bream

Specjały Szefa kuchni
Chef's specialty – main courses

Pieczony kurczak baby podany w całości 50 zł
/ domowa frytką / sałata maślana ze śmietaną

Roast baby chicken served as a whole / home-made chip
/ butter lettuce with cream

Ozorki cielęce / mus chrzanowy / ziemniak francuski 32 zł
/ marchew pierwotna

Veal tongue / horseradish mousse / French potato / carrot

Steki
Steaks

*Sezonowany rostbief / ziemniak francuski / masełko
/ mix sałat* *80 zł*

Seasoned roast beef / French potato / butter / mix of salad

*Stek z polędwicy argentyńskiej / sos secchi
/ czarny ryż / włoski kalafior* *110 zł*

*Argentine sirloin steak / sun-dried tomatoe sauce
/ black rice / Romanesco*

*Turnedo z polędwicy wołowej / pieczarka portobello
/ domowa frytka* *95 zł*

*Beef steak tournedos / Portobello Mushroom
/ home-made chip*

Wybór sosów:

Worcester / kaparowo-pomidorowy / pieprzowy / sos na bazie Mirindy

Selection of sauces to choose:

*Worcestershire Sauce / caper and tomato sauce / green pepper creamy sauce
/ Mirinda sauce*

Wkładka śląska
Silesian insert

<i>Śledź opiekany Brathering</i> <i>/ pieczony ziemniak w łupinie</i> <i>Broiled herring / baked potato</i>	<i>12 zł</i>
<i>Rosół / lane ciasto / podroby</i> <i>Traditional chicken soup / batter dumplings / giblets</i>	<i>13 zł</i>
<i>Żur śląski na maślanie / jajko / swojska kiełbasa</i> <i>Silesian sour soup / egg / sausage from our smokehouse</i>	<i>19 zł</i>

Wkładka śląska
Silesian insert

Rolada wołowa / sos mięsny / kłuski śląskie 36 zł
/ czerwona kapusta

Beef roulade / sauce / noodles / red cabbage

Schab z kością / ziemniaki / mizeria 35 zł

Bone-in pork chop / potatoes / cucumber salad

Żeberka z wieprzowiny Złotnickiej / młoda kapusta 36 zł
/ ziemniaki z wody z koperkiem

Pork ribs / cabbage / potatoes with dill

Ciasto Szefa kuchni 12 zł

Chef's cake

Dla dzieci
Menu for children

Zupa pomidorowa / makaron 10 zł

Tomato soup / pasta

Nuggetsy z piersi kurczaka / frytki / ketchup 17 zł

Chicken nuggets / fries / ketchup

Desery

Desserts

Tarta / owoce / krem patissiere 14 zł

Tarte / fruits / creme patissiere

Lody / owoce / bita śmietana 19 zł

Ice cream / fruits / whipped cream

Mini torcik z ananasa / mleko kokosowe / biszkopty 18 zł

Mini pineapple cake / coconut milk / ladyfingers

Napoje gorące
Hot drinks

<i>Espresso</i>	<i>7 zł</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>7 zł</i>
<i>Espresso Doppio</i>	<i>11 zł</i>
<i>Caffe Crème</i>	<i>7 zł</i>
<i>Capuccino</i>	<i>8 zł</i>
<i>Caffe Latte</i>	<i>8 zł</i>
<i>Caffe Latte Macchiato</i>	<i>8 zł</i>
<i>Caffe Latte Macchiato z syropem</i> <i>Caffe Latte Macchiato with syrup</i>	<i>12 zł</i>
<i>Kawa Mrożona</i> <i>Iced coffee</i>	<i>12 zł</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>20 zł</i>
<i>Herbata Eilles Diamond</i> <i>Eilles Diamond tea</i>	<i>7 zł</i>
<i>Naturalna gorąca czekolada</i> <i>Natural hot chocolate</i>	<i>12 zł</i>

Napoje zimne
Cold drinks

<i>Woda źródlana Górska Natura</i> <i>gazowana i niegazowana</i> <i>Mineral water Górska Natura</i> <i>sparkling and still</i>	<i>300 ml</i>	<i>5 zł</i>
<i>Pepsi Cola</i>	<i>200 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Pepsi Cola Light</i>	<i>200 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Mirinda</i>	<i>200 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>7 Up</i>	<i>200 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Lipton Ice Tea</i>	<i>200 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Sok owocowy Toma</i> <i>Toma juice</i>	<i>200 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Sok wyciskany ze świeżych owoców</i> <i>Fresh juice</i>	<i>200 ml</i>	<i>12 zł</i>

Aperitify & Wermuty
Appetizers & Vermouth

<i>Campari Bitter</i>	<i>40 ml</i>	<i>15 zł</i>
<i>Martini:</i>	<i>100 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Extra Dry, Rosso, Bianco, Rosato</i>		

Wódki czyste & gatunkowe
Vodka: pure & flavoured

<i>Belvedere Vodka</i>	<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Chopin Vodka</i>	<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Finlandia Vodka</i>	<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Smirnoff Vladimir Vodka</i>	<i>40 ml</i>	<i>8 zł</i>
<i>Smirnoff Black Vodka</i>	<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Absolut Vodka</i>	<i>40 ml</i>	<i>9 zł</i>
<i>Bols Platinum Vodka</i>	<i>40 ml</i>	<i>7 zł</i>
<i>Krupnik</i>	<i>40 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Soplica Wiśniowa</i>	<i>40 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Soplica Cherry Vodka</i>		
<i>Wyborowa</i>	<i>40 ml</i>	<i>7 zł</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>40 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Tequila – Olmeca Silver</i>	<i>40 ml</i>	<i>14 zł</i>
<i>Tequila - Olmeca Anejo</i>	<i>40 ml</i>	<i>14 zł</i>
<i>Cachaca</i>	<i>40 ml</i>	<i>14 zł</i>
<i>Sambuca</i>	<i>40 ml</i>	<i>14 zł</i>
<i>Becherovka</i>	<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Żołądkowa Gorzka</i>	<i>40 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Grappa</i>	<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Ouzo</i>	<i>40 ml</i>	<i>12 zł</i>

Rum & Gin

<i>Bacardi Superior</i>	<i>40 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Bacardi Black</i>	<i>40 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Havana Club</i>	<i>40 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Seagram's Gin</i>	<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Beefeater Gin</i>	<i>40 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Bombay Sapphire London Dry Gin</i>	<i>40 ml</i>	<i>12 zł</i>

Brandy & Koniaki

Brandy & Cognacs

<i>Metaxa 7*</i>	<i>40 ml</i>	<i>15 zł</i>
<i>Metaxa 12*</i>	<i>40 ml</i>	<i>20 zł</i>
<i>Martell V. S.</i>	<i>40 ml</i>	<i>25 zł</i>
<i>Hennessy Fine de Cognac</i>	<i>40 ml</i>	<i>25 zł</i>
<i>Hennessy V. S.</i>	<i>40 ml</i>	<i>25 zł</i>
<i>Cognac Remy Martin V.S.O.P</i>	<i>40 ml</i>	<i>30 zł</i>

Whisky & Whiskey

<i>Ballantine's Finest</i>	40 ml	12 zł
<i>Chivas Regal 12</i>	40 ml	15 zł
<i>Glenfiddich 12</i>	40 ml	15 zł
<i>Glenfiddich 18</i>	40 ml	22 zł
<i>Tullamore Dew</i>	40 ml	12 zł
<i>Tullamore Dew 12 YO</i>	40 ml	15 zł
<i>Dimple</i>	40 ml	18 zł
<i>Jameson</i>	40 ml	12 zł
<i>Jim Beam White</i>	40 ml	12 zł
<i>Jim Beam Black</i>	40 ml	14 zł
<i>Johnnie Walker Red</i>	40 ml	12 zł
<i>Johnnie Walker Black</i>	40 ml	15 zł
<i>Johnnie Walker Gold</i>	40 ml	28 zł
<i>Johnnie Walker Blue</i>	40 ml	85 zł
<i>Jack Daniel's</i>	40 ml	12 zł
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	40 ml	25 zł
<i>Jack Daniel's Gentleman</i>	40 ml	18 zł

Likiery & Kremy *Liqueurs*

<i>Advocaat</i>	40 ml	10 zł
<i>Amaretto</i>	40 ml	10 zł
<i>Bailey's</i>	40 ml	12 zł
<i>Bols Likier</i>	40 ml	10 zł
<i>Cointreau</i>	40 ml	14 zł
<i>Jagermeister</i>	40 ml	10 zł
<i>Kahlua</i>	40 ml	12 zł
<i>Malibu</i>	40 ml	10 zł
<i>Passoa</i>	40 ml	12 zł

Piwa

Beer

<i>Piwo beczkowe Żywiec Żywiec draught</i>	<i>500 ml</i>	<i>7 zł</i>
<i>Piwo beczkowe Żywiec Żywiec draught</i>	<i>300 ml</i>	<i>5 zł</i>
<i>Piwo butelkowe Żywiec Bottled Żywiec</i>	<i>500 ml</i>	<i>9 zł</i>
<i>Piwo butelkowe Paulaner Bottled Paulaner</i>	<i>500 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Piwo butelkowe Heineken Bottled Heineken</i>	<i>500 ml</i>	<i>9 zł</i>
<i>Piwo Guinness Guinness</i>	<i>300 ml</i>	<i>10 zł</i>