



HOTEL GALICJA

Wellness & Spa




MENU

TRATTORIA GALICJA

Produkty od lokalnych dostawców
Products from local suppliers

 Dania wegetariańskie / vegetarian

 Dania ostre / spicy

Pizza

	30 cm	41 cm
1. MARGHERITA 	25,00 zł	35,00 zł
sos pomidorowy, ser (tomato sauce, cheese)		
2. SALAMI	27,00 zł	38,00 zł
sos pomidorowy, ser, salami (tomato sauce, cheese, salami)		
3. QUATTRO STAGIONI	29,00 zł	40,00 zł
sos pomidorowy, ser, szynka, pieczarki, szparagi, oliwki (tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, asparagus, olives)		
4. RUSTICANA	29,00 zł	40,00 zł
sos pomidorowy, ser, szynka, pieczarki, cebula (tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, onion)		
5. ROMA	31,00 zł	42,00 zł
sos pomidorowy, ser, szynka, salami, pieczarki (tomato sauce, cheese, ham, salami, mushrooms)		
6. VIVA	31,00 zł	42,00 zł
sos pomidorowy, ser, salami, pieczarki, pomidory, bazylia (tomato sauce, cheese, salami, mushrooms, tomatoes, basil)		
7. DIAVOLO 	31,00 zł	42,00 zł
sos pomidorowy, ser, papryczki pepperoni, salami, kapary, sos tabasco (tomato sauce, cheese, pepperoni peppers, salami, capers, tabasco sauce)		
8. CLASSICA	29,00 zł	40,00 zł
sos pomidorowy, ser, szynka, pieczarki (tomato sauce, cheese, ham, mushrooms)		

9. SICILIA	32,00 zł	43,00 zł
sos pomidorowy, ser, szynka parmeńska, suszone pomidory, anchois, oliwki, mozzarella z wody (tomato sauce, cheese, parma ham, dried tomatoes, anchois, olives, mozzarella from water)		
10. RUCOLA	29,00 zł	40,00 zł
sos pomidorowy, ser, parmezan, bekon, pieczarki, rucola (tomato sauce, cheese, parmesan, bacon, mushrooms, rocket salad)		
11. GALLO	29,00 zł	40,00 zł
sos pomidorowy, ser, kurczak, papryka, kukurydza, cebula (tomato sauce, cheese, chicken, peppers, sweetcorn, onion)		
12. PROSCIUTTO	35,00 zł	46,00 zł
sos pomidorowy, ser, szynka parmeńska, rucola (tomato sauce, cheese, parma ham, rocket salad)		
13. TRICOLERE 	29,00 zł	40,00 zł
sos pomidorowy, ser, szpinak, pomidory, czosnek (tomato sauce, cheese, spinach, tomatoes, garlic)		
14. CARBONARA	29,00 zł	40,00 zł
sos śmietanowy, boczec, cebulka, jajko, ser (cream sauce, bacon, onion, egg, cheese)		
15. BOLOGNESE	29,00 zł	40,00 zł
sos boloński, ser (bolognese sauce, cheese)		
16. QUATTRO FORMAGGI	38,00 zł	46,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, parmezan, feta (tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, parmesan, feta)		
17. CALZONE FARCITO	31,00 zł	
sos pomidorowy, ser, szynka, salami, pieczarki (tomato sauce, cheese, ham, salami, mushrooms)		

Pierogi 8szt. (Dumplings 8pcs.)



1. Z MIĘSEM	34,00 zł
meat dumplings	
2. RUSKIE ZE ŚMIETANA 	32,00 zł
russian dumplings with cottage cheese, potato, onion	
3. Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI 	32,00 zł
with cabbage and mushrooms	
4. ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA 	32,00 zł
with spinach and feta cheese	
5. MICHA PIEROGOWA 9szt. (BOWL OF DUMPLINGS 9pcs.)	34,00 zł
z mięsem, ruskie, z kapustą (meat, Russian, with cabbage and mushrooms)	
6. Z WIŚNIAMI 	32,00 zł
with cherries	

Przystawki Zimne (Cold Starters)

1. SALMONE TARTARE	38,00 zł
tatar z łososia, cebula, kapry, ogórek konserwowy, oliwa, cytryna, pieprz, grzanka (salmon tartare, capers, pickled cucumber, olive oil, lemon, peppers, toast)	
2. TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ	42,00 zł
połędwica wołowa, cebula, ogórek, żółtko, oliwa, pieczarki, sardynka, masło, musztarda (Sirloin tartare, onion, gherkin, yolk, olive oil, butter, champignon, sardine, mustard)	

3. CARPACCIO DI FILETTO	42,00 zł
sezonowana połówka wołowa, pieczarki, rucola, kapary, oliwki, oliwa, parmezan, pieprz (seasoned beef tenderloin, mushrooms, rucola, capers, oil, pepper, parmesan)	
4. DESKA SERÓW	60,00 zł
wybór 4 serów, bagietka, winogrona (selection of 4 different cheese, baguette, grapes)	
5. TATAR ZE ŚLEDZIA	30,00 zł
śledź, buraki, prażone orzechy laskowe, ser feta, pieczywo, ocet balsamiczny, majonez, limonka (herring, beetroot, roasted nuts, feta cheese, balsamic vinegar, mayonnaise, lime, bread)	
6. CARPACCIO Z BURAKA 	28,00 zł
pieczony burak, rucola, ser feta, prażone migdały, cytrynowy vinaigrette, krem balsamiczny, grzanka (baked beetroot, rucola, feta cheese, roasted almonds, lemon vinaigrette, balsamico, toast)	



Przystawki Ciepłe (Hot Starters)

1. BRUSCHETTA PROVINCIALE 	25,00 zł
ser, pomidory, bazylia, tepenada (cheese, tomato, basil, tepenade)	
2. RAVIOLI 	28,00 zł
ravioli nadziewane serem ricotta i szpinakiem, sos grzybowy (ricotta and spinach ravioli, mushroom sauce)	
3. KREWETKI Black Tiger z pancerzem (5szt.) (TIGER PRAWNS 5pcs.)	45,00 zł
krewetki duszone w brandy i oliwie z oliwek, sos koktajlowy, grzanka (prawns in brandy and olive oil, cocktail sauce, toast)	

Z pieca (From the oven)

1. SCHIACCIATA	18,00 zł
włoskie pieczywo z oliwą z oliwek, bazylia, oregano i tepenada (italian bread with olive oil, basil, oregano and tepenade)	
2. Bułeczki serowe 10 szt. (hot buns with cheese and sauce)	26,00 zł
3. Bułeczki Szefa 10 szt. (Chef's hot buns with sauce, cheese, ham, salami and onion)	32,00 zł

Zupy (Soups)

1. ROSÓŁ Z MAKARONEM	18,00 zł
chicken consomme with noodles	
2. KREM Z POMIDORÓW 	20,00 zł
krem z pomidorów zabieleny śmietaną, grzanki (tomato cream soup whitened with sour cream, croutons)	
3. ŻUREK	20,00 zł
żurek na maślanie z ziemniakami, kiełbasą i jajkiem (traditional Polish żur (white borsch) with potatoes, sausage, egg)	
4. FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA Z GRZANKAMI SEROWYMI 	24,00 zł
french onion soup, cheese toast	

Ryby i Owoce Morza (Fish And Frutti Di Mare)

1. SALMONE 60,00 zł
grillowany łosoś, warzywa sezonowe, sos pieprzowy, ryż
(grilled salmon, seasonal vegetables, pepper sauce, rice)
2. SANDACZ 60,00 zł
sandacz, ziemniaki puree, surówka z marchwii, sos pomarańczowy
(zander, potato puree, carrot salad, orange sauce)
3. KREWETKI BLACK TIGER 60,00 zł
krewetki Black Tiger z pancerzem duszone w brandy, masło czosnkowe, ryż,
grillowane warzywa (Tiger prawns braised in brandy and garlic butter, rice,
grilled vegetables)

Świeże makarony (Fresh pasta)

1. SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 38,00 zł
spaghetti chitarra, sos boloński, parmezan
(spaghetti chitarra, bolognese sauce, parmesan)
2. TAGLIATELLE ALLA CARBONARA 40,00 zł
tagliatelle, boczek, żółtko, parmezan, śmietana, natka pietruszki
(tagliatelle, bacon, egg yolk, parmesan, cream, parsley)
3. LASAGNE ALLA BOLOGNESE 45,00 zł
makaron lasagne, sos boloński i beszamelowy, ser
(lasagne, béchamel and bolognese sauce, cheese)
4. LASAGNE VERDE 42,00 zł
makaron lasagne, sos szpinakowy, ser cheddar
(lasagne, spinach sauce, cheddar)
5. LASAGNE FUNGHI 42,00 zł
makaron lasagne, sos grzybowy, ser mozzarella, kurczak
(lasagne, mushroom sauce, mozzarella, chicken)
6. TAGLIATELLE POLLO 40,00 zł
tagliatelle, wędzony kurczak, szpinak, czosnek, sos śmietanowy, parmezan
(tagliatelle, smoked chicken, spinach, onion, cream sauce, parmesan)
7. SPAGHETTI GAMBERI 45,00 zł
spaghetti, krewetki, czosnek, oliwa, pietruszka, pomidor, parmezan
(spaghetti, prawns, onion, olive oil, parsley, tomato, parmesan)
8. SPAGHETTI CHORIZO 45,00 zł
spaghetti chitarra, krewetki, chorizo, czosnek, chilli, natka pietruszki
(spaghetti chitarra, prawns, chorizo, garlic, chilli, parsley)
9. GNOCCHI PINII 45,00 zł
gnocchi, prażone orzeszki pinii, szałwia, cebula, czosnek, śmietana
(gnocchi, roasted pinii nuts, sage, onion, garlic, cream)

A W NIEDZIELE...

ZAPRASZAMY NA PIECZONĄ KACZKĘ...

Rosół z makaronem
Kaczka faszerowana, pieczona w całości
Kluski ślaskie / pieczone ziemniaki • modra kapusta / buraczki
Pieczone jabłka / sos pieczeniowo – śliwkowy
Lemoniada cytrynowa

Cena zestawu dla 4 osób – 300 zł; dodatkowa osoba – 45 zł (maksymalnie 6 osób)
Zamówienia na kaczkę przyjmujemy do czwartku.

Risotto

1. RISOTTO VERDE 38,00 zł
ryż arborio, zielone warzywa, cebula, czosnek, parmezan – opcja wegańska bez sera
(arborio rice, green vegetables, onion, garlic, parmesan – vegan option without cheese)
2. RISOTTO FUNGHI 38,00 zł
ryż arborio, grzyby, cebula, czosnek, parmezan – opcja wegańska bez sera
(arborio rice, mushrooms, onion, garlic – vegan option without rice)

Sałatki (Salads)

1. INSALATA IMPERIALE 36,00 zł
mix sałat, wędzony łosoś, jajko poszeta, ser feta, pomidory,
cytrynowy vinaigrette, grzanka (salad, smoked salmon, poached egg,
feta cheese, tomato, lemon vinaigrette sauce, toast)
2. INSALATA GREKA 35,00 zł
mix sałat, czerwona cebula, pomidor, ogórek, feta, papryka, oliwki,
vinaigrette, grzanka (salad, red onion, tomato, cucumber, feta cheese,
peppers, olives, vinaigrette, toast)
3. INSALATA DI CESARE 36,00 zł
sałata, grillowany kurczak, pomidor, cebula czerwona,
parmezan, sos Cezar, grzanka (salad, grilled chicken, tomato, red onion,
parmesan, cesar sauce, toast)
4. INSALATA GORGONZOLA 38,00 zł
mix sałat, kurczak, szynka parmeńska, gorgonzola, pieczona gruszka,
prażony słonecznik, malinowy vinaigrette, grzanka (salad, chicken, parma ham,
gorgonzola, fried pear, sunflower seeds, raspberry vinaigrette, toast)
5. INSALATA VERDURE 36,00 zł
mix sałat, marynowany burak, grillowana gruszka, camembert,
orzechy włoskie, owocowy vinaigrette, grzanka
(salad, marinated beetroot, grilled pear, camembert, walnut, fruit vinaigrette, toast)

Dania Główne (Main Dishes)

1. ROLADA DROBIOWA 45,00 zł
rolada drobiowa nadziewana szpinakiem i suszonymi pomidorami, ziemniaki
puree, surówka z marchwii (chicken roulade stuffed with spinach and sun dried
tomatoes, potato puree, carrot salad)
2. POLLO ALLA GRIGLIA 40,00 zł
grillowana pierś z kurczaka, frytki, bukiet sałat, sos pieprzowy
(grilled chicken breast, french fries, salads, pepper sauce)
3. FILETTO DI MAIALE 54,00 zł
połędwiczka wieprzowa, sos grzybowy, kluski ślaskie, buraczki na ciepło
(pork tenderloin, mushroom sauce, dumplings, beetroot salad)
4. CARNE MISTA ALLA GRIGLIA 54,00 zł
połędwica wołowa, schab, filet z kurczaka z sosem diabelskim, frytki, bukiet
sałat (set of: sirloin, pork and chicken fillet served with spicy sauce,
French fries, salads)
5. STEK Z ANTRYKOTU 72,00 zł
antrykot wołowy, frytki, masło czosnkowe, sos pieprzowy, bukiet sałat
(grilled beef steak, French fries, garlic butter, pepper sauce, salads)

6. KOTLET SCHABOWY 48,00 zł
kotlet schabowy, ziemniaki z koperkiem, kapusta zasmażana
(traditional pork chop, potatoes, fried cabbage)
7. ROLADA ŚLASKA 55,00 zł
rolada ślaska, białe kluski, sos pieczeniowy, modra kapusta
(beef roulade, white dumplings, gravy sauce, red cabbage)
8. PIERSZ KACZKI 60,00 zł
pierś kaczki na różowo, kluski ślaskie, sos z białej trufli, buraczki na ciepło
(medium fried duck breast, white dumplings, white truffle sauce,
beetroot salad)
9. POŁĘDWICA WOŁOWA 110,00 zł
stek z połędwicy wołowej, frytki, bukiet sałat, masło czosnkowe, sos pieprzowy
(sirloin steak, french fries, salads, garlic butter, pepper sauce)
10. PLACKI PO WĘGIERSKU 42,00 zł
placki ziemniaczane, gulasz, ogórek kiszony, śmietana
(potato pancakes, pork stew, cucumber, sour cream)
11. PLACKI Z GRZYBAMI 42,00 zł
placki ziemniaczane, sos grzybowy
(potato pancakes, mushroom sauce)
12. MELANZANE ALLA PARMIGIANA 38,00 zł
bakłażan, sos pomidorowo – śmietanowy, mozzarella, bazylia
(aubergine, tomato – cream sauce, mozzarella, basil)
13. MUSAKA 38,00 zł
bakłażan, cukinia, cebula, ziemniaki, soczewica, czosnek, pomidory, beszamel
(aubergine, courgette, potato, lentils, garlic, onion, bechamel sauce)
14. MUSAKA MIĘSNA 42,00 zł
bakłażan, cukinia, cebula, ziemniaki, mięso mielone, czosnek, pomidory, beszamel
(aubergine, courgette, onion, potato, minced beef, garlic, tomato, bechamel)

Desery (Desserts)

1. CREME BRULEE 20,00 zł
klasyczne creme brulee (traditional creme brulee)
2. SZARLOTKA 22,00 zł
szarlotka, lody waniliowe, sos waniliowy, biała śmietana
(apple pie, vanilla ice cream, vanilla sauce, whipped cream)
3. TIRAMISU 22,00 zł
4. PARFAIT 25,00 zł
parfait z białej czekolady i chałwy, orzechy, sos owocowy
(white chocolate and halva Parfait, fruit sauce, crushed nuts)
5. SERNIK 22,00 zł
sernik, lody waniliowe, sos wiśniowy, biała śmietana
(cheesecake, vanilla ice cream, cherry sauce, whipped cream)
6. BEZA 20,00 zł
beza z owocami, mascarpone, biała śmietana
(meringue with fruit, mascarpone, whipped cream)
7. KULA CZEKOLADOWA 25,00 zł
mascarpone z prażonymi migdałami i kruszonka, lody waniliowe, sos malinowy
(chocolate bowl, mascarpone with roasted almonds and crumble, vanilla ice cream,
raspberry sauce)
8. TORT LODOWY 20,00 zł
beza, lody waniliowe, śmietana, owoce, sos malinowy
(ice cake with meringue, vanilla ice cream, fruit, whipped cream)