

# Menu

## *Szef kuchni poleca* *Chef's specials*

Smażone pierożki z kaczką / rukola /  
sos z suski sechlońskiej  
Fried duck-stuffed dumplings / rocket salad /  
Suska Sechlońska smoked plum sauce

Żurek galicyjski / biała kiełbasa / jajko  
Galician sour rye soup / white sausage / egg

Łosoś / prażony sezam / frytki stekowe /  
duszony jarmuż / czosnek niedźwiedzi  
Salmon / roasted sesame / steak chips /  
braised kale / wild garlic

## PRZYSTAWKI I SAŁATKI APPETISERS AND SALADS

Tatar ze śledzia / żurawina / kurki / ziarna słonecznika / mus z buraka Herring tartare / cranberry / chanterelles / sunflower seeds / beetroot mousse	180g	34,00 PLN
Sałatka Cezar / ser parmezan / grillowany filet z kurczaka / bekon / grzanki Caesar salad / Parmesan cheese / grilled chicken fillet / bacon / toasts	220g	38,00 PLN
Wegańskie smażone pierożki z soczewicą / rukola / sos z suski sechlońskiej Vegan fried lentil-stuffed dumplings / rocket salad / Suska Sechlońska smoked plum sauce	200g	32,00 PLN
Smażone pierożki z kaczką / rukola / sos z suski sechlońskiej Fried duck-stuffed dumplings / rocket salad / Suska Sechlońska smoked plum sauce	200g	35,00 PLN
Krewetki / sos maślany / papryczka / pasta z avocado / chrupiąca bagietka Shrimps / butter sauce / pepper / avocado paste / crisp baguette	160g	38,00 PLN

## ZUPY SOUPS

Wegańska zupa z boczników / włoszczyzna Vegan oyster mushroom soup / soup vegetables	300ml	22,00 PLN
Żurek galicyjski / biała kiełbasa / jajko Galician sour rye soup / white sausage / egg	300ml	20,00 PLN
Rosół drobiowo-wołowy / makaron Chicken & beef broth / noodles	300ml	19,00 PLN
Krem kukurydziany / imbir / ser pleśniowy / olej z pestek dyni / prażona kukurydza Cream of corn soup / ginger / blue cheese / pumpkin seed oil / popped corn	300ml	20,00 PLN

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Gołąbek wegański / komosa ryżowa / mięso sojowe / warzywa / sos grzybowy Vegan cabbage rolls / quinoa / soy meat / vegetables / mushroom sauce	300g	44,00 PLN
Pieczona połówka bażanta / purée z białych warzyw / gruszka / miód / śliwowica / żurawina Roasted half of pheasant / white vegetable purée / pear / honey / plum brandy / cranberry	420g	74,00 PLN
Grillowana pierś z kaczki / kopytka / pieczona dynia / sos grzybowy Grilled duck breast / potato dumplings / roasted pumpkin / mushroom sauce	400g	69,00 PLN

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Tradycyjny schabowy / zasmażana kapusta kiszona / ziemniaczane purée	400g	49,00 PLN
Traditional pork chop / fried sauerkraut / potato purée		
Gicz cielęca / sos z ciemnego piwa wielickiego / palone ziemniaki / buraczki	450g	72,00 PLN
Veal shank / dark Wieliczka beer sauce / roasted potatoes / beets		
Pierogi z wołowiną / sos kurkowy / pappardelle warzywne	300g	39,00 PLN
Beef-stuffed dumplings / chanterelle sauce / vegetable pappardelle		
Dorsz gotowany w mleku / mus z marchwi i pomarańczy / duszony jarmuż / czosnek niedźwiedzi	350g	53,00 PLN
Cod cooked in milk / carrot and orange mousse / braised kale / wild garlic		
Łosoś / prażony sezam / frytki stekowe / duszony jarmuż / czosnek niedźwiedzi	350g	58,00 PLN
Salmon / roasted sesame / steak chips / braised kale / wild garlic		
Czarny makaron / krewetki / rukola / białe wino / masło / pomidory cherry / szalotka	350g	44,00 PLN
Black pasta / shrimps / rocket salad / white wine / butter / cherry tomatoes / shallot		

## DESERY DESSERTS

Szarlotka na ciepło / lody waniliowe Warm apple pie / vanilla ice-cream	150g	21,00 PLN
Kawowy crème brûlée / Amaretto / mus owocowy Coffee crème brûlée / Amaretto / fruit mousse	150g	21,00 PLN
Gruszka marynowana / ziemia czekoladowa / słony karmel / lody orzechowe Pickled pear / chocolate soil / salty caramel / nut ice-cream	150g	22,00 PLN

## MENU DZIECIĘCE CHILDREN'S MENU

Rosół / makaron Broth / noodles	250ml	13,00 PLN
Mini pizza / sos pomidorowy / ser mozzarella Mini pizza / tomato sauce / mozzarella	200g	19,00 PLN
Filecik z kurczaka / frytki / surówka z marchwi Chicken fillet / chips / raw carrot salad	300g	26,00 PLN
Naleśniki / ser na słodko / frużelina owocowa / bita śmietana Pancakes / sweet cheese / fruit in jelly / whipped cream	250g	21,00 PLN

## NAPOJE GORAĆE HOT BEVERAGES

Herbata w różnych smakach Tea (various flavours)	300ml	10,00 PLN
Herbata zimowa (herbata czarna, sok malinowy, pomarańcza, cytryna, goździki, imbir) Winter tea (black tea, raspberry juice, orange, lemon, clove, ginger)	300ml	14,00 PLN
Espresso	30ml	11,00 PLN
Kawa czarna Black coffee	200ml	12,00 PLN
Kawa z mlekiem Coffe with milk	200ml	15,00 PLN
Cappucino	200ml	15,00 PLN
Kawa Latte Caffe Latte	300ml	16,00 PLN
Kawa smakowa z syropem Flavoured coffee with syrup	300ml	17,00 PLN
Gorąca czekolada Hot Chocolate	300ml	15,00 PLN

## NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES

Kinga Pienińska woda mineralna niegazowana Still mineral water	330ml	9,00 PLN
Kinga Pienińska woda mineralna gazowana Sparkling mineral water	330ml	9,00 PLN
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Lipton Ice Tea	200ml	10,00 PLN
Soki Toma Toma juices	300ml	10,00 PLN

## PIWA BEER

### PIWO REGIONALNE BUTELKOWE REGIONAL BEER IN BOTTLE

Wielickie	500ml	19,00 PLN
Wawelskie	500ml	19,00 PLN

### PIWO BUTELKOWE BEER IN BOTTLE

Lech Free 0,0% (piwo bezalkoholowe / non-alcoholic beer)	330ml	15,00 PLN
---	-------	-----------

### PIWO LANE DRAFT BEER

Pilsner Urquell	300ml	16,00 PLN
Pilsner Urquell	500ml	19,00 PLN



## WINO GRZANE MULLED WINE

Dyniowy Grzaniec Galicyjski 150ml 15,00 PLN  
Galician mulled wine

Bezalkoholowy Grzaniec Galicyjski 150ml 15,00 PLN  
Galician mulled soft drink

## WINO BIAŁE WHITE WINE

Folonari Pinot Grigio delle Venezie DOC, Włochy Italy

Karafka 1l 60,00 PLN Karafka 375ml 30,00 PLN  
Decanter 1l Decanter 375ml

Kieliszek 150ml 15,00 PLN  
Glass 150ml

## WINO CZERWONE RED WINE

Folonari Montepulciano d'Abruzzo DOC, Włochy Italy

Karafka 1l 60,00 PLN Karafka 375ml 30,00 PLN  
Decanter 1l Decanter 375ml

Kieliszek 150ml 15,00 PLN  
Glass 150ml

PEŁNA OFERTA WIN I ALKOHOLI WYSOKOPROCENTOWYCH DOSTĘPNA W KARCIE WIN I ALKOHOLI  
THE FULL OFFER OF WINES AND SPIRITS IS AVAILABLE IN THE WINE AND SPIRITS MENU

RESTAURACJA  GRAND SAL