



Hotel Era



## MENU A'LA CARTE / MENU A'LA CARTE



# Hotel Era



## PRZYSTAWKI / VORSPEISEN / APPETIZERS

### **Tradycyjny befsztyk tatarski serwowany z chipsem ziemniaczanym oraz dodatkami z czterech stron świata**

Beefsteak nach tatarischer Art serviert mit Kartoffelchips und Beilagen aus vier Himmelsrichtungen  
Traditional steak tartare served with a potato crisps with additions from all over the world



15 zł/ PLN

### **Piramidka z łososia wędzonego z serkiem bazyliowo – cytrynowym i sosem miodowo – musztardowym**

Pyramide aus geräuchertem Lachs mit Basilikumkäse und Zitrone serviert mit Honig-Senf-Sauce  
Pyramid of smoked salmon with basil-lemon cheese and honey-mustard sauce



17 zł/ PLN

### **Bruschetta z szynką szwarczwaldzką, pomidorami, serem mozzarella podawane na sałacie z sosem winegret (5 sztuk)**

Bruschetta mit Schwarzwälder Schinken, Tomaten, Mozzarella serviert auf Salat in Vinaigrette-Sauce  
Bruschetta with Black forest ham, tomatoes, mozzarella (5 Stück)  
served on a piece of lettuce with vinegret sauce. (5 pieces)

14 zł/ PLN

### **Panierowany camembert z nutą sezamową podawany z gruszką, domową konfiturą żurawinową i grzankami**

Panierter Camembert mit Sesamnote, Birne und hausgemachte Moosbeere Konfitur und Croutons  
Camembert coated with breadcrumbs with sesame served with a pear, homemade cranberry preserve and a slice of toast.

17 zł/ PLN



Wybór Hotelu Era



Danie FIT



Szef kuchni poleca



Kuchnia Polska

## ZUPY / SUPPEN / SOUPS

### Duet kremów brokułowo – pomidorowy z pianką śmietanową

Tomaten und Broccolicremesuppe mit Sahneschaum

Combination of tomato – broccoli cream



8 zł/ PLN

### Tradycyjny polski rosół z trzech rodzajów mięs

Brühhe mit Nudeln (mit drei Sorten Fleisch gekocht)

Traditional polish broth from three kinds of meat



6 zł/ PLN

### Węgierska zupa gulaszowa podawana w chlebie

Ungarische Gulaschsuppe im Brotlaib

Hungarian goulash served in a bread

14 zł/ PLN

### Krem z selera z kasztanami jadalnymi

Selleriecremesuppe mit Maronen/Esskastanien

Cream soup from a celery with sweet chestnuts

16 zł/ PLN



Wybór Hotelu Era



Danie FIT



Szef kuchni poleca



Kuchnia Polska

## SALATKI / SALATEN / SALADS

### Zielona sałata z marynowanymi płatkami polędwiczki wieprzowej, aromatycznymi ziołami i grzankami

Gruener Salat mit marinierten Schweinlende Stückchen, aromatische Kräuter und Croutons  
Green lettuce with pickled flakes of pork sirloin



17 zł/ PLN

### Sałata Capri z pomidorami, mozzarellą, rucolą i szynką Prosciutto

Capri Salat mit Tomaten, Mozzarella, Rucola und Prosciutto Schinken  
Capri lettuce with tomatoes, mozzarella, rucola and prosciutto



18 zł/ PLN

### Sałatka z kurczakiem i serem dor blue

Salat mit Hähnchen und Blue-Käse  
Salad with chicken and dor blue cheese



17 zł/ PLN

### Sałatka Grecka (grubo ciosana)

Griechischer Salat (grob gehackt)  
Greek salad( hewn thickly)

15 zł/PLN



Wybór Hotelu Era



Danie FIT



Szef kuchni poleca



Kuchnia Polska

## RYBY / FISCHGERICHTE / FISH

### Łupacz Poche z tymiankiem cytrynowym podawany na makaronie ryżowym ze „śnieżnym jajkiem”

Schellfisch Poche ( aus der Familie der Dorsche) mit Thymian und Zitrone serviert mit Reisnudeln und „Schneeier”  
Łupacz (fish) Poche with lemon thyme served on rice past with a “snowy egg”

34 zł/PLN

### Filet z łososia serwowany z puree marchewkowo-kokosowym z trawą cytrynową i zieloną soczewicą puy

Lachs serviert mit Karotten-Kokos Püree, Zitronengras und grüne Puy Linsen  
Salmon fillet served with purée from carrot and coconut with lemon grass and green lentil

29 zł/ PLN

### Polędwica z dorsza gotowana w mleku i ziołach na puree z zielonego groszku i wanilii serwowana z grzankami mascarpone

Dorschfilet in Milch gekocht mit Kräuter und Erbsen-Vanillepüree serviert mit Mascarpone-Croutons  
Cod sirloin cooked in milk with herbs and mushy peas and mushy vanilla

42 zł/ PLN



## DANIA GŁÓWNE / HAUPTGERICHTE / THE MAIN COURSE

POLSKIE DANIA TRADYCYJNE – SERWOWANE NA CERAMICE BOLESŁAWIECKIEJ  
POLNISCHE TRADITIONELLE GERICHTE – SERVIERT AUF BUNZLAUER KERAMIK  
POLISH TRADITIONAL DISHES – SERVED ON BOLESŁAWIEC POTTERY



### Panierowany kotlet schabowy z kością pod jajkiem sadzonym serwowany z kapustą zasmażaną, ziemniakami z masłem i pietruszką

Paniertes Schweinekotelett (mit Knochen) unter Spiegelei, angebratener Kohl und Kartoffel mit Butter und Petersiliengrün  
Coated with breadcrumbs pork chop with a pork stock, fried cabbage and potatoes with butter and parsley

23 zł/ PLN

### Placek po węgiersku na wołowie z kwaśną śmietaną i bukietem surówek

Kartoffelpuffer nach ungarischer Art mit Rindfleisch und saurer Sahne serviert mit Salaten  
Hungarian pancake on beef with sour cream

22 zł/ PLN

### Pierogi z płuckami pod cebulą, podawane z lekkim dipem czosnkowym (7 sztuk)

Polnische „Pierogi”- Teigtaschen mit Lungenchen und Knoblauch-Dip (7 Stück)  
Dumplings with lights stock

13 zł/ PLN

### Pierogi ruskie z patelni lub wody pod cebulą, podawane ze śmietaną (7 sztuk)

Polnische „Pierogi” – Gebratene oder gekochte Teigtaschen mit Quark und Kartoffeln serviert mit Sahne und Zwiebel (7 Stück)

Cheese dumplings from a frying pan or boiling water

13 zł/ PLN



Wybór Hotelu Era



Danie FIT



Szef kuchni poleca



Kuchnia Polska

## DANIA RODZINNE / FAMILIENESSEN / FAMILY MEALS

### Brytfanka świniobicia (4–8 osób):

1. kasza gryczana, kluski śląskie, kartofle gotowane w łupinach,
2. sos grzybowy, sos czosnkowy
3. kaszanka, biała pieczona kiełbasa, boczek pieczony, schab., karczek
4. ogórki kwaszone, pomidory z cebulą, surówka z kapusty.



Cena: 20 PLN/osoba

### Verschiedene Schweinefleischsorten (4–8 Personen):

1. Buchweizengrütze, Schlesische Klöße, Pellkartoffeln
2. Pilz-Sauce, Knoblauchsauce
3. Blutwurst, gebratene Weißwurst, gebratener Bauchspeck, Schweinerücken, Schweinenacken
4. Saure Gurken, Tomaten mit Zwiebel, Sauerkraut

Preis 20 PLN pro Person

### Roasting tin (4–8 people)

1. Buckwheat, Silesian potato dumplings, jacket potatoes
2. Mushroom sauce, garlic sauce
3. Black sausage, raw sausage, baked bacon, loin of pork, pork neck
4. A dill pickle, tomatoes with onion, cabbage salad.

Price 20zł/person

### Garniec zbójnicki zapiekany pod ciastem chlebowym (4 osoby)

1. trzy rodzaje mięs (wołowina, wieprzowina, drób),
2. pieczarki, cukinia, pomidory, cebula, papryka.



Cena: 60 PLN

### Steintopf überbacken unter dem Brotteig (4 Personen)

1. 3 Fleischsorten (Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel)
2. Champignons, Zucchini, Tomaten, Zwiebel, Paprika

Preis 60 PLN

### Hihgland robber's gallon roasted under a bread cake

1. Three types of meat (beaf, pork, poltry)
2. Mushrooms, courgette, tomatoes, onion, pepper

Price 60 zł



Wybór Hotelu Era



Danie FIT



Szef kuchni poleca



Kuchnia Polska

## Sztuka mięsa wołowego pod płaszczem z sosu chrzanowego serwowana na balsamicznym carpaccio z pieczonych buraków, muślinowe puree ziemniaczane dekorowane ziołami



Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße serviert auf Rote Bete Carpaccio mit Butterkartoffelpüree dekoriert mit Kräuter

Piece of meat in horseradish sauce, Buttery mashed potato decorated with herbs, Balsamic beetroots with parsley

25 zł/ PLN

## Roladka z piersi drobiowej nadziewana aromatycznym szpinakiem i mozzarellą pod sosem „Cafe de Paris”, makaron ryżowy, zielona sałatka FIT



Rollädchen aus Geflügelbrust gefüllt mit aromatischen Spinat und Mozzarella mit „Cafe de Paris” Sauce serviert mit Reismudeln, FIT Salat

Poultry breast sirloin stuffed with balsamic spinach and mozzarella with sauce “Café de Paris”, rice noodles, FIT salad

24 zł/ PLN

## Złota pierś z indyka pod jasnym sosem z pieprznika jadalnego, maślane puree ziemniaczane dekorowane ziołami, śmietanowa marchew z nutą chrzanową

Putenbrust unter helle Pfifferlingsssoße, Butterkartoffelpüree dekoriert mit Kräuter, Karotten mit Meerrettich Golden turkey breast under light chanterelle sauce, Buttery mashed potato decorated with herbs sauce, Buttery mashed potato decorated with herbs, White cabbage salad

25 zł/ PLN

## Polędwica wieprzowa w cieście francuskim, torcik z melona z nutą chrzanową muśnięty żurawiną oraz tapenada z oliwek



Schweinefilet in Blätterteig, Törtchen aus Melone mit Meerrettich, Moosbeere und Tapenade Pork sirloin in a french cake, a cake made of a melon with horseradish, cranberry and olive tapenade

29 zł/PLN

## Stek z karkówki podawany z puree ziemniaczano-kalafiorowym i sosem chimichurri

Schweinekamm Steak serviert mit Kartoffel-Blumenkohl-Püree und Chimichurri Sauce

Pork steak served with potato-cauliflower puree and Chimichurri sauce

25 zł/PLN



## DESERY / NACHSPEISEN / DESSERTS

### Sernik z płatkami kokosa na spodzie czekoladowym

Kokos-Schoko-Käsekuchen mit Kokosflocken auf Schokoboden  
Cheesecake with coconut flakes on a cocoa bottom



9 zł/ PLN

### Ciasto Banoffee

Banoffee Kuchen  
Banoffee Pie



12 zł/ PLN

### Ciasto Millefeulles z kremem pomarańczowym

Millefeuille Kuchen mit Orangen-Creme  
Millefeulles cake with orange cream



12 zł/ PLN

### Puchar lodowy z owocami sezonowymi

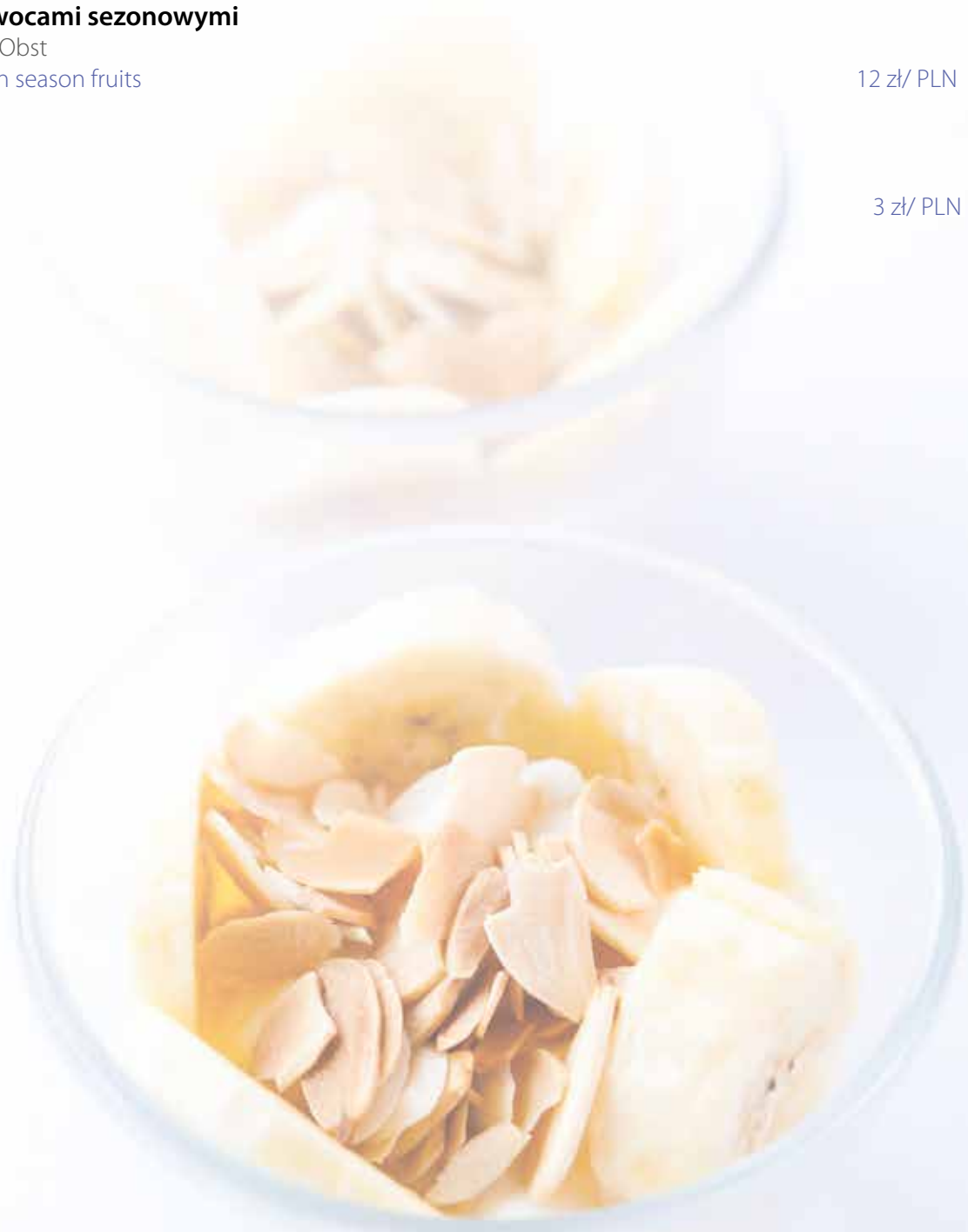
Eisbecher mit saisonal Obst  
A cup of ice cream with season fruits

12 zł/ PLN

### Gałka lodów

Eiskugel  
A scoop of ice cream

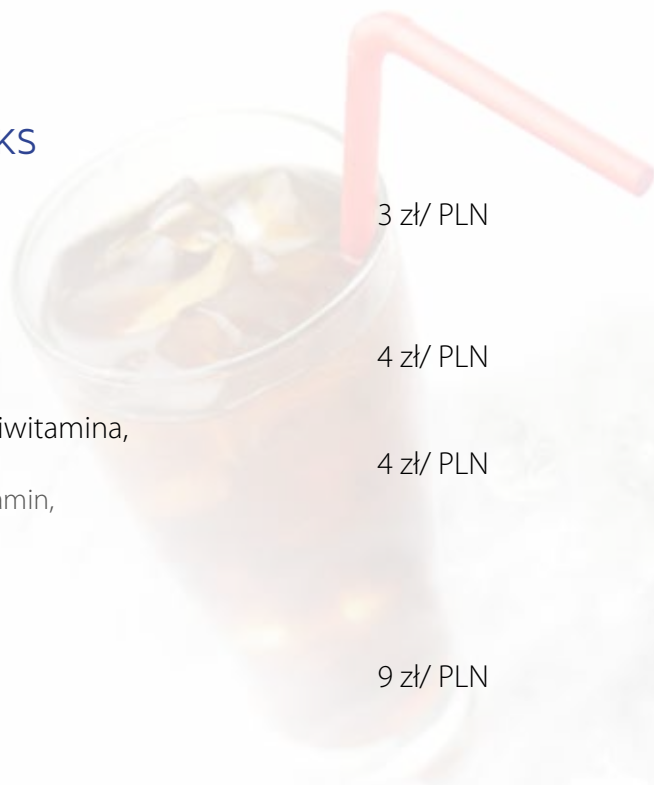
3 zł/ PLN





## NAPOJE / KALTE GETRÄNKE / SOFT DRINKS

Woda mineralna 30 cl Mineralwasser Mineral water	3 zł/ PLN
Coca – Cola, Coca – Cola zero, Kinley, Fanta, Sprite 20 cl	4 zł/ PLN
Soki owocowe Cappy (z czarnej porzeczki, pomarańczy, multiwitamina, pomidorowy, grejpfrutowy, jabłkowy) 20 cl Fruchtsäfte (Schwarze Johannisbeeresaft, Orangensaft, Multivitamin, Tomatensaft, Grapefruitsaft, Apfelsaft) Juice ( blackcurrant juice, orange juice, multivitamin, tomato juice, grapefruit juice, apple juice )	4 zł/ PLN
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy lub grejpfrutów 20 cl Frisch gepresst Orangen und Grapefruitsaft Fresh squeezed orange or grapefruit juice	9 zł/ PLN
Burn 25 cl	8 zł/ PLN



## NAPOJE GORAĆE / WARME GETRÄNKE / HOT BEVERAGES

Kawa Espresso 7 g Kaffee Espresso Espresso coffee	5 zł/ PLN
Kawa Espresso Doppio 14 g Espresso Kaffee Doppio - Doppelter Espresso coffee Doppio	10 zł/ PLN
Kawa Americano 7 g Kaffee Coffee	5 zł/ PLN
Kawa Cappuccino 7 g Cappuccino Cappuccino Coffe	6 zł/ PLN
Kawa Latte 7 g Kaffee Latte - Milchkaffee Latte coffee	7 zł/ PLN
Herbata według wyboru Verschiedene Teesorten ( Wahlmöglichkeit) Tea according to own choice	5 zł/ PLN




## PIWO REGIONALNE / REGIONALES BIER / REGIONAL BEER



Miłosław Pilsner (beczka, Fassbier, draught)	30 cl	4 zł/ PLN
Miłosław Pilsner (beczka, Fassbier, draught)	50 cl	6 zł/ PLN
Miłosław Marcowe	50 cl	7 zł/ PLN
Miłosław Blonde ALE	50 cl	7 zł/ PLN
Miłosław Witbier	50 cl	7 zł/ PLN
Miłosław Koźlak	50 cl	7 zł/ PLN
Fortuna Czarne	50 cl	7 zł/ PLN
Fortuna Miodowe Ciemne	50 cl	7 zł/ PLN
Piwo bezalkoholowe	33 cl	5 zł/ PLN



## BARMAN POLECA / BARMANN EMPFIEHLT / THE BARMAN'S SUGGESTION



Tennessy Tea	22 zł/ PLN
Whisky Jack Daniels, Cointreau, Coca Cola	
Blue lagoon	16 zł/ PLN
Wódka, Blue Curacao, limonka, Sprite	
Mai Tai	18 zł/ PLN
Cointreau, rum Bacardi, Amaretto, sok z limonki lub cytryny	
Affair	18 zł/ PLN
Wódka Finlandia Cranberry, likier truskawkowy, sok pomarańczowy, sok z czarnej porzeczki	



## DRINKI / DRINKS / DRINKS ALCOHOLIC

Caihpirinha	14 zł/ PLN
Cachacha, limonka, brązowy cukier	
Tequila Sunrise	14 zł/ PLN
Tequila gold, grenadine, sok pomarańczowy	
Mojito	16 zł/ PLN
Bacardi, sok z limonki, cukier brązowy	
Pina Colada	18 zł/ PLN
Bacardi, mleko, malibu, sok ananasowy	
White Russian	16 zł/ PLN
Wódka Stolichnaya, likier kawowy, mleko	
Black Russian	16 zł/ PLN
Wódka Stolichnaya, likier kawowy	
Sex on the beach	18 zł/ PLN
Wódka, likier kokosowy, likier brzoskwinowy, sok pomarańczowy, syrop żurawinowy	

## APERITIFY / APERITIFS / APERITIVES

Żubrówka z sokiem jabłkowym	10 zł/ PLN
Żubrówka (Grass Bizon), sok jabłkowy	
Margarita	15 zł/ PLN
Tequila Silver, Contreau, sok z cytryny	
Campari Orange	12 zł/ PLN
Gin & Tonic	10 zł/ PLN
Martini	10 zł/ PLN

## KOKTAJLE BEZ ALKOHOLU

### ALKOHOLFREIE COCTAILS / COCTAILS N/A

Cosmopolitan	6 zł/ PLN
Nektar żurawinowy, sok z limonki	
Mojito	8 zł/ PLN
Sok jabłkowy, cukier brązowy, woda mineralna, limonka	
Pina Colada	8 zł/ PLN
Sok ananasowy, syrop kokosowy, mleko	
Koktajl owocowy	7 zł/ PLN
Sok jabłkowy, syrop truskawkowy, syrop wiśniowy, woda mineralna	
Era	8 zł/ PLN
Białe Frugo, Victoria's Blue Curacao	

## WHISKY & BOURBONS

Ballantine's	4 cl	8 zł/ PLN
Jack Daniel's	4 cl	10 zł/ PLN
Jim Beam	4 cl	9 zł/ PLN
Johnnie Walker Red Label	4 cl	9 zł/ PLN
Johnnie Walkier Black Label	4 cl	12 zł/ PLN

## DIGESTIVES

Metaxa *****	4 cl	9 zł/ PLN
Napoleon Chantal	4 cl	7 zł/ PLN
Jägermeister	4 cl	7 zł/ PLN

## WÓDKI / WODKA / VODKAS

Wyborowa	4 cl	6 zł/ PLN
Stolichnaya	4 cl	8 zł/ PLN
Absolut	4 cl	8 zł/ PLN
Belvedere	4 cl	12 zł/ PLN
Żołądkowa Gorzka	4 cl	6 zł/ PLN
Żubrówka	4 cl	6 zł/ PLN
Wiśniówka	4 cl	6 zł/ PLN
Tequila (gold, silver)	4 cl	9 zł/ PLN

## LIKIERY / LIKÖR / LIQUEURS

Cointreau	4 cl	10 zł/ PLN
Passoa	4 cl	9 zł/ PLN
Amaretto	4 cl	7 zł/ PLN
Sheridans	4 cl	8 zł/ PLN
Bailay's	4 cl	8 zł/ PLN
Kahlua	4 cl	8 zł/ PLN

## GIN

Seagram's	4cl	6 zł/ PLN
Lubuski	4 cl	5 zł/ PLN

## RUM

Bacardi Black Rum	4 cl	9 zł/ PLN
Bacardi Superior	4 cl	9 zł/ PLN
Malibu	4 cl	9 zł/ PLN

[www.hotelera.pl](http://www.hotelera.pl)