HOTEL BELWEDER

KARTA MENU

Hotel *** BELWEDER** | ul. Zdrojowa 15, 43-450 Ustroń | tel. +48 33 854 85 00
e-mail: recepcja@hotelbelweder.pl | www.hotelbelweder.pl

HOTEL BELWEDER

Serdecznie Witamy w Hotelu Belweder*****

Pierwszych Gości Hotel przyjął w 2001 roku. Od tej pory kojarzy się z gościnnością, elegancją i wysokim standardem usług.
Hotel jest przepięknie usytuowany wśród gór i lasów w samym sercu Beskidów, na wysokości 500 m.n.p.m. Z okien hotelowych pokoi roztacza się wspaniały widok na Ustroń z majestatycznie królującym nad nim szczytem Czantorii.
Mamy nadzieję, że dzięki niezapomnianej atmosferze Hotelu Belweder i wyjątkowej trosce o Gości, dołączą Państwo do grona naszych stałych bywalców.
Życzymy Państwu miłych wrażeń i udanego wypoczynku. Jesteśmy przekonani, że malownicze pejzaże widoczne z okien i tarasów Hotelu pozostaną na długo w Państwa pamięci.
Wychodząc naprzeciw Państwa potrzebom informujemy, iż nasze produkty kulinarne możemy przygotować z ograniczoną ilością soli, innych ostrych przypraw, cholesterolu i cukru oraz według Państwa indywidualnych preferencji dietetycznych. Prosimy o przedstawianie życzeń w tym zakresie.

Cordial Welcome to the Hotel Belweder*****

The Hotel welcomed the first guests in the year 2001. Since then it has been associated with hospitality, elegance and high standard of services.
The Hotel is beautifully situated on a slope of a mountain and surrounded by forests in the heart of Beskidy mountains, on the altitude of 500 m above the sea level. Hotel windows offer great view on the town of Ustroń and the mount of Czantoria majestically reigning over it.
We hope that because of the unforgettable atmosphere created by our personnel and our exceptional care for our Guests, you will join to our habitual guests.
We wish you wonderful impressions and marvelous rest. May views from the hotel windows, terraces and garden walking will stay in your memory for a long time.
In order to meet Your needs we inform that we can prepare our culinary products with limited amounts of salt, spices, cholesterol and sugar, and according to your individual dietetic preferences. We encourage you to present your preferences related to that issue.

Herzlich Willkommen im Hotel Belweder*****

Das Hotel empfang die ersten Gäste im Jahr 2001. Seit dieser Zeit verbindet man mit ihm die Gastfreundschaft, die Eleganz und der hohe Dienststandard.
Das Hotel ist wunderschön gelegen, inmitten der hohen Bergen und Wälder, auf einer Höhe von 500 m über dem Meeresspiegel. Zum Fenster hinaus erstreckt sich ein

KUCHNIA JAK U BABCI
KITCHEN LIKE AT GRANDMA'S / KÜCHE WIE BEI OMAS

- Domowe gołąbki z soczewicą i ryżem w sosie pomidorowym — 25,00 PLN, 300/80g

Cabbage rolls with lentils with rise and potato sauce

Hausgemachten Kohlroulade mit Linse, Reis und Tomatensoße

- Mix pierogów - z dzika, z kozim serem i figami, z kaszą gryczaną i boczkiem, z łososiem — 37,00 PLN, 150/150/150/150g

Mix of dumplings - surffed with wild boar, goat cheese with figs, with buckwheat and bacon, with salmon

Mix von Piroggen - mit Wildschweinfleisch, mit Ziegenkäse und Feigen, mit Buchweizengrütze und Speck, mit Lachs

- Chrupiące placki ziemniaczane ze śmietaną — 29,00 PLN, 150/30g

Crispy potato pancakes with cream.

Knusprige Kartoffelpuffer mit Sahne

HOTEL BELWEDER

PRZYSTAWKI
STARTERS / VORSPEISEN

- Carpaccio z jelenia z oliwą truflową, liśćmi nastrucji i parmezanem — 39,00 PLN
  80/10/10/20g
  Antichello Merlot
  Deer carpaccio with truffle oil, nasturtium leaf and parmesan
  Carpaccio aus Hirschfleisch mit Trüffelöl, Kapuzinerkresse-Blättern und Parmesankäse

- Tatar z marynowanego śledzia bałtyckiego z suszonymi pomidorami, oliwkami i cebulką — 22,00 PLN
  80/40/20/20g
  Chardonnay Heritage Bouchard
  Baltic marinated herring tartare with sun-dried tomatoes, olives and onion
  Baltisches Heringtartar mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und Zwiebeln

- Grillowana cukinia z ananasem zapiekana pod serem gorgonzola podana z sosem żurawinowym — 16,00 PLN
  70/70/35/50g
  Antichello Merlot
  Grilled zucchini with pineapple baked under Gorgonzola cheese, cranberry sauce
  Gegrillte Zucchini und Ananas unter Gorgonzola-Käse gebacken mit Preiselbeersauce

ZUPY
SOUPS / SUPPEN

- Rosół z jesiotra na świeżej pomarańczy z nutą kolendry — 21,00 PLN
  250/50/10g
  Sturgeon broth with fresh orange and a hint of coriander
  Störbrühe mit frischer Orange und einem Hauch Koriander

- Krem z pieczonego buraka z twarożkiem i prażonym słonecznikiem — 15,00 PLN
  250/50/30g
  Baked beetroot cream with cottage cheese and roasted sunflower seeds
  Geröstete Rote-Bete-Sahne mit Hüttenkäse und gerösteten Sonnenblumenkernen

HOTEL BELWEDER

DANIA GŁÓWNE
MAIN DISHES / HAUPTGERICHTE

- Rolada śląska z wołowiny, podana z kluskami śląskimi i modrą kapustą — 47,00 PLN
  180/50/150/150g
  Pinot Noir Heritage Bouchard

  Silesian beef roulade served with potato dumplings and red cabbage

  Schlesische Rinderroulade mit schlesischen Klößen und Blaukraut

- Polędwiczka wieprzowa z risotto ze szpinakiem w akompaniamencie sosu kasztanowego — 44,00 PLN
  180/70/60/90g
  Coto Mayor Rosado

  Pork tenderloin with risotto with spinach, accompanied by chestnut sauce

  Schweinefilet mit Spinatrisotto, begleitet von Kastaniensoße

- Schab jagnięcy na puree z brukselki i trawy cytrynowej z karmelizowanymi marchewkami — 63,00 PLN
  200/80/80g
  Primitivo di Manduria

  Lamb loin on a puree of Brussels sprouts and lemongrass with caramelized carrots

  Lammrücken auf einem Püree aus Rosenkohl und Zitronengras mit karamellisierten Karotten

- Ozorki jelenie z sosem chrzanowym, puree ziemniaczanym i mizerią — 38,00 PLN
  190/80/120/90g
  Twin Oaks Chardonay

  Deer tongues with horseradish sauce, mashed potatoes and Silesian cucumber salad

  Hirschzungen mit Meerrettichsoße, Kartoffelpüree und Gurkensalat

- Stek z polędwicy wołowej z sosem borowikowym, w towarzystwie pieczonych ziemniaczków i kolorowej sałatki z sosem vinaigrette — 74,00 PLN
  200/80/120/100g
  Zuccardi Seria a Malbec

  Beef tenderloin steak with boletus sauce, roasted potatoes and a colorful salad with vinaigrette sauce

  Rinderfiletsteak mit Steinpilzsoße, Bratkartoffeln und ein bunter Salat mit Vinaigrette Sauce

- Pappardele z opieńkami w sosie śmietanowym z płatkami parmezanu i liśćmi groszku — 35,00 PLN
  200/200/20/10g
  Alto Adige Pinot Bianco

  Pappardeles with honey fungus in cream sauce served with Parmesan and fresh peas leaves

  Pappardelle mit Honiggelber Hallimasch Pilze (Wenzelspilz) und Erbsenblätter

HOTEL BELWEDER

RYBY
FISHES / FISCHGERICHTE

- Pstrąg górski pieczony w całości w skorupie solnej z mixem sałat i frytkami
(czas oczekiwania ok. 30 min.)

PRODUKT TRADYCYJNY

39,00 PLN
250/100/100g
Antichello Soave

Mountain trout baked in salt crust with a mix of lettuces and fries
(waiting time about 30 minutes)

Bergforelle in Salzkruste gebacken mit einer Mischung aus Salaten und Pommes
(Wartezeit ca. 30 Minuten)

- Grillowany filet z łososia z dodatkiem szyjek rakowych, frytkami oraz brokułami na parze

65,00 PLN
200/45/120/100g
Maycas Del Limari Sumaq Chardonney

Grilled salmon fillet with crayfish necks sauce, fries and steamed broccoli

Gegrilltes Lachsfilet mit Krebshalssauce, Pommes und gedünstetem Brokkoli

HOTEL BELWEDER

DANIA KLUBOWE
CLUB MEALS / CLUB MAHLZEITEN

- Burger z bekonem, serem appenzeller, zielonymi sałatami, kiszonym ogórkiem i rzodkiewką podawany z grubymi frytkami — 39,00 PLN, 240/60/50/50/120g

Burger with bacon, Appenzeller cheese, green salads, pickled cucumber and radish served with thick fries

Burger mit speck, appenzellerkäse, grünen salaten, salzgurke und radoeschen, serviert mit dicken pommes frites

- Grillowany ser górski z królewską krewetką otoczony konfiturą z jarzębiny, podany z grzanką — 37,00 PLN, 180/60/30g, Antichello Soave

Grilled mountain cheese with king prawn surrounded rowan jam, served with toast

Gegrillter Bergkäse mit Riesengarnelen umgeben von Ebereschenmarmelade, serviert mit Toast

SAŁATKI
SALADS / SALATE

- Sałatka Belweder - sałatka z kurczakiem, awokado i ogórkiem, w sosie z gorgonzoli z orzechami włoskimi, grzankami i koperkiem — 38,00 PLN, 250/120/50g, Prosecco Casa Pecunia Delicato

Belvedere salad - chicken salad, avocado and cucumber, in a gorgonzola sauce with walnuts, croutons and dill

Salat Belvedere - Salat mit Hähnchen, Avocado und Gurke, in Gorgonzolasoße mit Walnüssen, Croûtons und Dill

- Sałatka z kozim serem, gruszką, liśćmi cykorii i buraczkami duszonymi w sosie imbirowym — 39,00 PLN, 160/50/20/80/60g, Coto Mayor Blanco

Salad with goat cheese, pear, chicory leaves and beetroots stewed in ginger sauce

Salat mit Ziegenkäse, Birne, Zichorienblättern und Rote Beete in Ingwersoße

DESERY
DESSERTS / NACHSPEISEN

- Sernik wiedeński z nutką sosu malinowego — 17,00 PLN
  150/20/25g
  Croft Fine Ruby
  Vienneses cheesecake with a hint of raspberry sauce
  Wiener Käsekuchen mit einem hauch von Himbeersosse

- Lody z pieprzem i ananasem — 24,00 PLN
  80/30/20g
  Prosecco Casa Pecunia Delicato
  Ice cream with pepper and pineapple
  Eis mit Pfeffer und Ananas

- Naleśniki z twarożkiem i cukrem pudrem — 18,00 PLN
  120/50/10g
  Croft Fine Ruby
  Pancakes with cottage cheese and powdered sugar
  Pfannkuchen mit Hüttenkäse und Puderzucker

- Pieczone jabłko z bogatym nadzieniem bakaliowym, miodem i żurawiną — 14,00 PLN
  180/80/20/10g
  Croft Fine Ruby
  Baked apple with nuts and raisins, honey and cranberries
  Bratapfel mit Nüssen und Rosinen, Honig und Preiselbeeren

HOTEL BELWEDER

NAPOJE ZIMNE
COLD BEVERAGES / KALTE GETRÄNKE

☐	Coca-Cola / Coca-Cola Zero	8,00 PLN 250ml
☐	Fanta / Sprite / Kinley Tonic	8,00 PLN 250ml
☐	Nestea	8,00 PLN 250ml
☐	Woda mineralna „Ustronianka" / mineral water / Mineralwasser	5,00 PLN 330ml
☐	Woda mineralna „San Pellegrino" / mineral water / Mineralwasser	11,00 PLN 250ml
☐	Woda mineralna „San Pellegrino" / mineral water / Mineralwasser	17,00 PLN 750ml
☐	Soki owocowe / fruit juices / Fruchtsäfte	6,00 PLN 200ml
☐	Soki ze świeżych owoców / fresh fruit juices / frische Fruchtsäfte	15,00 PLN 200ml
☐	Red Bull	14,00 PLN 250ml

HOTEL BELWEDER

NAPOJE GORĄCE
HOT BEVERAGES / HEISSE GETRÄNKE

☐	Herbata Ronnefeld / Ronnefeld tea / Ronnefeld Tee	8,00 PLN 200ml
☐	Herbata Ronnefeld duża / Big Ronnefeld tea / Gross Ronnefeld Tee	12,00 PLN 400ml
☐	Gorąca czekolada / Hot chocolate / Heisse Schokolade	12,00 PLN 200ml
☐	Kawa Espresso / Espresso / Espresso	12,00 PLN 50ml
☐	Kawa Espresso doppio / Espresso / Espresso	18,00 PLN 80ml
☐	Kawa czarna / Black coffee / Schwarzer Kaffee	12,00 PLN 150ml
☐	Kawa Cappuccino / Cappuccino / Cappuccino	14,00 PLN 200ml
☐	Kawa Latte / Latte coffee / Latte Kaffee	14,00 PLN

HOTEL BELWEDER

ALERGENY
ALLERGENS / ALLERGENEN

ZAWIERA ALERGEN
CONTAIN ALLERGEN
ES ENTHÄLT DAS ALLERGEN

MOŻE ZAWIERAĆ ALERGEN
CAN CONTAIN ALLERGEN
KANN EIN ALLERGEN ENHALTEN

ZBOŻA / GLUTEN
CEREALS / GLUTEN
GETREIDE / GLUTEN

SKORUPIAKI
CRUSTACEANS
KRUSTENTIERE

JAJA
EGGS
EIER

RYBY
FISHES
FISCHE

ORZESZKI ZIEMNE
PEANUTS
ERDNÜSSE

SOJA
SOY
SOJA

MLEKO / LAKTOZA
MILK / LACTOSE
MILCH / LAKTOSE

ORZECHY
NUTS
NÜSSE

SELER
CELERY
SELLERIE

GORCZYCA
CHARLOCK
SENFKORN

SEZAM
SESAME
SESAM

ŁUBIN
LUPINE
LUPINE

SIARCZANY
SULFUR
SULFATE

MIĘCZAKI
MOLLUSCS
MOLLUSKEN

Pełna lista składników poszczególnych dań, zawierających się w nich alergenów oraz składników składnika złożonego dostępne są do wglądu u obsługi restauracji.

A complete list of ingredients for each dish, including allergens and ingredients of the compound component are available for insight at the restaurant service.

Eine vollständige Liste der Zutaten für jedes Speise, einschließlich Allergene und Zutaten der zusammengesetzte Komponente sind für die Inspektion im Restaurant-Service zur Verfügung.