

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

W KWIETNIU POLECAMY!

IN APRIL WE RECOMMEND - WIR EMPFEHLEN IM APRIL

Krem marchewkowy z prażonymi pestkami dyni

Carrot cream with roasted pumpkin seeds
Karottencreme mit gerösteten Kürbiskernen

12 zł

Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej z czerwonym ryżem i świeżymi warzywami

Pork skewer with red rice and fresh vegetables
Schweinefleisch-Spieß mit rotem Reis und frischem Gemüse

36 zł

Galaretka cydrowa z bitą śmietaną

Cider jelly with whipped cream
Cider-Gelee mit Schlagsahne

14 zł

W ZESTAWIE TANIEJ

50 Zł

Wykaz alergenów dostępny u kelnera
List of allergens available at the waiter
Die Liste der Allergene vorhanden vom Kellner

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

Krem z białych warzyw z chipsem bekonowym	300 ml	14 zł
Cream of white vegetables with bacon chips Creme von weißen Gemüse mit Speckchips		
Zupa gulaszowa podawana z pieczywem	300 ml	14 zł
Goulash soup Gulaschsuppe		
Żurek z kiełbaską i jajkiem podawany z pieczywem	300 ml	12 zł
Polish Sour Rye Soup with egg (with bread) Altpolnische Sauermehlssuppe mit Ei (mit Brot)		
Rosół domowy z makaronem	300 ml	8 zł
Broth with noodles Brühe mit Nudeln		

SALATKI

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 22 zł
Czarny makaron z sosem carbonara
Black pasta with carbonara sauce
Schwarze Nudeln mit Carbonara-Sauce

Makaron orientalny z kurczakiem w sosie słodko-kwaśnym 300 g 25 zł
Oriental noodles with chicken in sweet and sour sauce
Orientalische Nudeln mit Hühnerfleisch in süß-saurer Sauce

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES - HAUPTGERICHTE

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

200 g / 59 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

Skwierzący stek z polędwicy wołowej z częstkami ziemniaka i grillowanymi warzywami

180 g / 60 zł

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

Nowość!

Polędwiczka wieprzowa w sosie z sera pleśniowego z puree ziemniaczanym z prażoną cebulką i groszkiem cukrowym

160 g / 38 zł

Pork tenderloin in blue cheese sauce, Potato puree with roasted onion and sweet pea
Schweinelende in Blauschimmelkäsesoße, Kartoffelbrei mit gerösteten Zwiebeln und Zuckerschoten

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

Nowość!

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 / 45 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 frytki i świeża surówka

160 g / 32 zł

Chicken breast de Volaille with chips and salad
Kotelett de Volaille mit Pommes frites und Salat

Quesadilas drobiowe

Tortilla pszenna faszerowana szpinakiem, filetem drobiowym,
pleśniowym serem podana ze świeżymi warzywami

150 g / 34 zł

Wheat tortilla stuffed with spinach, poultry fillet, blue cheese served with fresh vegetables
Weizentortilla gefüllt mit Spinat, Geflügelfilet, Blauschimmelkäse mit frischem Gemüse serviert

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
podany z 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

Smażony pstrąg z jabłkami, frytki i świeża surówka

ok. 300 g / 39 zł

Fried trout with apples, chips and salads set
Gebratene Forelle mit den Äpfeln, Pommes frites und Rohkostsatz

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

19 zł

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

Nowość!

Deser fit z musli i malinami

15 zł

Dessert fit with muesli and raspberries
Fit Dessert mit Müsli und Himbeeren

Lody bazyliowe z chili z gorącym malinami i bitą śmietaną

17 zł

Ice cream with basil and chili, hot raspberries and whipped cream
Eis mit Basilikum und Chili, heißen Himbeeren und Schlagsahne

Nowość!

Aksamitny koktajl brzoskwinowy z bitą śmietaną

18 zł

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

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS - WARME GETRÄNKE

Kawa Lavazza / Coffee / Kaffee	150 ml	7 zł
Espresso Lavazza	75 ml	7 zł
Ristretto Lavazza	25 ml	7 zł
Latte Macchiato	200 ml	12 zł
Cappuccino	150 ml	9 zł
Kawa po irlandzku / Irish coffee / Irisch Kaffee	200 ml	17 zł
Syrop do kawy	20 ml	2 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	200 ml	5 zł
Sok pomidorowy Cappy / Tomaten juice / Tomatensaft	200 ml	5 zł
Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic	200 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	21 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	8 zł
Tyskie	0,33 l	7 zł
Lech bezalkoholowy	0,33 l	6 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

DRINKS

CUBA LIBRE

40 ml Bacardi Light Dry, coca-cola, limonka



15 zł

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

GIN FIZZ

40 ml Gin, syrop cukrowy, sok cytrynowy, woda sodowa, limonka



15 zł

SEX ON THE BEACH

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



17 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