



Menu

Przekąski

Starters • Vorspeise

**Śledź bałtycki - marynowny śledź, cebulka z jabłkiem w śmietanie,
różowy pieprz świeżo mielony**

Herring marinated, onion with apple in sour cream, sprinkled with pink pepper
Ostseehering mariniert, serviert mit Zwiebeln, Apfel in saurer Sahne, mit frisch gemahlenem rosa Pfeffer
19 zł

**Tatar z siekanej wołowiny - marynowane grzybki, ogórek korniszon,
szalotka, jajko przepiórcze**

Beef steak tartare served with partridge egg and aromatic pickles
Rindfleisch-Tatar serviert mit Wachtelei, eingelegten Pilzen und Essiggurken
32 zł

**Wątróbki drobiowe duszone na wiśniówce - świeża szakwia, marynowane cebulki,
sos na wiśniówce**

Chicken liver stewed on sour cherry, with sage and fresh baguette
Hühnerleber gedünstet auf Sauerkirschen, mit Salbei und frischem Baguette
24 zł



Ryby i owoce morza

**Krewetki smażone (7 szt) na maśle i białym winie – czosnek, cebulka,
papryczka chilli , siekana natka pietruszki**

Prawns fried in butter and white wine with garlic, parsley and chili

Garnelen in Butter und Weißwein gebraten, delikat gewürzt mit Knoblauch, Petersilie, Chili
54 zł

Świeże mule duszone w sosie z białego wina - czosnek , masło , siekany szczypiorek

Fresh mussels stewed in white wine sauce with a hint of garlic ,with chopped chives

Frische Muscheln gedünstet in Weißweinsauce mit feinem Knoblaucharoma serviert

36 zł

**Sandacz smażony na maśle – filet z sandacza marynowany w cytrusach , papardelle
ze świeżych warzyw, ziemniaczki z masłem i koperkiem**

Fried zander - marinade zander fillet in citrus, papardelle with fresh vegetables,
potatoes with butter and dill

In Butter gebratener Zander - Zanderfilet mariniert in Zitrusfrüchten, Papardelle aus frischem Gemüse, Kartoffel in Butter
mit Dill

49zł



Zupy

Soups • Suppen

Domowy rosół z kury - makaron , marchewka ,siekana natka pietruszki

Delicate broth with home-made noodles and fresh parsley
Zarte Hühnersuppe mit Fleischknödeln und frischer Petersilie

12 zł

Krem z pomidorów - kwaśna śmietana ,oliwa z oliwek

Tomato cream - sour cream, olive oil
Tomatencreme - saure Sahne, Olivenöl

15 zł



Sałatki

Salads • Salate

Sałatka RUCOLA – mix sałat, świeże warzywa, ser lazur niebieski, bekon, jajko, oliwki, sos vinegrette

RUKOLA salad - mix of salads, fresh vegetables, blue cheese, bacon, egg, olives, and vinaigrette sauce

RUKOLA Salat - Mischung aus Salaten, frischem Gemüse, Blauschimmelkäse, Speck, Ei, Oliven und Vinaigrette-Sauce

25zł

Sałatka CEZAR – sałata rzymska, grillowany kurczak, bekon, parmezan, kapary, sos Cezar

Caesar salad- fresh lettuce with grilled chicken, bacon, parmesan, capers

Caesar Salat – frischer Salat mit gegrilltem Hähnchen, Speck, Parmesan, Kapern

25 zł

Sałatka MOZZARELLA – mix sałat, szarpana mozzarella, grillowane warzywa w pesto, pomidorki cherry, bazylia

MOZZARELLA salad - mix of salads, pulled mozzarella, grilled vegetables in pesto, cherry tomatoes, basil

MOZZARELLA-Salat - Mischung aus Salaten, gezogenem Mozzarella, gegrilltem Gemüse in Pesto, Kirschtomaten, Basilikum

21 zł



Pasta

**Spaghetti Carbonara - świeży makaron, szalotka, włoski bekon, śmietana,
parmezan, żółtko kurze**

Spaghetti Carbonara - fresh pasta, shallots, Italian bacon, cream, Parmesan, chicken yolk.

Spaghetti Carbonara - frische Pasta, Schalotten, italienischer Speck, Sahne, Parmesan, Eigelb

26zł

**Tagliatelle ze smażoną pierśią kurczaka - szpinak, pomidorki cherry,
czosnek, sos śmietanowy, parmezan grana padano**

Tagliatelle with fried chicken, - spinach, tomatoes cherry, grana padano, delicate cream sauce

Tagliatelle mit gebratenem Huhn, Spinat, Tomaten in einer zarten Sahnesauce

29 zł

**Spaghetti z krewetkami – świeże spaghetti, krewetki duszone w winie, czosnek, masło,
siekana natka pietruszki, parmezan**

Spaghetti with prawns - fresh spaghetti, prawns stewed in wine, garlic, butter,
chopped parsley, Parmesan

Spaghetti mit Garnelen - frische Spaghetti, in Wein gedünstete Garnelen, Knoblauch, Butter,
gehackte Petersilie, Parmesan

32 zł



Dania główne

Main courses • Hauptgerichte

**Duszone policzki wołowe w sosie własnym - puree ziemniaczane ,
 blanszowane warzywa sezonowe z tymiankiem**

Braised beef cheeks in own sauce - mashed potatoes, blanched seasonal vegetables with thyme
 Geschmorte Rindfleischbacken in eigener Sauce - Kartoffelpüree,
 blanchiertes Gemüse der Saison mit Thymian

42zł

Panierowany schab z kością – młode ziemniaki z masłem i koperkiem ,mizeria

Breaded pork loin on the bone - young potatoes with butter and dill, cucumber salad
 Panierte Schweinelende am Knochen - junge Kartoffeln mit Butter und Dill, Gurkensalat

29 zł

**Duszona noga i pierś z kaczki w sosie rozmarynowym – ziemniaki opiekane z rozmarynem,
 buraczki zasmażane ze śmietaną**

Stewed duck leg and breast in rosemary sauce - mashed potatoes with butter and dill,
 brown beetroots with cream
 Geschmortes Entenbein und Brust in Rosmarinsauce - Kartoffelpüree mit Butter und Dill,
 braune Rote Beete mit Sahne

59 zł

BURGER wołowy - bułka maślana, grillowany boczek, świeże warzywa , sos BBQ , frytki

Beef BURGER - butter roll, grilled bacon, fresh vegetables, BBQ sauce, fries
 Beef BURGER - Butterbrötchen, gegrillter Speck, frisches Gemüse, BBQ-Sauce, Pommes

39 zł

STEAK z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym - ziemniaki / frytki

Beef tenderloin steak with garlic butter - potatoes / fries
 Rinderfiletsteak mit Knoblauchbutter - Kartoffeln / Pommes

68 zł



PIZZA

rozmiar 32 cm

- MARGHERITA** - sos pomidorowy, mozzarella, oregano - 18 zł
- FUNGHI** - sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, oregano - 20zł
- CAPRICIOSA** - sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, oregano - 22zł
- SICILIANA** - sos pomidorowy, mozzarella, szynka, salami, papryka, kukurydza, oregano -25zł
- TUNA** - sos pomidorowy, mozzarella tuńczyk, cebula, kapary, oregano - 26zł
- RUKOLA** - sos pomidorowy, mozzarella, szynka dojrzewająca, rukola, oliwa truflowa, oregano -29zł
- CON SPINACI** - sos pomidorowy, mozzarella, szpinak, czosnek - 24zł
- HAWAJSKA** - sos pomidorowy, mozzarella, szynka, ananas, kukurydza, oregano - 23zł
- SALAMI** - sos pomidorowy, mozzarella, salami, czosnek, oregano – 25zł
- SALAMI PEPPERONI** - sos pomidorowy, mozzarella, salami, czosnek, papryczka pepperoni, oregano
27zł
- QUATTRO FROMAGGI** - sos pomidorowy, mozzarella, lazur, camembert, grana padano,oregano-
29zł
- SPINACI CON FROMAGGI** - sos pomidorowy, mozzarella, szpinak, czosnek, lazur, grana padano,- 28zł
- QUATRRRO STARGIONI** - sos pomidorowy, mozzarella, szynka, salami, karczochy, oliwki, oregano-
27zł
- VEGETARIANA** - sos pomidorowy, mozzarella, papryka, czosnek, cebula czerwona, cukinia -24zł
- ITALIANA** - sos pomidorowy, mozzarella, szynka, ser camembert, oliwki, pomidory suszone, oregano- 28zł
- POLLO** - sos pomidorowy, mozzarella, kurczak kukurydza, karczochy, cebula czerwona, oregano - 27zł
- WIEJSKA** - sos pomidorowy, mozzarella, szynka, boczek, cebula, czosnek, oregano -27zł
- BEKON** - sos pomidorowy, mozzarella, boczek, cebula, pieczarki, oregano - 25zł
- ROMA** - sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, oliwki, oregano - 24zł
- FRUTTI DI MARE** - sos pomidorowy, mozzarella, owoce morza, czosnek, oliwki, oregano -30zł

sos czosnkowy/pomidorowy - 3zł

dodatki mięsne – 4zł dodatki warzywne - 3 zł



Menu dla dzieci

Children's menu • Kinder-Menü

Delikatny rosół z domowym makaronem , świeża pietruszka

Delicate broth with homemade noodles / Zarte Brühe mit hausgemachten Nudeln
12 zł

Panierowane fileciki z kurczaka, frytki , mizeria

Breaded chicken fillets, fries, and cucumber salad
Panierte Hähnchenfilet, Pommies und Gurkensalat
18 zł

Spaghetti z sosem pomidorowym , parmezan , bazylia

Spaghetti with fresh tomato sauce, parmesan flakes and basil
Spaghetti mit frischer Tomatensauce, frischen Parmesankäse und Basilikum
17zł



Desery

Desserts • Nachspeisen

Gorący suflet czekoladowy, sos malinowy, lody waniliowe
Hot chocolate soufflé with orange marmalade and vanilla ice cream
Heiße Schokoladesoufflé mit Orangenmarmelade und Vanilleeis
19 zł

Lody waniliowe na gorących malinach, bita śmietana
Vanilla ice cream on hot raspberries, whipped cream
Vanilleeis auf heißen Himbeeren, Schlagsahne
17 zł



Kawy i herbaty

Coffee and tea • Kaffee und Tee

Kawa czarna – Black coffee / 7 zł

Kawa z mlekiem – Coffee with milk / 8 zł

Kawa espresso – Espresso coffee / 7 zł

Kawa latte – Coffe Latte / 10 zł

Kawa latte smakowa – Flavored latte / 12 zł

Kawa cappuccino – Cappuccino / 8 zł

Kawa cappuccino smakowa – Flavored cappuccino / 12 zł

Czekolada na gorąco – Hot chocolate / Heiße Schokolade / 13 zł

Kawy z alkoholem

Alcoholic Coffee Drinks • Alkoholische Kaffeegetränke

Irish Coffee / 15 zł

Bailey's Irish Coffee Crème / 18 zł

Malibu Coffee Crème / 18 zł

Herbata Dilmah

Czarna, earl grey, zielona, zielona cytrynowa, miętowa, owocowa

Tea - black, earl grey, green, green lemon, mint, fruit, vanilla

6 zł

Herbata mrożona

Iced tea / Eistee -9 zł



Napoje zimne

Cold beverages • *Kalte Getränke*

Coca-Cola,	250 ml	5 zł
Fanta, Sprite	250 ml	5 zł
Kinley: Tonic Water	250 ml	5 zł
Soki Cappy (Juice/Säfte)	250 ml	5 zł
Sok pomidorowy Cappy (Tomato juice / Tomatensaft)	250 ml	5 zł
Burn – napój energetyczny	250 ml	7 zł

Woda mineralna

Mineral water • *Mineralwasser*

Kropla Beskidu	330 ml / 750 ml	5 zł / 11 zł
Kropla Delice	330 ml / 750 ml	5 zł / 11 zł



Piwo

Draft beer • Fassbier

Tyskie z beczki	300 ml	7 zł
Tyskie z beczki	500 ml	9 zł

Piwo butelkowe

Bottled beer • Flaschenbier

Książęce IPA	500ml	12 zł
Książęce czerwone	500ml	10 zł
Książęce złote	500ml	10 zł
Kozel	500ml	10 zł
Lech free	300 ml	7 zł

Wino grzane

Clove spiced hot wine • Warmer wein

150 ml 14 zł



SERDECZNIE ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY!

Z przyjemnością odpowiemy na Państwa pytania.

Aqua Hotel – Restauracja „RUKOLA”

Telefon +48 515 126 779

E-Mail marketing@aquahotel.pl

www.aquahotel.pl/restauracja