

ARKADIA ROYAL —HOTEL—

Witamy serdecznie w Restauracji Pałacowej hotelu Arkadia Royal

Przekąski zimne *Appetizers*

Tradycyjny tatar z najlepszej polskiej wołowiny z piklami i
pudrem z pumpernika

Steak tartare with traditional pickled vegetables and pumpernickel powder

29 PLN

A (1,2,3,4,10)

Salata Cezar z konfitowanymi pomidorami koktajlowymi, płatkami Grana Padano,
chrupiącymi grzankami i klasycznym sosem anchois

*Caesar Salad with confit cherry tomatoes, Grana Padano cheese, crunchy croutons and
classic anchovy sauce*

26 PLN

A (1,3,4)

- ze pierśią z kurczaka *sous vide*

- with chicken breast sous vide

36 PLN

A (1,3,4)

- ze krewetkami (6 szt.) smażonymi w oliwie z czosnkiem i białym winem

- with tiger shrimps (6 pc) sautéed in olive oil garlic and white wine

38 PLN

A (1,3,4,9)

Ręcznie przygotowane makarony

Handmade pasta

Krewetki (6 szt.) smażone w oliwie z białym winem, czosnkiem, chili i natką pietruszki podane z grzanką

Tiger shrimps sautéed with olive oil, garlic, white wine and parsley served with crouton

29 PLN

A (1,4,9)

Tagliatelle z leśnymi grzybami, czosnkiem, natką pietruszki i serem Grana Padano

Tagliatelle with forest mushrooms, garlic, parsley and Grana Padano cheese

26 PLN

A (1,4)

Tagliatelle z grillowanym kurczakiem, szpinakiem i pieczarkami z serem Grana Padano

Tagliatelle with grilled chicken, spinach, mushrooms and Grana Padano cheese

26 PLN

A (1,4)

Ravioli z wolno duszoną gęsiną na maślanym sosie z białym winem

Slowly cooked goose ravioli with beurre blanc sauce

26 PLN

A (1,4)

Tortellacci z borowikami na palonym maśle z prażonym bekonem

Boletus Tortellacci with beurre noisette and lardons

26 PLN

A (1,4)

Zupy

Soups

Domowy rosół podany z makaronem i nutą lubczyku

Homemade chicken broth with noodles

15 PLN

A (1,2,7,10)

Tradycyjny żur na domowym zakwasie podany z białą kiełbasą i jajkiem

Traditional sour rye soup with white sausage and boiled egg

18 PLN

A (1,3,4,7,10)

Krem z grzybów leśnych z łazankami

Forest mushroom cream soup with noodles

18 PLN

A (1,2,4,7,10)

Dania główne

Main courses

Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami Hasselback i buraczkami na ciepło
Traditional polish breaded pork chop with Hasselback potatoes and warm beets

29 PLN

A (1,3,4)

Stroganow wołowy z chrupiącymi plackami ziemniaczanymi i
sałatką z ogórka kiszzonego

Beef fillet Stroganow with crunchy potato pancakes and pickled cucumber salad

29 PLN

A (1,3,4,7)

Chrupiące skrzydełka z kurczaka w autorskim sosie barbecue z
frytkami steakhouse i sałatką Coleslaw

Buffalo chicken wings with our barbecue sauce, steakhouse fries and Coleslaw

29 PLN

A (1,2,3)

Soczysty kotlet De Volaille z masłem podany z ziemniaczanym puree i surówką
Juicy chicken Kiev with butter, potato puree and slaw

29 PLN

A (1,2,3,4,7,10)

Żeberka wieprzowe sous vide zapieczone pod autorskim sosem barbecue z
frytkami oraz sałatką Coleslaw

*Long and gentle roasted pork ribs with our homemade barbecue sauce,
French fries and Coleslaw*

32 PLN

A (1,2,3,4,7,10)

Półowka wolno pieczonej kaczki w sosie z polskiej aronii z
kluskami śląskimi i buraczkami na ciepło

Roasted half of Duck with chokeberry sauce, homemade sautéed gnocci and beets salad

42 PLN

A (1,2,3,4,7,10)

Stek Ribeye z sezonowanego antrykotu, sos z suszonych leśnych grzybów,
ziemniaki Hasselback i brokuły z konfitowanymi pomidorkami cherry

*Grilled wet aged polish angus ribeye steak with Hasselback potatoes,
broccoli and cherry tomato confit*

64 PLN

A (1,4,7)

Pieczony filet z łososia na buraczanym puree, kuskusem z kalafiora, fasolką
szparagowa i sosem z młodego szczawiu

*Roasted salmon fillet with beetroot puree, cauliflower couscous,
green beans and young sorrel sauce*

38 PLN

A (4,6)

Desery
Desserts

Lody śmietankowe z ciepłymi sosem malinowym

Ice Cream with warm raspberry sauce

18 PLN

A (1,3,4)

Jabłecznik z pieca z bitą śmietaną

Warm apple pie with ice cream and whipped cream

18 PLN

A (1,3,4,5,10)

Czekoladowy fondant z gałką lodów śmietanowych

Chocolate fondant with ice cream scoop

18 PLN

A (1,3,4,5,10)

Dania dla dzieci
Children's menu

Sznycelek z piersi kurczaka w chrupiącej panierce z frytkami i
surówką z marchewki

Breaded chicken breast with French fries and sweet carrot slaw

17 PLN

A (1,3,4)

Spaghetti z domowym sosem pomidorowym

Spaghetti with homemade Tomato sauce

17 PLN

A (1)

Mini pizza z serem i szynką

Mini pizza with cheese and ham

17 PLN

A (1,4)