

OSSOWSKI

— ★★ ★ —

HOTEL & RESTAURACJA

Restauracja Ossowski

Zapraszamy

od poniedziałku do czwartku od godz. 12:00 do 22:00

od piątku do niedzieli od godz. 12:00 do 20:00

Organizujemy: przyjęcia okolicznościowe, przyjęcia komunijne, uroczystości rodzinne,
imprezy firmowe, szkolenia, konferencje, bankiety

Restaurant Ossowski

Welcome:

Monday-Thursday 12:00 p.m. - 10:00 p.m.

Friday-Saturday-Sunday 12:00 p.m. - 8:00 p.m.

We organize: weddings, first communion receptions, family parties,
corporate meetings, conferences, banquets

Restaurant Ossowski

Wir laden ein:

Montag – Donnerstag 12:00 – 22:00

Freitag – Samstag - Sonntag 12:00 – 20:00

Wir organisieren: die Hochzeits- und Kommunionempfänge, Familienfeste,
Firmenveranstaltungen, Konferenzen, Banketts.

www.hotel-ossowski.com.pl

www.facebook.com/hotelossowski

PRZYSTAWKI

APPETIZERS – VORSPEISEN

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, kaparami, parmezanem i oliwkami	80 g	29 zł
Beef tenderloin carpaccio with the arugula, capers, the Parmesan and olives Carpaccio vom Lendenstück mit der Rucola, Kapernsträuchern, Parmesan und Oliven		
Tatar tradycyjny z cebulką, ogórkiem i marynowanymi grzybkami	100 g	26 zł
Traditional steak tartare Traditionelle Tatar		
Śledzik po wiejsku w śmietanie	3 szt.	20 zł
Herring in cream Hering in saurer Sahne		
Krewetki tygrysie w pomidorach	6 szt.	35 zł
Tiger shrimps in tomatoes Tigergarnelen in Tomaten		
Deska serów i wędlin dla 2 osób	350 g	29 zł
Board with cheese and cold meats Brett mit Käse und Aufschnitt		

ZUPY

SOUPS – SUPPEN

Zupa grzybowa z crème fresh	300 ml	13 zł
Mushroom soup with crème fresh Pilzsuppe mit crème fresh		
Zupa gulaszowa podawana z pieczywem	300 ml	14 zł
Goulash soup Gulaschsuppe		
Żurek z kielbaską i jajkiem podawany z pieczywem	300 ml	12 zł
Polish Sour Rye Soup with egg (with bread) Altpolnische Sauermehlsuppe mit Ei (mit Brot)		
Rosół domowy z makaronem	300 ml	8 zł
Broth with noodles Brühe mit Nudeln		

SAŁATKI

SALAD / SALAT

Sałatka z grillowanym kurczakiem 300 g 22 zł
Salad with grilled chicken
Salat mit gegrilltem Hähnchen

Sałatka z serem pleśniowym 300 g 24 zł
selerem, gruszką oraz orzechami polane oliwą z oliwek
Salad with blue cheese, celery, pear and walnuts drizzled with olive oil
Salat mit Blauschimmelkäse, Sellerie, Birnen und Walnüssen beträufelt mit Olivenöl

Sałatka grecka 300 g 22 zł
Greek salad
Griechischsalat

Bagietka czosnkowa 8 zł
Garlic baguette
Knoblauchbaguette

Bułeczki prosto z pieca – 3 szt. 6 zł
Hot stones 3 pieces
Warme Brötchen 3 Stück

MAKARONY

PASTA / NUDELN

Sepia carbonara 300 g 25 zł
Czarny makaron z sosem carbonara
Black pasta with carbonara sauce
Schwarze Nudeln mit Carbonara-Sauce

Makaron tagliatelle z łososiem w lekkim sosie śmietanowym z dodatkiem suszonych pomidorów 300 g 32 zł
Tagliatelle pasta with salmon in light cream sauce with dried tomatoes
Tagliatelle-Nudeln mit Lachs in leichter Sahne-Sauce mit getrockneten Tomaten

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES - HAUPTGERICHTE

Stek z polędwicy wołowej z sosem Jack Daniel's z pieczonymi ziemniakami i świeżymi warzywami

200 g / 65 zł

Beefsteak in Jack Daniel's sauce at choice fried with roasted potatoes and fresh vegetables
Beefsteak in Jack Daniel's Sauce nach Gutdünken gebraten mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse

Skwierczący stek z polędwicy wołowej z częstkami ziemniaka i grillowanymi warzywami

180 g / 64 zł

Frizzing beefsteak on frying pan with fried vegetables and wedges
Brutzelndes Beefsteak auf Pfanne mit gegrilltem Gemüse und Country Potatoes

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z plackiem ziemniaczanym rosti i brokułami

160 g / 42 zł

Pork tenderloin in chanterelle sauce with potato paste and broccoli
Schweinelende in Pilzsauce mit Rösti und Brokkoli

Stek z polędwiczki wieprzowej podany na gorącej patelni z grillowanymi warzywami, boczkiem i pieczonymi ziemniakami

200 g / 45 zł

Pork Tenderloinsteak on the frying pan with with grilled vegetables, bacon and baked potatoes
Schweinelende Steak auf der Bratpfanne mit gegrilltem Gemüse, Speck und Bratkartoffeln

Żeberka barbecue z pieczonymi ziemniakami i świeżymi warzywami

200 g / 32 zł

Barbecued ribs with baked potatoes and fresh vegetables
Barbecue Rippen mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES - HAUPTGERICHTE

**Kaczka pieczona z jabłkami
podana z modrą kapustą i pyzami**

1/2 kaczki / 50 zł

Roast duck with apples served with red cabbage and dumplings
Entenbraten mit Äpfeln, serviert mit Rotkohl und Knödeln

**Grillowany filet drobiowy podany na świeżych warzywach
z pieczonymi ziemniakami**

180 g / 32 zł

Grilled chicken fillet served on fresh vegetables with baked potatoes
Gegrillte Hähnchenfilet serviert auf frischem Gemüse mit gebackenen Kartoffeln

**Kotlet de Volaille na grzance
z pieczonym ziemniakiem i gzikiem**

160 g / 30 zł

Chicken breast de Volaille on toast with baked potato with cottage cheese
Kotelett de Volaille auf Toast mit gebackener Kartoffel und Quark

**Kotlet z indyka w parmezanie z kalafiozem romanesco,
pieczoną marchewką i konfiturą z cebuli**

160 g / 36 zł

Turkey cutlet with parmesan with cauliflower romanesco, roasted carrots and onion jam
Türkei Schnitzel mit Parmesan mit Blumenkohl romanesco, gebratene Karotten und Zwiebelmarmelade

Schabowy z jajem, pieczarkami, ziemniakami i świeżą surówką

160 g / 30 zł

Pork chop with fried egg, mushrooms, potatoes and fresh salad
Schweinekotelett mit Spiegelei, Pilzen, Kartoffeln und frischem Salat

DANIA Z RYB

FISH DISHES – FISCHGERICHTE

**Filet z sandacza saute
z ziemniakami oraz gotowanymi warzywami**

180 g / 42 zł

Zander fillet with potatoes and boiled vegetables
Zanderfilet mit Kartoffeln und gekochtem Gemüse

**Grillowany łosoś na szpinaku z ryżem
i sosem cytrynowo-maślanym**

180 g / 45 zł

Grilled fillet of salmon on spinach with rice served with lemon butter sauce
Gegrilltes Lachsfilet auf Spinat mit Reis mit Zitronenbuttersauce

**Filet z dorsza w cieście curry
z frytkami i surówką z białej kapusty**

160 g / 30 zł

Cod fillet in curry paste with french fries and white cabbage salad
Cod Filet in Curry Paste mit Pommes frites und Weißkohlsalat

DANIA WEGETARIAŃSKIE

VEGETARIAN DISHES – VEGETARISCHE GERICHTE

**Camembert w sezamie z żurawiną
frytki i świeża surówka**

120 g / 28 zł

Camembert in sesame with cranberries, French fries and fresh salad
Camembert in Sesam mit Moosbeeren, Pommes frites und Rohkostsatz

Makaron tagliatelle ze szpinakiem i serem lazur w lekkim sosie śmietanowym

250 g / 25 zł

Tagliatelle pasta with spinach and cheese glazes in a light cream sauce
Tagliatelle mit Spinat und Käse in leichten Sahnesauce

DANIA DLA DZIECI

DISHES FOR KIDS – GERICHTE FÜR KINDER

Pomidorowa z makaronem 230 ml – 6 zł

Tomato soup with pasta
Tomatensuppe mit Nudeln

Rosółek z makaronem 230 ml – 6 zł

Broth with noodles
Brühe mit Nudeln

Kotlecik drobiowy w płatkach kukurydzianych z frytkami i surówką

80 g mięsa / 18 zł

Chop chicken in cornflakes with french fries and salad
Paniertes mit Cornflakes kleines Hähnchenfilet mit Pommes frites und geriebene Möhre

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką

5 szt. / 18 zł

Chicken nuggets with french fries and salad
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salat



DESERY

DESSERTS

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną i lodami waniliowymi

Hot apple pie with whipped cream and vanilla ice cream
Heißer Apfelkuchen mit Schlagsahne und Vanilleeis

19 zł

Tiramisu

pyszny kawowy włoski deser z serkiem mascarpone podawany na zimno

Delicious Italian coffee dessert with mascarpone cheese served cold
Köstlicher italienischer Kaffee-Dessert mit Mascarpone-Käse serviert kalt

18 zł

Chrupiące lody karmelowe z gorącym malinami i bitą śmietaną

Crunchy caramel ice cream with hot raspberries and whipped cream
Knuspriges Karamell-Eis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

17 zł

Aksamitny koktajl brzoskwinowy z bitą śmietaną

Velvety peach cocktail with whipped cream
Samtig Pfirsich-Cocktail mit Schlagsahne

18 zł

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS - WARME GETRÄNKE

Kawa Lavazza / Coffee / Kaffee	150 ml	8 zł
Espresso Lavazza	75 ml	8 zł
Ristretto Lavazza	25 ml	8 zł
Latte Macchiatto	200 ml	12 zł
Cappuccino	150 ml	9 zł
Kawa po irlandzku / Irish coffee / Irisch Kaffee	200 ml	17 zł
Herbata Lipton wybór smaków / Tea / Tee	150 ml	6 zł

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS - KALTE GETRÄNKE

Sok świeżo wyciskany / Fresh fruit juice / frische Fruchtsäfte	250 ml	12 zł
Soki owocowe Cappy / Juices / Säfte	250 ml	5 zł
Sok pomidorowy Cappy / Tomaten juice / Tomatensaft	250 ml	5 zł
Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic	250 ml	5 zł
Red bull	250 ml	10 zł
Woda mineralna „Kamena”	300 ml	4 zł
Mineral water / Mineralwasser		

PIWO

PIWO / BEER / BIER

Tyskie z beczki / Keg beer / Fassbier	0,5 l	8 zł
Tyskie z beczki / Keg beer / Fassbier	0,3 l	7 zł
Dzban piwa z beczki / Pitcher of beer / Bierkrug	1,5 l	22 zł
Lech Pils	0,5 l	7 zł
Żywiec	0,5 l	9 zł
Heineken	0,5 l	10 zł
Książęce Pszeniczne	0,5 l	10 zł
Tyskie	0,33 l	7 zł
Lech bezalkoholowy	0,33 l	7 zł

ALKOHOLE

ALKOHOL

APPERITIFF

Campari	4 cl	14 zł
Martini Bianco/Dry	8 cl	12 zł

WÓDKI / VODKA

Finlandia	4 cl	10 zł	0,5 l	90 zł
Wyborowa	4 cl	8 zł	0,5 l	70 zł
Żubrówka	4 cl	7 zł	0,5 l	60 zł
Żołądkowa Gorzka Tradycyjna	4 cl	7 zł	0,5 l	60 zł
Belveder	4 cl	20 zł	0,7 l	250 zł

WHISKY

Johnnie Walker Gold Label	4 cl	35 zł
Johnnie Walker Black Label	4 cl	20 zł
Johnnie Walker Red Label	4 cl	15 zł
Jack Daniels	4 cl	20 zł
Jack Daniels Honey	4 cl	22 zł
Ballantines	4 cl	15 zł
Jameson	4 cl	17 zł

COGNAC / BRANDY

Hennesy Fine	4 cl	30 zł
Martel VS	4 cl	20 zł
Metaxa 7*	4 cl	20 zł
Metaxa 5*	4 cl	18 zł

TEQUILA

Tequila Sierra Gold	4 cl	18 zł
Tequila Sierra Silver	4 cl	16 zł

RUM

Bacardi Black	4 cl	14 zł
Bacardi Light Dry	4 cl	12 zł

GIN

Gordon's London Dry Gin	4 cl	12 zł
-------------------------	------	-------

LIKIERY

Cointreau	4 cl	12 zł
Krupnik Old	4 cl	8 zł
Jagermeister	4 cl	12 zł

DRINKI

DRINKS

MOJITO

40 ml Bacardi Light Dry, limonka, mięta, cukier trzcinowy, syrop cukrowy, woda sodowa



17 zł

STRAWBERRY VODKA

40 ml wódki, truskawki, grenadyna, sok jabłkowy



15 zł

SWEET PATOOTIE

40 ml gin, 30 ml Archers (likier brzoskwiniowy), sok pomarańczowy



17 zł

SEX ON THE BEACH

40 ml wódki, 10 ml Malibu, sok pomarańczowy, syrop brzoskwiniowy, sok z czarnej porzeczki



17 zł

CHAMBORD FRENCH MARTINI

40 ml wódki, 30 ml Chambord Liqueur, sok ananasowy



19 zł

JOE COLLINS

40 ml Scotch Whisky, syrop cukrowy, sok cytrynowy, woda sodowa



16 zł

MARGARITA

40 ml Tequila, 20 ml Cointreau, sok cytrynowy



22 zł