



Restauracja

Avangarda

zaprasza codziennie

open daily

täglichgeöffnet

od godz. 11.00 do godz. 22.00.

Śniadanie/Breakfast/Frühstück: 6.30-11.00

(Weekend: 7.30-11.00)

repcja@lubin-hoteleuropa.eu

www.lubin-hoteleuropa.eu

tel. 76 746 60 60

Przystawki/Appetizers/Vorspeisen

Łosoś po Admiralsku **14 PLN** *łosoś, jajka, pieczarki*

Salmon in an Admiral's manner

salmon, eggs, mushrooms

Admiral Lachs

Lachs, Eier, Pilze

Śledź bałtycki na trzy sposoby **12 PLN** *po norwesku, w salsie*

oraz w śmietanie

Baltic herring of three way

in norway's manner ,in salsa suce and in a sour cream

Ostseehering in drei verschiedenen Sorten

auf Norwegische Art, in Salsa Soße und in der Sahne

Carpaccio z polędwicy wołowej **30 PLN**

macerowane płatki podane z kaparami, oliwkami i parmezanem

Carpaccio

slices of macerate sirloin served with capers, olives and Parmesan

Mazeriertes Rindfleisch Carpaccio

mit Kapern, Oliven und Parmesan Käse serviert

Tatar wołowy klasyczny **30 PLN** *z cebulą, korniszonem, pieczarką oraz*

żółtkiem

Tatar with additions

chopped onion, gherkin, mushroom and yolk

Tatar

mit Zwiebel Gewürzgurke, Champignons und Eigelb

Wędzone plastry z piersi gęsi 25 PLN na konfiturze z gruszki, z roszponką i

sosem balsamicznym

Smoked slices of goose breast on confiture

pear confiture, balsamic sauce, lamb's lettuce, micro herbs

Geräucherte Gänsebrustscheiben mit Birnenkonfitüre

auf Feldsalat in Balsamico Soße

Zawijane śliwki i morele w boczku 15 PLN podane na ciepło z sosem

czosnkowym

Plums and apricots in bacon

served hot with garlic sauce

Pflaumen und Aprikose im Bauchspeck

warm serviert mit Knoblauchsoße

Salatka Caprese 15 PLN

tomatoes, mozzarella, basil, olives

Caprese

tomatoes, mozzarella, basil, olives

Caprese

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oliven

Deska serów z orzechami i winogronem

35 PLN

Board of cheeses with nuts and grapes

Vorstand der Käse mit Nüssen und Trauben

Zimna płyta

40 PLN

różne mięsa pieczone, z dodatkiem pikli

Cold plate

Various baked meat, pickles containing

Kalte Platte

Verschiedene gebackene Fleisch, eingelegtes Gemüse

Zupy /Soup/ Suppen

Rosół z makaronem 9,50 PLN

Broth with homemade pasta

Hühnersuppe mit hausgemachten Nudeln

Żur królewski 15 PLN

Royal white sour soup

Königs - saure Mehlsuppe

Flaki wołowe 12 PLN

Beef tripe

Kutteln

Daniagłówne

Maindishes/Hauptgerichte

Panierowany kotlet schabowy z kością 29 PLN

*macerowany w jogurcie, serwowany
z młodymi ziemniakami i młodą kapustą na ciepło*

Breaded pork cutlet with a bone

*macerate in yogurt, served with young potatoes
and heat young cabbage*

Paniertes Schweinekotelett

mit Knochen im Joghurt eingelegt mit jungen Kartoffeln und warmen, jungen Kohl serviert

De Volaille z masłem pietruszkowym 29 PLN *podany z młodymi*

*ziemniakami i podpiekanym warzywami sezonowymi
z rukolą i pomidorami koktajlowymi*

De Volaille with persleybutter

*served with young potatoes and crisp up
asparagus with arugula and cocktail tomatoes*

De Volaille

*mit Petersilienbutter, junge Kartoffeln und angebratene Spargel mit Rucola und
Cocktailtomaten*

Wieprzowa polędwica zawijana w boczku 33 PLN *nakaszy*

gryczanej po chłopsku, z karotkami i groszkiem, polana sosem kurkowym

Pork tenderloin wrapped in bacon

*on buckwheat groats in a country manner with carrots and peas poured with the chanterelle
sauce*

Im Bauchspeck gewickelte Schweinefilets auf bäuerlicher Art,

serviert mit Buchweizengrütze, Karotten und grünen Erbsen, verfeinert mit Pfifferling Soße

Klasyczny zraz wołowy w sosie własnym 36 PLN z kopytkami lub

kaszą gryczaną i kapustą zasmażaną z grzybami

Classical beef roulades in its own gravy

with potato dumplings or buckwheat groats and fried cabbage with mushrooms

Klassisches Rinderfleisch Klößchen in eigener Soße

serviert mit Schupfnudeln oder Buchweizengrütze, Sauerkraut und Pilze

Grillowana pierś z kaczki na różowo 39 PLN

z kremowo- balsamicznym sosem, z pieprzem tuczonym

w asyście klusek śląskich, modrej kapusty i musu malinowego

Grilled on pink duck breast

with creamy-balsamic sauce, with a crushed pepper

in the company of Silesian potato dumplings, red cabbage and raspberry mousse

Gegrillte Entenbrust in cremiger Balsamico Soße,

zermahlenen Pfeffer mit Schlesischen Klößchen, Rotkohl und Himbeermus

Grillowany steak z poledwicy wołowej

69 PLN podany z sosem pieprzowo-serowym i opiekanymi warzywami z bobem

Grilled beef tenderloin steak

served with pepper-cheese sauce and broiled vegetables with broad bean

Gegrilltes Rindersteak in Käse- Pfeffersoße

mit gebratenen Gemüse und Puffbohne

Pieczone pół kaczki z owocami leśnymi

49 PLN serwowane z modrą kapustą i kluskami śląskimi

Roasted half of a duck

in sauce of forest fruits, served with red cabbage and Silesian potato dumplings

Gebratene Entenhälfte in Waldfrüchte Soße

serviert mit Rotkohl und Schlesischen Klößchen

Supreme z kurczaka na sposób włoski 32 PLN

nadziewany mozzarella i suszonym pomidorem na podpiekanej sałatce z fenkuł, szynki dojrzewającej i marchewki z ryżem, ze szpinakiem, polanysosembazylikowym

Chicken supreme in the Italian manner

stuffed with mozzarella and dried tomatoes on broiled salad of fennel, ripened ham and carrot with rice, spinach, poured with the basil sauce

Hähnchen - Supreme auf italienische Art

gefüllt mit Mozzarella Käse und trockenen Tomaten serviert auf Fenchelsalat mit Schinken, Möhren, Reis und Spinat, verfeinert mit Basilikum Soße

Supreme z kurczaka na sposób francuski 32 PLN

nadziewany gorgonzolą z ciepłą sałatką z cukinii i fasolki szparagowej z gratindauphinois isosempieczarkowym

Chicken supreme in the French manner

stuffed with gorgonzola with warm zucchini salad and string beans with gratin dauphinoise and champignon sauce

Hähnchen - Supreme auf französische Art

gefüllt mit Gorgonzola Käse, serviert mit warmen Zucchini- und Bohnensalat mit Dauphinoise Gratin und Champignonsoße

Pieczone udko z kurczaka 20 PLN

i serem, podana w bukietcie warzyw grillowanych, z podpiekanymi ziemniakami

Roast chicken leg

stuffed with mushrooms and cheese, served in bouquet of grilled vegetables with crisped up potatoes

Gebratenes Hähnchenschenkel

gefüllt mit Käse und Champignons, serviert mit gegrillten Gemüse und gebratenen Kartoffeln

Ryby/Fish/Fisch

Filet z łososia pod zapiekąnym ziołowym parmezanem

z podpiekanym koprem włoskim, kaparami i ziemniakami na zredukowanym winie

Salmon fillet 45 PLN

under the baked herbal Parmesan ,with broiled

fennel,capers

andpotatoesreduced in wine

Lachsfilet mit Kräuter und Parmesankäse überbacken,

serviert mit angebratenen Fenchel

Łosośzapiekany w cieściefrancuskim

45 PLN

podany z makaronem tagliatelle z sosem kurkowym i roszyponką

Salmon and spinach in puff pastry

roasted, served with tagliatelle pasta,chanterelle sauce and lamb's lettuce

Lachs und Spinat im französischen Teig gebacken,

serviert mit Tagliatelle Nudeln und Pfifferlinge Soße auf Fehlsalat

Dodatki do

dań głównych/ Additionstomainsdishes/ Beilagen zu
Hauptspeisen

Młode ziemniaki z masłem i koprem

6 PLN

Young potatoes with butter and dill
Junge Kartoffeln mit Dill und Butter

Frytki

6 PLN

Chips
Pommes Frites

Tymiankowe risotto z rukolą

10 PLN

Thyme risotto with arugula
Thymianrisotto mit Rucola

Gratin Dauphinois

10 PLN

Kasza gryczana po wiejsku z boczkiem
imajerankiem

6 PLN

Buckwheat groats in a country manner
with bacon and marjoram

Buchweizengrütze auf bäuerlicher Art

mit Speck und Majoran

Kluski Śląskie

6 PLN

Silesian potato dumplings
Schlessische Klößchen

Ryż ze szpinakiem

6 PLN

Rice with the spinach
Reis mit Spinat

Dania inne/Other dishes/

Tagliatelle z kremowym szpinakiem

39 PLN

okraszone płatkami wędzonego lososia

Tagliatelle with creamy spinach

topped with flakes of smoked salmon

Tagliatelle

mit cremigen Spinat und geräuchertem Lachs

Penne z kurczakiem

18 PLN

i podsmażanymi warzywami w sosie śmietanowym

Penne with chicken

and broiled vegetables in cream sauce

Penne mit Hähnchen

und gebratenen Gemüse in Sahnesauce

Naleśniki ze szpinakiem

18 PLN

serwowane pod beszamelem, zapiekane pod serem

Pancakes with spinach

served under the béchamel, baked under cheese

Pfannkuchen

mit Spinat und Käse überbacken

Naleśniki z kurczakiem

18 PLN

i warzywami zapiekane pod serem

Pancakes with chicken and vegetables

baked under cheese

Pfannkuchen mit Hähnchen

Gemüse und Käse überbacken

Klasyka pierogów

22 PLN

*z mięsem, ruskie, z kaszą gryczaną i kurkami lub mieszane
pod smażoną cebulką w asyście wiejskiej śmietany*

Classics of the dumplings

(with meat, cheese and potato „Russian”, with buckwheat groats and chanterelle mushroom or mixed) under the fried onion in the company of country cream

Klassische Piroggen

(mit Fleisch, Russische, mit Buchweizengrütze und Pfifferlinge oder Gemischt) serviert mit gebratenen Zwiebel und saure Sahne

Pierogi ze szpinakiem i białym serem

16 PLN

serwowane z sosem czosnkowym

Dumplings with spinach and whitecheese

served with garlic sauce

Piroggen mit Spinat und Quark

in Knoblauch Sauce

Pierogiruskie

12 PLN

Russische Piroggen

Russian Dumplings

Risotto z prawdziwkami

22 PLN

okraszone stróżynami z parmezanu

Risotto with boletuses

sprinkled with the Parmesan

Risotto mit Steinpilzen

bestreut mit Parmesan

Sałatki/Salads

Klasyczna sałatka nicejska

mix warzyw, jajko, tuńczyk

25 PLN

Classic Nicaeasalad

vegetable mix, egg, tuna

NiceaSalat

Mix-Gemüse, Ei, Thunfisch

Sałatkagrecka

papryka, pomidor, ogórek, czerwona cebula, oliwki, feta

Greek salad

paprika, tomato, cucumber, red onion, olives, feta cheese

Grechische Salat

Paprika, Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Oliven, Feta-Käse

12 PLN

Sałatka z grillowaną pierśią z kurczaka

z mixem salat i warzyw polanych aromatycznym winegretem

18 PLN

Salad with grilled chicken breast

with lettuces mix and vegetables poured with an aromatic vinaigrette

Gegrilltes Hähnchenbrustfillet

Salat mit Gemüse und Winegret Sauce

Desery/Desserts

Puchar lodowy

15 PLN

z owocami, polewami i bitą śmietaną

Cup of ice cream

with fruits, toppings and whipped cream

Eisbecher

mit Rumpkugel, Früchten und Glasur

Sernik

9 PLN

bitą śmietaną o smaku owoców lasu z granitą malinową

Cheesecake with the dew

with whipped cream with a flavour of forest fruits with raspberry granite

Quarkkuchen

mit Rosa und Schlagsahne in Waldfruchtengeschmack mit Himbeerglasur

Szarlotka na ciepło

9 PLN

z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Warm apple pie

with scoop of vanilla ice cream

Apfelkuchen

warm serviert mit Vanilleeis

Maliny na gorąco

15 PLN

z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną

Hot raspberries

with vanilla ice cream and whipped cream

Himbeeren

warm serviert mit Vanilleeis und Schlagsahne

Menu dla dzieci

Zupa pomidorowa

10 PLN

z domowym makaronem

Tomatoe soup

with homemade pasta

Tomatensuppe

mit hausgemachten Nudeln

Nuggetsy

16 PLN

z frytkami i surówką z marchewki z jabłkiem

Nuggets

with chips and carrot salad with apple

Nuggets

mit Pommes und Rohkost aus Möhren und Äpfel

Mini kotlet schabowy lub drobiowy

15 PLN

z ziemniakami młodymi i mizerią

Mini chicken or pork chop

with young potatoes and cucumber salad

Mini Schweinekotelett oder Hähnchenbrustfilet

serviert mit jungen Kartoffeln und Gurkensalat

Spaghetti bolognese

16 PLN

Naleśniki z nutellą i serem na słodko

10 PLN

Sweet pancakes

with nutella and cheese

Pfannkuchen

mit Nutella und süßem Quark