

*La Mar*  
HOTEL\*\*\*

M E N U

## PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD STARTERS

Marynowane plastry polędwicy wołowej z kaparami i płatkami parmezanu <i>Marinated beef tenderloin slices with capers and Parmesan flakes</i>	30 zł
Tatar z marynowanymi grzybami <i>Steak tartare with pickled mushrooms</i>	32 zł
Marynowany śledź na dwa sposoby <i>Herring marinated in two ways</i>	18 zł
Deska serów (4 osoby) <i>Cheese platter (4 persons)</i>	45 zł

## PRZYSTAWKI CIEPŁE / HOT STARTERS

Boczniaki z patelni z czosnkiem podane na rukoli <i>Pan fried oyster mushrooms with garlic served on rocket</i>	19 zł
Krewetki smażone na maśle podane na sałatach i grzance czosnkowej <i>Shrimps fried in butter served on lettuce and garlic toast</i>	37 zł
Grillowane warzywa podane z serem solankowym i prażonymi migdałami <i>Grilled vegetables served with brine cheese and roasted almonds</i>	20 zł

## SAŁATKI / SALADS

Sałatka Cezar <i>Ceasar salad</i>	28 zł
Sałatka Grecka <i>Greek salad</i>	24 zł
Sałatka z tuńczykiem <i>Tuna salad</i>	28 zł
Sałatka wiejska z boczkiem i jajkiem sadzonym <i>Country salad with bacon and fried egg</i>	27 zł

## ZUPY / SOUPS

Rosół z domowym makaronem <i>Broth with homemade noodles</i>	10 zł
Zupa sezonowa <i>Seasonal soup</i>	11 zł
Zalewajka świętokrzyska z wędzoną kiełbasą <i>Zalewajka Świętokrzyska with smoked sausage</i>	12 zł
Zupa borowikowa z kluseczkami serowymi <i>Porcini mushroom soup with cheese dumplings</i>	13 zł

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Filet z kostką podany na kaszotto z warzywami i sosem z zielonego groszku <i>Fillet on the bone served on buckwheat with vegetables and green peas sauce</i>	38 zł
Pierś z kaczki podana na glazurowanych burakach z wiśnią, jabłkiem i kluseczkami śląskimi <i>Duck breast served on glazed beets with cherry, apple and Silesian potato dumplings</i>	47 zł
Marynowana karkówka z grilla z sosem czosnkowym, serwowana z frytkami i zestawem surówek <i>Marinated and grilled pork neck with garlic sauce, served with fries and a set of salads</i>	38 zł
Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym podana na palonym puree z kalafiora i smażonymi na maśle warzywami <i>Pork tenderloin in chanterelle sauce served on roasted cauliflower puree and butter-fried vegetables</i>	44 zł
Stek z polędwicy na grillowanych warzywach serwowany z ziemniakami opiekany i pikantnym dipem <i>Sirloin steak on grilled vegetables, served with baked potatoes and spicy dip</i>	59 zł

Placki ziemniaczane z gulaszem i zestawem surówek 33 zł  
*Potato pancakes with goulash and a set of salads*

Placki ziemniaczane ze szpinakiem 30 zł  
*Potato pancakes with spinach*

Pierogi z mięsem i kapustą okraszone cebulką i boczkiem 26 zł  
i zestawem surówek  
*Dumplings stuffed with meat and cabbage with onion and bacon  
and a set of salads*

Pierogi ruskie okraszone cebulką i zestawem surówek 25 zł  
*Russian dumplings with a fried onion and a set of salads*

## **RYBY / FISH**

Filet z dorsza na parze podany z warzywami gotowanymi, 40 zł  
ryżem i sosem porowym  
*Steamed cod fillet served with boiled vegetables, rice and leek sauce*

Grillowany stek z łososia podany na smażonych warzywach 44 zł  
i sosem ziołowo-cytrynowym  
*Grilled salmon steak served on fried vegetables and herb-lemon sauce*

Sandacz saute serwowany na zielonych warzywach 41 zł  
z sosem kaparowym i kaszą kus kus  
*Saute zander served on green vegetables with caper sauce and couscous*

## **MAKARONY / PASTAS**

Penne z borowikami i kurczakiem 30 zł  
*Penne with porcini mushrooms and chicken*

Penne z brokułami i szparagami w sosie serowym 29 zł  
*Penne with broccoli and asparagus in a cheese sauce*

Tagliatelle z tuńczykiem i oliwkami w sosie z pomidorów 30 zł  
*Tagliatelle with tuna and olives in a tomato sauce*

## MENU DZIECIĘCE / MENU DZIECIĘCE

Zupa pomidorowa z makaronem domowym <i>Tomato soup with homemade noodles</i>	8 zł
Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki <i>Chicken nuggets with French fries and carrot salad</i>	23 zł
Makaron Napoli <i>Spaghetti Napoli</i>	18 zł
Fileciki z sandacza podane z ziemniakami opiekanyymi i mizerią <i>Zander fillets served with roasted potatoes and cucumber salad</i>	25 zł

## DESERY / DESSERTS

Kremowy sernik z musem malinowym i lodami waniliowymi <i>Creamy cheesecake with raspberry mousse and vanilla ice cream</i>	19 zł
Lody z owocami i bitą śmietaną <i>Ice cream with fruit and whipped cream</i>	17 zł
Jabłka pod kruszonką <i>Apples under the crumble</i>	18 zł

## DODATKI / EXTRAS

Ziemniaki z wody / <i>Boiled potatoes</i>	5 zł	Warzywa gotowane / <i>Boiled vegetables</i>	9 zł
Ziemniaki opiekane / <i>Baked potatoes</i>	6 zł	Warzywa grillowane / <i>Grilled vegetables</i>	9 zł
Frytki / <i>French fries</i>	7 zł	Dip czosnkowy / <i>Garlic dip</i>	3 zł
Ryż / <i>Rice</i>	6 zł	Dip pikantny / <i>Spicy dip</i>	3 zł
Zestaw surówek / <i>Set of salads</i>	7 zł	Grzanki czosnkowe / <i>Garlic toasts</i>	4 zł
Bukiet sałat / <i>Bouquet of salads</i>	7 zł		

## NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Kawa / <i>Coffee</i>	8 zł	Herbata czarna / <i>Black tea</i>	6 zł
Kawa Espresso / <i>Espresso coffe</i>	8 zł	Herbata zielona / <i>Green tea</i>	6 zł
Kawa biała / <i>White coffe</i>	9 zł	Herbata owocowa / <i>Fruit tea</i>	6 zł
Kawa Cappuccino / <i>Cappuccino coffe</i>	10 zł	Czekolada na gorąco / <i>Hot chocolate</i>	12 zł
Kawa Late / <i>Late coffe</i>	12 zł		

## NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Pepsi Cola 0,2l	6 zł	7UP 0,2l	6 zł
Mirinda Orange 0,2l	6 zł	Redbull 0,2l	12 zł
Sok 0,2l <i>Juice 0,2l</i>	6 zł	Sok ze świeżych owoców 0,2l <i>Fresh Fruit Juice 0,2l</i>	15 zł

## WODY MINERALNE / MINERAL WATERS

Buskowiedka Zdrój gazowana 0,33l <i>Buskowiedka Zdrój sparkling 0,33l</i>	5 zł
Buskowiedka Zdrój niegazowana 0,33l <i>Buskowiedka Zdrój still 0,33l</i>	5 zł

## PRZEKĄSKI / SNACKS

Paluszki / <i>Salt stcks</i>	8 zł	Chipsy	8 zł
Orzeszki / <i>Peanuts</i>	15 zł		

# ALERGENY / ALLERGENS

	Gluten / Gluten	Skorupiak / Shellfish	Jaja / Eggs	Ryby / Fish	Orzeszki ziemne Peanut	Soja i produkty pochodne / Soya	Mleko / Milk	Orzechy / Nuts	Seler i produkty pochodne / Celery	Gorzycza i produkty pochodne / Mustard	Sesam / Sesame	Łubin i produkty pochodne / Lupin	Dwutlenek siarki i siarczany / Sulphur
Marynowane plastry polędwicy wołowej <i>Marinated beef tenderloin</i>							+			+			+
Tatar z marynowanymi grzybami <i>Steak tartare with pickled mushrooms</i>			+							+			+
Marynowany śledź na dwa sposoby <i>Herring marinated in two ways</i>				+		+	+		+	+			+
Deska serów <i>Cheese platter</i>							+	+					
Boczniki z patelni z czosnkiem podane na rukoli z grzanką <i>Pan fried oyster mushrooms with garlic served on rocket</i>	+												+
Krewetki smażone na maśle <i>Fried prawns served on lettuce and garlic toast</i>	+	+					+						+
Grillowane warzywa z serem solankowym <i>Grilled vegetables served with brine cheese</i>							+	+					+
Sałatka Cezar <i>Ceasar salad</i>	+		+	+			+						+
Sałatka Grecka <i>Greek salad</i>							+						+
Sałatka z tuńczykiem <i>Tuna salad</i>			+	+					+	+			+
Sałatka wiejska <i>Country salad with bacon and fried egg</i>			+				+		+				+
Rosół z makaronem <i>Broth with homemade noodles</i>	+		+						+				
Zalewajka <i>Zalewajka Świętokrzyska with smoked sausage</i>	+		+				+		+				+
Zupa borowikowa <i>Porcini mushroom soup with cheese dumplings</i>	+		+			+	+		+				
Filet z kurczaka z kostką na kaszotto z warzywami <i>Fillet on the bone served on buckwheat with vegetables and green peas sauce</i>	+						+		+			+	
Pierś z kaczki na glazurowanych burakach z wiśnią i jabłkiem, kluski śląskie <i>Duck breast served on glazed beets with cherry, apple</i>	+		+										+
Karkówka z grilla z sosem czosnkowym, frytki, zestaw surówek <i>Marinated grilled pork neck with garlic sauce, served with fries</i>							+		+				+
Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym, warzywa smażone <i>Pork tenderloin in chanterelle sauce</i>							+		+				+
Stek z polędwicy z warzywami grillowanymi, ziemniakami opiekany i dipem <i>Sirloin steak on grilled vegetables</i>							+		+				+
Placki ziemniaczane z gulaszem i zestawem surówek <i>Potato pancakes with goulash and a set of salads</i>	+		+			+	+		+				+
Placki ziemniaczane ze szpinakiem <i>Potatoe pancakes with spinach</i>	+		+				+						
Pierogi z mięsem i kapustą z bukietem sałat <i>Dumplings stuffed with meat and cabbage with onion and bacon</i>	+		+				+		+				
Pierogi ruskie z bukietem sałat <i>Russian dumplings with a fried onion and a set of salads</i>	+		+				+						
Filet z dorsza z warzywami <i>Steamed cod fillet served with boiled vegetables, rice and leek sauce</i>	+			+			+		+			+	
Grillowany stek z łososia z warzywami <i>Grilled salmon steak served on fried vegetables</i>				+			+		+			+	
Sandacz saute na zielonych warzywach <i>Saute zander served on green vegetables</i>	+						+		+			+	+
Penne z borowikiem i kurczakiem <i>Penne with porcini mushrooms and chicken</i>	+		+				+						
Penne z brokułami <i>Penne with broccoli and asparagus in a cheese sauce</i>	+		+				+					+	
Tagiatelle z tuńczykiem <i>Tagliatelle with tuna and olives in a tomato sauce</i>	+		+	+									
Zupa pomidorowa <i>Tomato soup with homemade noodles</i>	+		+				+		+				
Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki <i>Chicken nuggets with French fries and carrot salad</i>	+		+				+						
Makaron Napoli <i>Spaghetti Napoli</i>	+		+										
Fileciki z sandacza <i>Zander filets served with roasted potatoes and cucumber salad</i>	+		+	+			+						
Kremowy sernik z musem malinowym i lodami waniliowymi <i>Creamy cheesecake with raspberry mousse and vanilla ice cream</i>	+		+				+						
Lody z owocami i bitą śmietaną <i>Ice cream with fruit and whipped cream</i>	+						+						
Jabłka pod kruszonką <i>Apples under the crumble</i>	+		+		+		+	+					

**RESTAURACJA ZAPRASZA W GODZINACH:**

poniedziałek - sobota  
od 14.00 do 22.00

niedziela  
od 14.00 do 20.00