

HOTEL **TI**) GRAND SAL  
★★★★

**MENU**

## PRZYSTAWKI APPETISERS

### Szparagi zielone

21 PLN

jajko w koszulce / płatki owczego sera / chips z chleba / sos maślaný

### Green asparagus

poached egg / sheep's milk cheese slices / bread crisps / butter sauce

80g/100g

### Carpaccio z kaczki

29 PLN

salsa z mango i zielonych pomidorów / chili / mus z czerwonej cebuli z malinami

### Duck carpaccio

mango and green tomato salsa / chili / red onion mousse with raspberries

80g/80g

### Pstrąg marynowany na zimno w occie jabłkowym

26 PLN

śmietana koperkowa / karmelizowane jabłko / cebulka / żel pomarańczowy

### Trout cold-marinated in apple cider vinegar

dill cream / caramelised apple / onion / orange gel

70g/80g

### Tatar z tuńczyka

32 PLN

awokado / kapary / zielony ogórek / sos sojowy / kawior z soku z winogron

### Tuna tartare

avocado / capers / cucumber / soy sauce / grape juice caviar

80g/100g

### Wątróbka z indyka

19 PLN

sos wiśniowy z porto / mus z pietruszki

### Turkey liver

cherry sauce with port wine / parsley root mousse

80g/120g

## SAŁATKI SALADS

### Sałatka Cezar z kurczakiem 29 PLN

sałata rzymska / bekon / pomidor / ziołowe grzanki / płatki parmezanu

#### Chicken Caesar salad

romaine lettuce / bacon / tomato / herbed croutons / parmesan flakes  
80g/200g

### Sałatka Cezar z krewetkami 31 PLN

sałata rzymska / bekon / pomidor / ziołowe grzanki / płatki parmezanu

#### Shrimp Caesar salad

romaine lettuce / bacon / tomato / herbed croutons / parmesan flakes  
80g/200g

### Sałatka wegetariańska 21 PLN

mix sałat / świeże warzywa / pestki / sos ziołowy

#### Vegetarian salad

salad mix / fresh vegetables / seeds / herb dressing  
250g

### Karmelizowany kozi ser 28 PLN

mix sałat / owoce sezonowe / orzechy / sos miodowy / mus z owoców leśnych

#### Caramelised goat cheese

salad mix / seasonal fruit / nuts / honey dressing / forest fruit mousse  
80g/ 120g

### Sałatka z dojrzewającą szynką 34 PLN

szpinak / sałata / avocado / melon / krem balsamiczny / żel z ananasa

#### Salad with aged ham

spinach / salad / avocado / melon / balsamic cream / pineapple gel  
40g/120g

## ZUPY SOUPS

### Żurek galicyjski 13 PLN

grzyby / kiełbasa lisiecka / jajko

#### Galician sour rye soup

mushrooms / Lisiecka sausage / egg  
250g

### Tradycyjny rosół 12 PLN

pierogi z wołowiny / warzywa

#### Traditional broth

beef dumplings / vegetables  
250g

### Chłodnik sezonowy 13 PLN

#### Seasonal cold soup

300g

### Krem z warzyw sezonowych 13 PLN

#### Cream of seasonal vegetables

300g

## PASTY PASTAS

### Czarne Linguine 34 PLN

krewetki / bób / szczypiorek / sos ze skorupiaków

#### Black linguine

shrimp / fava beans / chives / crustacean sauce  
80g/ 250g

### Spaghetti bezglutenowe 29 PLN

pesto bazyliowe / cukinia / mozzarella Bufallo / orzechy

#### Gluten-free spaghetti

Basil pesto / courgette / Buffalo mozzarella / nuts  
250g

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

### **Comber z królika w wędzonym boczku** 42 PLN

puree jabłkowo-ziemniaczane / młoda marchew /brukselka / sos musztardowy z gorczycą

#### **Rabbit haunch in smoked bacon**

apple-potato puree / young carrots / Brussels sprouts / mustard sauce with charlock  
150g/ 220g

### **Pierogi z kurkami i błękitnym serem** 32 PLN

rukola / olej rydzowy / parmezan

#### **Chanterelle and blue cheese dumplings**

arugula / saffron milk cap oil / parmesan  
220g

### **Polik wołowy duszony w czerwonym winie** 38 PLN

mus z pietruszki / cebulka dymka / fasolka szparagowa / sos z czarnego bzu

#### **Beef cheek braised in red wine**

parsley root mousse / young onion / string beans / elderflower sauce  
150g/ 250g

### **T-bone stek** 85 PLN

masło truflowe / młode ziemniaki / bukiet sałat z warzywami

#### **T-bone steak**

truffle butter / baby potatoes / mix of salads with vegetables  
420g/ 200g

### **Polędwiczka wieprzowa w ziołowej kruszonce** 40 PLN

puree kalafiorowo-ziemniaczane z wędzonym masłem / kalafior /sos z czarnej porzeczki

#### **Pork tenderloin in herb crumble**

cauliflower-potato purée with smoked butter / cauliflower / blackcurrant sauce  
160g/ 200g

### **Pierś z kaczki marynowana w trawie żubrowej** 45 PLN

purée z batata / pomarańcza / młoda marchew / sos porto

#### **Duck breast marinated in buffalo grass**

sweet potato purée / orange / baby carrots / port wine sauce  
180g/ 200g

### **Comber jagnięcy** 68 PLN

krucha tarta / kurki / ziemniak / owczy ser / młody burak / sos tymiankowy

#### **Lamb haunch**

shortcrust pastry tart / chanterelles / potato / sheep's milk cheese / baby beets / thyme sauce  
180g/ 200g

## RYBY FISH

### **Filet z halibuta z grilla** 38 PLN

kasza pęczak / botwinka / kolendra

#### **Grilled halibut fillet**

pearl barley / beet leaves / coriander  
150g/ 200g

### **Polędwica z dorsza pieczona w filo** 38 PLN

szparagi zielone / ciecierzycy / brokuł / sos cydrowy

#### **Fillet of cod baked in phyllo pastry**

green asparagus / chickpeas / broccoli / cider sauce  
150g/ 180g

### **Filet z sandacza gotowany** 42 PLN

warzywne spaghetti / dziki ryż / sos szafranowy

#### **Boiled fillet of pike-perch**

vegetable spaghetti / wild rice / saffron sauce  
150g/ 220g

## DESERY DESSERTS

### **Mus malinowy** 13 PLN

biała czekolada / bezy / maliny

#### **Raspberry mousse**

white chocolate / meringue / raspberries  
130g

### **Parfait truskawkowo-rabarbarowe** 14 PLN

panna cotta miętowa

#### **Strawberry-rhubarb parfait**

mint panna cotta  
130g

### **Torcik czekoladowy** 15 PLN

z wiśniami / lody jogurtowe

#### **Chocolate cake**

with cherries / frozen yoghurt  
150g

### **Ciasto domowe** 13 PLN

#### **Homemade cake**

120g - 150g

### **Lody / sorbet owocowy** 14 PLN

#### **Ice cream / fruit sorbet**

120g

## NAPOJE GORAĆE HOT DRINKS

<b>Herbata Eilles</b> w kilku smakach <b>Eilles multi-flavoured tea</b>	300 ml	8 PLN
<b>Espresso</b>	30 ml	9 PLN
<b>Kawa czarna</b> <b>Black coffee</b>	150 ml	9 PLN
<b>Kawa z mlekiem</b> <b>Coffee with milk</b>	200 ml	10 PLN
<b>Cappuccino</b> <b>Cappuccino</b>	200 ml	10 PLN
<b>Kawa smakowa z syropem</b> <b>Flavoured coffee with syrup</b>	250 ml	14 PLN
<b>Caffe latte</b> <b>Caffe latte</b>	250 ml	13 PLN
<b>Irish coffee</b> <b>Irish coffee</b>	250 ml	21 PLN
<b>Gorąca czekolada</b> <b>Hot chocolate</b>	250 ml	12 PLN

## NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

<b>Coca - Cola, Coca - Cola Zero</b>	250 ml	7 PLN
<b>Tonic, Fanta, Sprite</b>	250 ml	7 PLN
<b>Fuze Tea</b>	250 ml	7 PLN
<b>Woda „Kropla Beskidu”</b> Mineral water „Kropla Beskidu”	330 ml	6 PLN
<b>Woda naturalna lub gazowana</b> Still or sparkling water	1000 ml	15 PLN
<b>Red Bull</b>	250 ml	14 PLN
<b>Soki</b> (pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy)	200 ml	6 PLN
<b>Juices</b> (orange, grapefruit, apple, blackcurrant, tomato)		
<b>Soki ze świeżych owoców</b> <b>Fresh fruit juices</b>	250 ml	16 PLN

## NAPOJE SEZONOWE SEASONAL BEVERAGES

<b>Lemoniady w różnych smakach</b> <b>Lemonade (various flavours)</b>	250 ml	9 PLN
<b>Smoothie w kilku smakach</b> <b>Smoothie (various flavours)</b>	300 ml	14 PLN
<b>Mrożona kawa smakowa</b> espresso / mleko / syrop smakowy / gałka lodów <b>Flavoured iced coffee</b> espresso / milk / syrup / scoop of ice cream	200 ml	14 PLN
<b>Frozen Mojito</b> limonka / mięta / cukier trzcinowy / Sprite <b>Frozen Mojito</b> lime / mint / cane sugar / Sprite	200 ml	12 PLN
<b>Gumisiowy koktajl</b> mleko / puree jagoda / syrop arbuzowy / bita śmietana <b>Gummy bear cocktail</b> milk / blueberry puree / watermelon syrup / whipped cream	200 ml	12 PLN
<b>Mrożona herbata</b> <b>Iced tea</b>	300 ml	9 PLN

## PIWO BEER

<b>Pilsner Urquell</b>	500 ml	12 PLN
<b>Pilsner Urquell</b>	300 ml	10 PLN
<b>Tyskie</b>	500 ml	10 PLN
<b>Tyskie</b>	330 ml	9 PLN
<b>Książęce</b>	500 ml	10 PLN
<b>Żywiec</b>	330 ml	9 PLN
<b>Heineken</b>	330 ml	9 PLN
<b>Piwo lokalne</b> <b>Local beer</b>	500 ml	12 PLN

## PIWO BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEER

<b>Lech Free</b>	330 ml	8 PLN
------------------	--------	-------

## CYDR CIDER

**Dobroński cydr** 275 ml 8 PLN  
**Dobroński cider**

## KOKTAJLE ALKOHOLOWE ALCOHOLIC COCKTAILS

**Grand Sal Lemontini** 200 ml 19 PLN  
Krupnik cytrynowy / Martini Bianco / sok pomarańczowy

**Grand Sal Lemontini**  
Lemon krupnik liqueur / Martini Bianco / orange juice

**Manhattan** 65 ml 21 PLN  
Martini Rosso / Bourbon/ angostura

**Manhattan**  
Martini Rosso / Bourbon / angostura bitters

**Mojito** 150 ml 19 PLN  
Bacardi Superior / limonka / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana

**Mojito**  
Bacardi Superior / lime / mint / cane sugar / sparkling water

**Espresso Martini** 80 ml 24 PLN  
Espresso / wódka / Kahlua / Bailey's

**Espresso Martini**  
Espresso / vodka / Kahlua / Bailey's

**Cherry Bubbles** 200 ml 16 PLN  
Wiśniówka / wódka / Sprite

**Cherry Bubbles**  
Cherry liqueur / vodka / Sprite

**Smurff** 180 ml 15 PLN  
Wódka / Blue Curaçao / Sprite

**Smurf**  
Vodka / Blue Curaçao / Sprite

**Tatanka** 200 ml 15 PLN  
Żubrówka / sok jabłkowy

**Tatanka**  
Żubrówka vodka / apple juice

**Old Fashioned** 45 ml 19 PLN  
Bourbon / cukier/ angostura / skórka pomarańczy

**Old Fashioned**  
Bourbon / sugar / angostura bitters / orange peel

## WINO DOMU HOUSE WINE

**Wino domu białe wytrawne** 150 ml 12 PLN  
**House wine white dry**

**Wino domu czerwone wytrawne** 150 ml 12 PLN  
**House wine red dry**

**Wino półsłodkie białe Albar&Coque** 150 ml 15 PLN  
**White wine semi-sweet Albar&Coque**

**ZAPYTAJ KELNERA O KARTĘ WIN**  
**ASK YOUR WAITER FOR A WINE LIST**

[WWW.GRANDSAL.PL](http://WWW.GRANDSAL.PL)