

# MENU

DE

## VORSPEISEN

- Tatar vom Rinderfilet mit Shimeji-Pilzen, Eigelbpüree, Kapern und Schnittlauch-Mayonnaise mit Brot 49,-
- Garnelen in Buttersauce mit Petersilie, Chilli und Kirschtomaten mit Brot 58,-
- Lachsgravlax mit Mascarpone, Limette, Sesam und Dill, auf Bierbrot mit knusprigen Kapernchips 29,-

## SUPPEN

- Kürbiscrème mit knusprigen Croutons 26,-
- Tomatencremepelati mit Schnittlauchöl 22,-
- Žurek - Saure Roggensuppe Weißwurst und Ei 26,-

## SALATE

- Römersalat mit Caesar-Dressing, gegrilltem Hähnchenfilet, eingelegten Schalotten, Croûtons und Parmesan 36,-
- Salat mit Hühnchen, Blaubeeren, Ricotta, Pekannüssen, Erdbeeren und Honig-Senf-Dressing 42,-
- Salat mit Ziegenkäse, Himbeeren, Walnüssen, Rote Bete und Himbeer-Kaffee-Dressing 33,-

## HAUPTGÄNGE

- Maishähnchen supreme mit Gnocchi in Pfifferlingsauce, wilder Brokkoli und Zuckerschoten 69,-
- Paniertes Schweinskotelett mit Kartoffelpüree und Gurkenscheiben in Sauerrahm mit Dill 46,-
- Rippchen in BBQ-Sauce mit Steak Pommes und Coleslaw-Krautsalat 79,-
- Entenbrust mit frittierten Kartoffelknödeln, Topinambur-Püree, Apfelmus und Demi-Glace-Sauce 66,-
- Rinderfiletsteak mit Kartoffelpüree, Pak Choi mit Chimichurri, Topinambur-Chips und Demi-Glace-Sauce 106,-
- Seelachs im Bierteig mit Limetten-Mayonnaise-Sauce, zerdrückten Zuckerschoten, Steak Pommes und Koriander 55,-
- Linguine-Nudeln mit Garnelen in Wein-Butter-Sauce, Kirschtomaten, Petersilie, Chili und Parmesan 69,-
- Ravioli mit Ricotta-Käse und Spinat in Parmesansauce und Grünkohlchips 48,-
- Risotto mit saisonalem Gemüse, Frühlingzwiebeln, wildem Brokkoli und Zuckererbsen 65,-
- Blumenkohlsteak mit Chimichurri auf Kichererbsenpüree 42,-
- Gnocchi mit Pfifferlingssoße, Wildbrokkoli, Zuckerschoten, Karotten und Zucchini 48,-

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- Hähnchenstreifen in Panko-Panierung mit Kartoffelpüree und Coleslaw –Krautsalat 35,-
- Fischstäbchen mit Pommes frites und Coleslaw 38,-
- Pasta mit Tomatensauce 24,-
- Knödel mit Erdbeeren und Vanillequark 25,-

## ZUTATEN

- Steak Pommes 14,-
- Süßkartoffel Pommes frites 18,-
- Kartoffelpüree 12,-
- Gemischte Salate mit Gemüse 14,-
- Coleslaw – Krautsalat 12,-

## DESSERT

- Baiser-Pavlova mit Mascarponecreme und frischen Früchten 29,-
- Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis 24,-
- Hausgemachte Eiscreme mit Sablé-Kuchen 21,-
- Brownie mit Chantilly-Creme, Karamell-Belag und Popcorn 27,-

# GETRÄNKE

**DE**

## KAFFEE

Espresso	9,-
Espresso doppio	13,-
Americano	12,-
Cappuccino	14,-
Flat white	16,-
Latte	14,-
Tonic Espresso	18,-
Espresso, Tonic, Zitrone, Rosmarin, Eis	
Irischer Kaffee	22,-
Espresso, whisky, Schlagsahne, brauner Zucker	
Eiskaffee	21,-
Espresso, Milch, eine Kugel Vanilleeis, Schlagsahne, Eis	

## TEE

Richmont (Nach verfügbarem Sortiment fragen)	10,-
Wärmender Ceylon-Tee mit Zitrone, Orange, Nelken und Himbeersirup	15,-

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Limonade - Nach verfügbarem Sortiment fragen	0,40 l	17,-
Frisch gepresster Orangensaft	0,30 l	22,-
Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7up	0,20 l	9,-
Wasser Krystaliczne Zródło, still/funkelnd	0,30 l	9,-
Lipton (Pfirsich/grün)	0,20 l	9,-
Toma Fruchtsaft (Orange/ Apfel/ Schwarze Johannisbeere)	0,20 l	9,-
Tonic	0,20 l	9,-
Red Bull	0,25 l	15,-

## SHOTS

### Whisky

Glenfiddich 12 YO	40 ml	30,-
Glenmorangie 10 YO	40 ml	42,-
Lagavulin 16 YO	40 ml	64,-
Bulleit Bourbon	40 ml	22,-
Paprocky Single Barrel	40 ml	32,-
Grant's, Jameson, Jim Beam, Johnnie Walker Red Label, Ballantine's	40 ml	18,-
Johnnie Walker Black Label, Jack Daniel's	40 ml	20,-
Chivas Regal 12 YO	40 ml	26,-

### Wodka

Żubrówka Biała	40 ml	8,-
Finlandia, Żubrówka z trawą	40 ml	11,-
Wyborowa, Pan Tadeusz, Bocian	40 ml	10,-

### Cognac

Martell VS, Hennessy VS	40 ml	25,-
Metaxa	40 ml	15,-

### Rum

Plantation Barbados	40 ml	46,-
Havana Club, Bacardi	40 ml	13,-

### Gin

Hendrick's	40 ml	24,-
Seagram's, Finsbury	40 ml	16,-
Beefeater, Malfy	40 ml	21,-

### Likör

Malibu, Jagermeister, Becherovka, Kahlua	40 ml	14,-
Campari, Grappa Chardonnay	40 ml	12,-
Limoncello	40 ml	10,-

### Tequila

Olmecca Gold/ Olmecca Silver	40 ml	18,-
------------------------------	-------	------

## BIER

Lokales Bier - Nach verfügbarem Sortiment fragen	0,5 l	19,-
Żywiec (Fassbier), Żywiec 0%	0,5 l	14,-
Żywiec APA, Żywiec Weizenbier	0,5 l	15,-
Heineken, Heineken 0%	0,5 l	14,-
Cieszyńskie Pszeniczne (Weizenbier)	0,5 l	17,-
Cieszyńskie Porter	0,5 l	17,-
Somersby 4,5%, 0%	0,4 l	12,-

## FREE DRINKS ZONE

Rot, trocken wein 0%	0,125 l	18,-
Weiß, trocken wein 0%	0,125 l	18,-
Prosecco 0%	0,100 l	18,-
Hugo 0%		
Prosecco 0%, Sprudelwasser, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Eis		26,-
Mojito 0%		
Mineralwasser, Minze, brauner Zucker, Limette, Eis		20,-

## COCKTAILS

Hugo	30,-
Prosecco, Sprudelwasser, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Eis	
Aperol Spritz	28,-
Prosecco, Aperol, Sprudelwasser, Orange, Eis	
Limoncello Spritz	26,-
Prosecco, Limoncello, Sprudelwasser, Zitrone, Eis	
Mojito	28,-
Bacardi, Mineralwasser, Minze, brauner Zucker, Limette, Eis	
Elderflower Collins	26,-
Gin, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Sprudelwasser, Eis	
Blue Gin	27,-
Gin, Prosecco, Zitronensaft, Rosensirup, Eiweiß, Eis, Trockenblumen	
Whiskey Sour	29,-
Jack Daniel's, Zitronensaft, Zuckersirup, Aquafaba, Eis, Orangenschale	
Espresso Martini	28,-
Espresso, Wodka, Zuckersirup, Kaffeelikör, Eiweiß	

**NAVIGATOR**

\*\*\*

HOTEL &amp; KONFERENCJE