

HOTEL  GRAND SAL
★★★★

MENU

PRZYSTAWKI HORS D'OEUVRE

Mus z wędzonej makreli 21 PLN

kruszonka / granita bazyliowa / ciasto fillo

Smoked mackerel mousse

crumble / basil granita / phyllo pastry

100 g

Rostbef wołowy marynowany 32 PLN

piklowane grzyby / majonez sardelowy / mus z czerwonej cebuli / mikro-zioła / pieczywo

Marinated roast beef

pickled mushrooms / anchovy mayonnaise / red onion mousse / micro-herbs / baked goods

120 g

Móźdzek cielęcy w ziołowym panku 24 PLN

borowik / wędzona słonina / żółtko 63' / chips pszenne

Veal brain in herbal panko

porcini mushrooms / smoked pork fat / egg yolk 63' / wheat crisps

120 g

Kaszanka 22 PLN

cebula / kapusta czerwona / mus jabłkowy / piana z cydru

Blood sausage

onion / red cabbage / apple mousse / cider foam

120 g

SAŁATKI SALADS

Bundz 27 PLN

selekcja sałat / chutney z gruszki z żurawiną / figi / chips pszenne

Bundz

selection of lettuces / pear chutney with cranberries / figs / wheat crisps

150 g

Grillowany tuńczyk 31 PLN

cykorja / mus z mango i chilli / koper włoski / dressing miodowo-cytrynowy

Grilled tuna

chicory / mango and chili mousse / fennel / honey and lemon dressing

160 g

Cezar z kurczakiem 29 PLN

sałata rzymska / pomidory / parmezan / boczek / sos anchois

Chicken Caesar salad

romaine lettuce / tomatoes / parmesan / bacon / anchovy sauce

200 g

ZUPY SOUPS

Bulion z kaczki 13 PLN

pierogi z borowikami / zielony groszek

Duck bouillon

dumplings with porcini mushrooms / green peas

250g

Zupa rybna 15 PLN

dorsz / warzywa jullienne

Fish soup

cod / julienne vegetables

300g

Żurek na wędzonce 14 PLN

puree ziemniaczano-chrzanowe / biała kiełbasa / jajko przepiórcze / pieczywo

Sour rye soup with smoked bacon

potato and horseradish purée / white sausage / quail egg / baked goods

300g

Krem sezonowy 12 PLN

Cream of seasonal vegetables

250g

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Kurczak zagrodowy 33dni confit 38 PLN

kasza pęczak / suska sechlońska / śliwowica / mus z szarej renety

Farm chicken 33 days confit

pearl barley / smoked plum / plum liqueur / Reinette Grise apple mousse

150g / 230g

Comber z jelenia sous vide 88 PLN

tortellini / bryndza / dynia / orzech włoski / glazurowana gruszka z imbirem / sos kawowy

Deer haunch sous vide

tortellini / bryndza cheese / pumpkin / walnuts / glazed pear with ginger / coffee sauce

150g / 220g

Golonka wieprzowa 36 PLN

fasola / puree ziemniaczano-chrzanowe / sos z lokalnego piwa z gorczycą i miodem

Pork knuckle

beans / potato and horseradish purée / sauce made from local beer with mustard and honey

250g / 250g

Gulasz z dzika 42 PLN

pieczona skorzonera / kwaśna śmietana / krokiet ziemniaczany z owczym serem

Wild boar goulash

roasted scorzonera / sour cream / potato croquet with sheep's milk cheese

200g / 180g

Zrazy wołowe 38 PLN

boczek / kiszony ogórek / bigos / ziemniaki w popiele / crème fraiche / sos naturalny

Beef roulades

bacon / pickled cucumber / hunter's stew / potatoes baked in ash / crème fraiche / own sauce

180g / 200g

Schab cielęcy z kością 42 PLN

jarmuż / rydze / cebula / czosnek / aranchini z borowikami

Bone-in calf loin

kale / saffron milk cap mushrooms / onion / garlic / arancini with porcini mushrooms

160g / 150g

Tagliolini z sosem z wędzonego boczku 28 PLN

śmietana / boczek / parmezan / pietruszka nać

Tagliolini with smoked bacon sauce

cream / bacon / parmesan / green parsley

250g

Papardelle z kaczką 32 PLN

suszone pomidory / kapary / sos demi glace

Papardelle with duck

sundried tomatoes / capers / demi-glace sauce

300g

Risotto z borowikami 33 PLN

parmezan / wino białe / cebula / świeże zioła

Risotto with porcini mushrooms

parmesan / white wine / onion / fresh herbs

250g

RYBY FISH

Jesiotr gotowany w maśle koperkowym 46 PLN

buraki pieczone w wielickiej soli / mus z czarnej soczewicy / sos beurre blanc

Sturgeon cooked in dill butter

beetroot baked in Wieliczka salt / black lentils / beurre blanc sauce

150g / 200g

Filet z pstrąga z patelni 38 PLN

siano z selera / ziemniaki w popiele / kiszona rzodkiewka / sos z białego barszczu

Trout fillet from a skillet

celery hay / potatoes baked in ash / pickled radish / white borscht sauce

150g / 150g

DESERY DESSERTS

Roladka kawowa 13 PLN

masa kokosowa / żel wiśniowy

Coffee roulade

coconut cream / cherry gel

120g

Zielone jabłko 14 PLN

mus jabłkowy / jabłka z cynamonem / kruszonka

Green apple

apple mousse / apples with cinnamon / crumbles

120g

Sernik z dyni 13 PLN

słony karmel / pestki dyni

Pumpkin cheesecake

salted caramel / pumpkin seeds

150g

Ciasto domowe 12 PLN

Homemade cake

120g

Parfait piernikowe 14 PLN

granola orzechowa / żel śliwkowy

Gingerbread parfait

granola with nuts / plum gel

100g

Deska serów z konfiturą lub deska wędlin i pikli 35 PLN

Cheese and jam board or charcuterie and pickled vegetables board

150g

Pieczyno 6 PLN

Mixed bread

200g

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

Herbata Eilles 300 ml 8 PLN

w kilku smakach

Eilles tea

various flavours

Espresso 30 ml 9 PLN

Espresso

Kawa czarna 150 ml 9 PLN

Black coffee

Kawa z mlekiem 200 ml 10 PLN

Coffee with milk

Cappuccino 200 ml 12 PLN

Cappuccino

Kawa smakowa z syropem 250 ml 14 PLN

Flavoured coffee with syrup

Caffe latte 250 ml 14 PLN

Cafe latte

Irish coffee 250 ml 21 PLN

Irish coffee

Gorąca czekolada z solą wielicką 250 ml 12 PLN

Hot chocolate with Wieliczka salt

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

Coca - Cola, Coca - Cola Zero 250 ml 7 PLN

Fanta, Sprite 250 ml 7 PLN

Kinley Tonic 250 ml 7 PLN

Kropla Beskidu 330 ml 6 PLN

naturalna woda mineralna niegazowana

Kropla Beskidu

still mineral water

Kropla Délice 330 ml 6 PLN

naturalna woda mineralna gazowana

Kropla Délice

sparkling mineral water

Fuze Tea 250 ml 7 PLN

Woda naturalna lub gazowana 1000 ml 15 PLN

Mineral water still or sparkling

Red Bull 250 ml 14 PLN

Soki 200 ml 7 PLN

(pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy)

Juices

(orange, grapefruit, apple, blackcurrant, tomato)

Soki ze świeżych owoców 250 ml 16 PLN
Fresh fruit juices

Lemoniady w różnych smakach 250 ml 9 PLN
Lemonades in various flavours

Mrożona kawa smakowa 200 ml 16 PLN
espresso / mleko / syrop smakowy / gałka lodów
Iced coffee
espresso / milk / iced coffee / scoop of ice cream

Frozen Mojito 200 ml 12 PLN
limonka / mięta / cukier trzcinowy / Sprite
Frozen Mojito
lime / mint / cane sugar / Sprite

NAPOJE SEZONOWE SEASONAL BEVERAGES

Grzane czerwone wino 150 ml 16 PLN
z miodem, pomarańczą i goździkami
Mulled red wine
with honey, oranges and cloves

Grzane białe wino 150 ml 16 PLN
z laską cynamonu miodem i pomarańczą
Mulled white wine
with cinnamon stick, honey and orange

Herbata z rumem i sokiem z malin 200 ml 20 PLN
Tea with rum and raspberry juice

Czekolada na gorąco 200 ml 22 PLN
z likierem Baileys lub wiśniówką
Hot chocolate
with Bailey's or cherry cordial

Zimowa herbata 250 ml 14 PLN
z miodem, pomarańczą, goździkami i sokiem
Winter tea
with honey, orange, cloves and juice

PIWO BEER

Pilsner Urquell 500 ml 12 PLN
Pilsner Urquell 300 ml 10 PLN
Tyskie 500 ml 10 PLN
Tyskie 330 ml 9 PLN
Książęce 500 ml 10 PLN
Żywiec 330 ml 9 PLN
Heineken 330 ml 9 PLN
Piwo lokalne 500 ml 12 PLN
Local beer

PIWO BEZALKOHOLOWE ALCOHOL FREE BEER

Piwo bezalkoholowe 330 ml 9 PLN
Alcohol free beer

CYDR CIDER

Dobroński cydr 275ml 10 PLN
Dobroński cider

KOKTAJLE ALKOHOLOWE ALCOHOLIC COCKTAILS

Grand Sal Lemontini 200 ml 19 PLN
Krupnik cytrynowy / Martini Bianco / sok pomarańczowy
Grand Sal Lemontini
Lemon krupnik liqueur / Martini Bianco / orange juice

Manhattan 65 ml 21 PLN
Martini Rosso / Bourbon / angostura
Manhattan
Martini Rosso / Bourbon / angostura bitters

Mojito 150 ml 19 PLN
Bacardi Superior / limonka / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana
Mojito
Bacardi Superior / lime / mint / cane sugar / sparkling water

Espresso Martini 80 ml 24 PLN
Espresso / wódka / Kahlua / Bailey's
Espresso Martini
Espresso / vodka / Kahlua / Bailey's

Cherry Bubbles 200 ml 16 PLN
Wiśniówka / wódka / Sprite
Cherry Bubbles
Cherry liqueur / vodka / Sprite

Smurff 180 ml 15 PLN
Wódka / Blue Curaçao / Sprite
Smurff
Vodka / Blue Curaçao / Sprite

Tatanka 200 ml 15 PLN
Żubrówka / sok jabłkowy
Tatanka
Żubrówka vodka / apple juice

Old Fashioned 45 ml 19 PLN
Bourbon / cukier / angostura / skórka pomarańczy
Old Fashioned
Bourbon / sugar / angostura bitters / orange peel

WINO DOMU HOUSE WINE

Wino domu białe wytrawne 150 ml 12 PLN
House wine white dry

Wino domu czerwone wytrawne 150 ml 12 PLN
House wine red dry

Wino półsłodkie białe 150 ml 15 PLN
White wine semi-sweet

ZAPYTAJ KELNERA O KARTĘ WIN
ASK YOUR WAITER FOR A WINE LIST

