



Karta Menu

Restauracja i Bar Hotelu Prezydent

Zapraszamy

od niedzieli do czwartku w godzinach od 10:00 do 22:00
w piątek i sobotę od 10:00 do 23:00.

Ceny zawierają podatek VAT
Prices including VAT



Witam serdecznie Mili Goście i zapraszam do korzystania z Hotelowej Restauracji i Baru, gdzie zabiorę Państwa w kulinarną podróż po całym świecie dbając o niepowtarzalne doznania smakowe.

Szczególnie polecam specjały z naszej hotelowej wędzarni - nasze „delicje” wędzone w olchowym dymie, przygotowywane według starej, niezmienionej od pokoleń spalskiej receptury.

Jestem do Państwa dyspozycji i dokładam wszelkich starań, aby miło Państwo wspominali pobyt w naszym hotelu.

Zapraszam także do naszego baru, który oferuje świeżo mieloną kawę oraz herbaty smakowe. Nasi barmani serwują drinki i alkohole z całego świata przy których można delektować się również małymi przekąskami. W miłej i sympatycznej atmosferze w oryginalnej, przytulnej scenerii można smakować win z całego świata.

Czas oczekiwania na niektóre potrawy może trwać do 1/2 godziny, ale czyż nie warto poczekać na potrawy przygotowywane ze świeżych, starannie wyselekcjonowanych produktów?

Szef Gastronomii

Marzena Domagała

tel. 609 301 904



Przystawki zimne

Cold Starters

Carpaccio z gęsi wędzonej w olchowym dymie Carpaccio of goose smoked in alder tree	22 PLN
Naleśnikowe roladki podane na trzy sposoby ze szpinakiem, łososiem i szparagami z odrobiną oliwy paprykowo - czosnkowej Meat rolls passed on three ways with spinach, salmon and asparagus with a little bit of paprika - garlic oil	25 PLN
Wędzona polędwica z dzika podana na sałacie i skropiona jeżynowym vinegret Smoked wild boar sirloin served on lettuce, sprinkled with blackberries vinaigrette	28 PLN
Tatar wołowy Beef tartar	33 PLN
Carpaccio wołowe z parmezanem i rukolą, skropione oliwą truflową Beef carpaccio with rucola and parmesan, sprinkled with truffle oil	35 PLN
Deska wędzonek z hotelowej wędzarni: schab, boczek, gęś, pstrąg podane z marynatami (dla 2 osób) Board of hotel's smokehouse meats: pork loin, bacon, goose, trout served with pickles (for 2 people)	42 PLN



Salaty

Salads

- Sałata grecka - pomidor, ogórek, czerwona cebula, papryka, oliwki, ser feta, oliwa z oliwek** 22 PLN
Greek salad - tomato, cucumber, red onion, paprika, olives, feta cheese, olive oil
- Sałata wiosenna - zielona sałata z pomidorem, ogórkiem, szczypiorkiem, rzodkiewką, grillowaną pierśią z kurczaka i sosem vinaigrette** 22 PLN
Spring salad - green salad with tomato, cucumber, chive, radish, grilled chicken breast and vinaigrette sauce
- Sałatka łasucha - zielona sałata z połówką wołową, placuszkami rostti, pomarańczą, pomidorkiem, ogórkiem, pieczarką i gruszkowo musztardowym dresingiem** 24 PLN
Gourmand salad - green lettuce with sirloin beef, rostti small flat-cakes, orange, tomato, cucumber, mushroom and pear - mustard dressing
- Grillowana uczta - grillowane warzywa, papryka, cukinia, talarki ziemniaczane, filet z kurczaka i oliwki** 25 PLN
Grilled feast - grilled vegetables, paprika, zucchini, potato slices, chicken fillet, and olive
- Krewetkowa sałatka - krewetki, pomidor, ananas, awokado, mix sałat, ogórek, sos winegret** 28 PLN
Shrimp salad - shrimps, tomato, pineapple, avocado, mix of lettuces, cucumber, vinaigrette sauce



Przystawki gorące

Hot Starters

Chrupiąca bagietka zapiekana z mozzarellą i pomidorem z odrobiną bazyliowej oliwy	15 PLN
Crunchy baguette roasted with mozzarella cheese and tomato with basil oil	
Naleśniki ze szpinakiem, serem feta i pomidorowo - czosnkowym sosem (2 sztuki)	18 PLN
Crepes with spinach, feta cheese and tomato - garlic sauce (2 pieces)	
Borowiki w śmietanie serwowane z ciepłym pieczywem	22 PLN
Porcini mushrooms in cream served with warm bread	
Chrupiące kalmary z odrobiną majonezowo - czosnkowego sosu	24 PLN
Crispy squids with ounce of garlic - mayonnaise sauce	
Pieróżki z duszoną peclonką podane z wody z klarowanym masłem i zieloną pietruszką	24 PLN
Dumplings with stewed mushroom served from water with cleared butter and green parsley	
Grilowana czerwona papryka faszerowana gorgonzolą podana z chrupiącą bagietką	28 PLN
Grilled red paprika stuffed gorgonzola cheese served with crunchy baguette	
Królewskie krewetki z patelni na maśle czosnkowym z chrupiącym pieczywem (8 sztuk)	49 PLN
Pan fried royal prawns on garlic butter with crunchy bread (8 pieces)	



Zupy

Soups

Zupa cebulowa z porto i serową grzanką Onion soup with cheese crouton and Porto	10 PLN
Żurek z białą kielbasą i jajkiem Soup made from fermented rye flour with white sausage and boiled egg	12 PLN
Krem z pomidorów z kroplą bazyliowej śmietanki Cream of tomato soup with touch of basil cream	14 PLN
Rosół z kaczki ze szpinakowymi pierożkami i borowikami Broth of duck with spinach ravioli and porcini mushrooms	14 PLN
Biały barszczyk z królika podany z ziemniaczanym puree i skwarkami White borsch soup from rabbit served with potato puree and pork scratchings	15 PLN
Czerwony barszczyk z kołdunami Red borsch with traditional Lithuanian dumplings	15 PLN



Dania Mięsne

Meat Dishes

Soczysta pierś z kurczaka zapieczona w boczku na aromatycznym grzybowo - winnym sosie podana z warzywami i ziemniakami w tymianku	32 PLN
Chicken breast baked in bacon on mushroom - vinous sauce, with vegetables and potatoes in thyme	
Delikatny omlet z polędwiczki wieprzowej faszerowany grzybami na puree z zielonego groszku w otoczeniu karmelizowanego buraczka	39 PLN
Delicate omelet made of pork tenderloin stuffed with mushrooms served with green peas' puree, framed surrounded by caramel beetroot	
Faszerowana sakiewka schabowa z grzybowo wiśniowym nadzieniem podana na ziołowych kopytkach z gotowaną marchewką w borowikowym sosie	42 PLN
Stuffed pork tenderloin with mushroom cherry stuffing served on herb sort of dumplings with cooked carrot in porcini mushroom sauce	
Apetyczna polędwiczka wieprzowa pod pierzynką z mozzarelli podana na pennone w pomidorowo - ziołowym sosie	46 PLN
Appetizing pork of tenderloin under cover of mozzarella served with pennone in tomato - herb sauce	
Polędwiczki wieprzowe w sosie paprykowo - grzybowo - winnym na zielonych szparagach	49 PLN
Pork tenderloin with paprika - mushroom - wine sauce on green asparagus	
Roladki wołowe z ogórkiem i słoninką podane na pęczaku i surówce z kiszzonego ogórka	49 PLN
Beef meat rolls with cucumber and pork fat served on hulled barley and salad from pickled cucumber	
Grillowana polędwica wieprzowa faszerowana gorgonzolą podana na kaszy jęczmiennej i z sosem ze świeżego szpinaku	55 PLN
Grilled pork loin stuffed gorgonzola cheese stuffed with barley with sauce from fresh spinach	



Dania Mięsne c.d.

Meat Dishes cont.

Stek z polędwicy wołowej w ziołach prowansalskich z masłem czosnkowym z gotowanymi warzywami i ziemniakami	55 PLN
<i>Sirloin steak in Provençal herbs with garlic butter, with vegetables and potatoes</i>	
Beef Wellington - polędwica wołowa, pieczona we francuskim cieście z leśnymi grzybami	69 PLN
<i>Beef Wellington - Sirloinbeef fillet baked in puff pastry with wild mushrooms</i>	
Roladki cielęce faszerowane szynką parmeńską i papryką podane na puree w sosie majerankowym i duszoną fasolką szparagową	75 PLN
<i>Veal meat rolls stuffed Parma ham and paprika served on puree in marjoram sauce and casserole string bean</i>	
Jagnięcina zapiekana w ziołach na musztardowym sosie	80 PLN
<i>Rack of lambs roasted with herbs on mustard sauce</i>	



Dania z dziczyzny

Wild Meat Dishes

Bitki z polędwicy z dzika w jałowcowo - kurkowym sosie Cutlets of wild boar with juniper - chanterelle sauce	74 PLN
Marynowany grillowany stek z jelenia podany z cząstkami ziemniaczanymi i duszoną czerwoną kapustą Grilled marinate deer steak served with potato particles and casserole Scotch kale	79 PLN
Filet z sarny w cieście francuskim w jeżynowym sosie podany na opiekanych ziemniaczkach Fillet from roe - deer in French cake with blackberries sauce served on roasted potatoes	86 PLN



Dania rybne

Fish Dishes

Szpinak w objęciach soli na pomidorkach zapiekanych z czosnkiem	38 PLN
Sola with spinach and tomatoes roasted with garlic	
Grillowany w całości pstrąg podany z sałatką grecką i ziemniaczanymi częstkami	48 PLN
Grilled in whole trout served with Greek salad	
Stek z halibuta w delikatnej panierce w porowym ragout na puree ziemniaczanym	49 PLN
Halibut steak in delicate breadcrumbs on leek ragout on potato puree	
Dorada z patelni z ziemniakami w koperku i warzywami	52 PLN
Sea bream from frying pan with young potatoes and vegetables	
Filet z łososia wędzony na gorąco wprost z hotelowej wędzarni z suszonymi w słońcu pomidorami i serem feta	54 PLN
Salmon fillet straight from hotel's smokehouse with sun-dried tomatoes and feta cheese	
Ryba maślana w folii z warzywami i ziemniakami	58 PLN
Buttery fish in foil with vegetables and potatoes	



Macaroni

Macaroni

Risotto ze Spalskimi maślakami i świeżo tartym parmezanem Risotto with Spala's wild mushrooms and freshly grated parmesan cheese	32 PLN
Conchiglioni z kurczakiem i serem pleśniowym Conchiglioni with chicken and mucedinous cheese	36 PLN
Czosnkowo - cebulowe bucatini z kalmarami i krewetkami królewskimi Garlic - onion bucatini with squids and prawns	38 PLN
Tagliatelle z pomidorami peleti, bazylią i mozzarellą Tagliatelle with tomatoes peleti , basil and mozzarella cheese	38 PLN
Tagliatelle z winem barolo oliwą z oliwek i świeżą szalwią posypane parmezanem Tagliatelle with wine barolo oil from olive-trees and fresh sage with parmesan	40 PLN



Desery

Desserts

Ciepła tarta jabłkowa lub wiśniowa z lodami na sosie anglaise	15 PLN
Warm apple or cherry tart with ice creams on anglaise sauce	
Malinowe marzenie – lody waniliowe z ciepłym sosem malinowym, śmietanką i migdałami	18 PLN
Raspberry dream – vanilla ice creams, with warm raspberry sauce, whipped cream and almonds	
Melonowe orzeźwienie - kulki z melona z rumem i lodami rumowo orzechowymi	18 PLN
Melon refreshing – balls from melon with rum and rum - nut ice creams	
Romeo i Julia - gorąca czekolada z lodami śmietankowymi i świeżymi owocami sezonowymi	18 PLN
Romeo and Julie - hot chocolate with creamy ice - creams and fresh seasonal fruit	
Czekoladowo - kokosowy przedsmak raju – delikatne ciasto czekoladowe z kokosowymi lodami	19 PLN
Chocolate - coconut foretaste of heaven – delicate chocolate cake with coconut ice creams	
Mini torcik Pavlova - delikatna beza z kremową śmietanką i świeżymi sezonowymi owocami	20 PLN
Mini Pavlov's cake - gentle meringue with cream and fresh seasonal fruits	
Wspomnienie lata – złota reneta z calvadosem i żurawiną pod rumianą kruszonką z sosem i lodami waniliowymi	20 PLN
Memory of summer – gold rennet apple with calvados and cranberry covered with golden brown crust pastry, sauce and vanilla ice creams	



Napoje gorące

Hot drinks

Kawa espresso Coffee espresso	8 PLN
Kawa cappuccino Coffee cappuccino	11 PLN
Kawa latte Coffee latte	11 PLN
Kawa latte macchiato (z syropami smakowymi) Coffee latte macchiato (with gustatory syrup)	14 PLN
Kawa Amaretto Amaretto coffee	14 PLN
Kawa Baileys Baileys Coffee	14 PLN
Kawa po irlandzku Irish coffee	15 PLN
Wybór herbat Dilmah Selection of Dilmah tea	7 PLN
Dzbanek herbaty Ronnefeldt Pot of Ronnefeldt tea	11 PLN
Czekolada na gorąco Hot chocolate	11 PLN
Czekolada na gorąco z likierem Grand Marnier Hot chocolate with Grand Marnier liqueur	19 PLN



Napoje zimne

Cold drinks

Jurajska - woda mineralna gazowana lub niegazowana Jurajska - mineral water still or fizzy	4 PLN
Pepsi, 7 UP, Mirinda, Tonic Pepsi, 7 UP, Mirinda, Tonic	5 PLN
Toma - sok butelkowy (pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki, pomidorowy) - 0,2 l Toma - bottle juices (orange, grapefruit, apple, blackcurrant, tomato) - 0,2 litre	5 PLN
Wybór herbat mrożonych (porzeczkowa, waniliowo - pomarańczowa, miętowo - limonkowa) Selection of ice-teas (black currant, vanilla - orange, mint - limon)	8 PLN
Sok ze świeżych pomarańczy, grejpfrutów, marchwi lub jabłka Freshly squeezed orange, grapefruit, carrot or apple juice	10 PLN
Kawa mrożona Ice coffee	13 PLN
Red Bull Red Bull	15 PLN
Dzbanek soku owocowego - 1 litr Jug of fruit juices - 1 litre	20 PLN