



Hotel Kopernik

MENU

Założony w 1997 roku Hotel Kopernik to firma rodzinna, prowadzona z pasją i osobistym zaangażowaniem właścicieli. Restauracja Hotelu zaprasza wszystkich, ceniących smaczną i wykwintną kuchnię, do swoich stylowych wnętrz, w zaciszu których skosztujecie Państwo dań kuchni europejskiej. Bogate i różnorodne menu zadowoli najbardziej wyrafinowane gusta kulinarne. Szef Kuchni zadbał, by każde danie zostało przygotowane z pietyzmem i dbałością o szczegóły.

Wyśmienita kuchnia oraz miła obsługa sprawiają, że restauracja jest doskonałym miejscem na spotkanie biznesowe, romantyczną kolację lub imprezę rodzinną.

Founded in 1997, Hotel Kopernik is a family business, conducted with passion and personal involvement of the owners. The Hotel restaurant invites all, who appreciate delicious and exquisite cuisine, to its stylish interiors, in comfort which you can taste European cuisine. Rich and diverse menu will satisfy the most refined culinary tastes. Chef takes care in order that every dish was prepared with reverence and attention to details.

Excellent cuisine and friendly service make the restaurant a perfect place for a business lunch, a romantic dinner or a family meeting.

Godziny otwarcia: **12⁰⁰ - 22⁰⁰**

Open: **12⁰⁰ - 10⁰⁰ pm**

Życzymy smacznego! / Enjoy your meal!

Przystawki

Starters

Carpaccio z łososia

z marynowanym imbirem, zielonym pieprzem i parmezanem

Salmon Carpaccio

with pickled ginger, green pepper and parmesan

26,00 zł

Carpaccio wołowe

plastry marynowanej wołowiny z kaparami, świeżą rukolą, suszonymi pomidorami,
sosem czosnkowo-prowansalskim i parmezanem

Beef Carpaccio

slices of marinated beef with capers, fresh arugula, sun-dried tomatoes,
provençal – garlic sauce and parmesan

27,00 zł

Tatar ze świeżego łososia

z ogórkiem, papryką i kaparami

Fresh salmon tartare

with cucumber, pepper and capers

25,00 zł

Sałatki

Salads

Sałatka Caprese

**soczyste pomidory przekładane mozzarellą z dodatkiem oliwy i bazylii,
podane na sałacie lodowej**

Caprese salad

*slices of fresh mozzarella, juicy tomatoes and basil, seasoned with salt and olive oil,
served on ice lettuce*

16,00 zł

Sałatka grecka

**ser feta, oliwki, pomidory, świeży ogórek, czerwona cebula, papryka,
podane na sałacie lodowej skropionej sosem winegret**

Greek salad

*feta cheese, olives, tomatoes, fresh cucumber, red onion, pepper,
served on ice lettuce and dressed with vinaigrette sauce*

19,00 zł

Sałatka z grillowanymi połówkami drobiowymi

**sałata lodowa z chrupiącym bekonem, parmezanem, pomidorem i ogórkiem,
skropiona sosem jogurtowym lub czosnkowym**

Grilled chicken tenderloin salad

*ice lettuce with crunchy bacon, parmesan, tomato and cucumber, dressed with
garlic or yoghurt sauce*

20,00 zł

Zupy

Soups

Rosół królewski z domowym makaronem

Royal chicken broth with homemade noodles

12,00 zł

Zupa pomidorowa z kluseczkami swojskimi

Tomato soup with homemade noodles

12,00 zł

Żurek podany z jajkiem po wiedeńsku

Sour soup served with viennese egg

14,00 zł

Zupa cebulowa z parmezanem i ziołowymi grzankami

Onion soup with parmesan and herbed croutons

14,00 zł

Dania z drobiu

Poultry dishes

Rolada z piersi kurczaka

**faszerowana mozzarellą i suszonymi pomidorami, w sosie bazyliowym,
z sałatką rzymską i ziemniakami puree**

Chicken Roulade

*stuffed with mozzarella and sun-dried tomatoes, in basil sauce, with romaine lettuce
and mashed potatoes*

25,00 zł

Pierś z gęsi

**w sosie rodzynkowym, z kaszą jaglaną i kuleczkami buraczanymi
z nutą kardamonu**

Goose fillet

in raisin sauce, with millet and beet balls with a hint of cardamom

37,00 zł

Dania z wieprzowiny i wołowiny

Pork and beef dishes

Tradycyjny kotlet schabowy z kością

kapustą zasmażaną i ziemniakami

Traditional polish pork chop with bone

coated with breadcrumbs, served with potatoes and fried cabbage

29,00 zł

Grillowana połówiczka wieprzowa

**otulona wędzonym boczkiem, polana lazurowym sosem serowym,
z bukietem sałat i talarkami ziemniaczanymi**

Grilled pork tenderloin

*wrapped with smoked bacon, poured with blue cheese sauce,
with salad bouquet and fried potato slices*

32,00 zł

Stek z połówicy wołowej

**na zielonej fasolce, w sosie z grzybów leśnych
i pieczonymi ziemniaczkami**

Beef fillet steak

on green bean, in mushroom sauce and fried potatoes

54,00 zł

Dania rybne i owoce morza

Fish and seafood

Krewetki Black Tiger

w śmietanie, podane na soczystym szpinaku z ryżem szafranowym

Black Tiger Prawns

in cream, served on juicy spinach with saffron rice

42,00 zł

Grillowany łosoś

z sosem koperkowo-cytrynowym, gotowanymi warzywami i ryżem

Grilled salmon

with lemon-dill sauce, boiled vegetables and rice

41,00 zł

Sandacz panierowany

**w pestkach dyni, z sosem kurkowym, grillowanymi warzywami
i gotowanymi ziemniakami**

Pike perch

*coated with pumpkin seeds, with chanterelle sauce, grilled vegetables
and boiled potatoes*

42,00 zł

Pierogi

Dumplings

Pierogi z mięsem (8 sztuk)

okraszone boczkiem i cebulką

Dumplings with meat (8 pieces)

with pan-fried bacon and onion

26,00 zł

Pierogi ruskie (8 sztuk)

ze zrumienioną na maśle cebulką i kwaśną śmietaną

Russian dumplings with cottage cheese – potato – onion filling (8 pieces)

with pan-fried onion and sour cream

26,00 zł

Pierogi ze szpinakiem (8 sztuk)

podane z sosem serowym

Dumplings with spinach (8 pieces)

served with cheese sauce

26,00 zł

Makarony

Pasta

Tagliatelle carbonara

makaron tagliatelle w sosie carbonara

Tagliatelle carbonara

ribbons of pasta in cheese sauce

25,00 zł

Spaghetti

makaron z pomidorami, kurczakiem, bazylią i parmezanem

Spaghetti

pasta with tomatoes, chicken, basil and parmesan

25,00 zł

Desery

Desserts

Szarlotka

z bitą śmietaną i gałką lodów waniliowych

Apple pie

with whipped cream and vanilla ice cream

14,00 zł

Lody waniliowe

z gorącymi malinami i bitą śmietaną

Vanilla ice cream

with hot raspberries and whipped cream

15,00 zł

Gruszka marynowana w winie

z bitą śmietaną, podana na płatkach migdałów i polana białą czekoladą

Wine poached pear

with whipped cream, served on almond flakes, white chocolate glazed

15,00 zł

Dodatki

Extras

frytki / french fries	7 zł
talarki ziemniaczane / fried potato slices	7 zł
ziemniaki opiekane / fried potatoes	7 zł
pieczywo / bread	2 zł
buraczki / pan-fried grated beetroot	6 zł
kapusta pekińska / chinese cabbage	6 zł
kapusta zasmażana / fried cabbage	6 zł
ketchup / ketchup	1 zł
musztarda / mustard	1 zł

Śniadania / kolacje

Breakfasts / suppers

parówki z wody, 4 szt. / boiled sausages, 4 pcs	10 zł
jajecznica na maśle z 3 jaj / 3 eggs scrambled in butter	10 zł
jajecznica na maśle z 2 jaj / 2 eggs scrambled in butter	8 zł
jajecznica na maśle z 2 jaj z szynką / 2 eggs scrambled in butter with ham	10 zł
pałera wędlin, serów / cheese and charcuterie plate	15 zł

Napoje Drinks

kawa rozpuszczalna, parzona / coffee instant, brewed		8 zł
espresso / espresso		8 zł
latte macchiato, cappuccino / latte macchiato, cappuccino		12 zł
herbata czarna z cytryną / black tea with lemon		6 zł
herbata owocowa / flavoured tea		6 zł
Cappy, sok multiwitamina / multiwitamin juice	0,2l	5 zł
Coca-Cola, Sprite, Fanta	0,2l	5 zł
Kropla Beskidu woda gazowana / sparkling water	0,25l	5 zł
Kropla Beskidu woda niegazowana / still water	0,25l	5 zł

Alkohole Alcohol

Tyskie, Lech butelka	0,5l	6 zł
Wyborowa	5cl	7 zł
Finlandia	5cl	8 zł
Absolut	5cl	9 zł
Grant's	5cl	12 zł
Ballantine's	5cl	13 zł
Jack Daniel's	5cl	14 zł
Imiglykos Meliritos , Grecja, wino białe, półsłodkie		10 zł
Frontera Sauvignon Blanc , Chile, wino białe, wytrawne		10 zł
Kressmann Grande Reserve , Francja, wino białe, półwytrawne		12 zł
Chianti Torfagiano , Włochy, wino czerwone, wytrawne		10 zł
Neuve – Dos , Hiszpania, wino czerwone, półwytrawne		10 zł
Old Tbilisi , Gruzja, wino czerwone, półsłodkie		10 zł
La Tour Rastignac , Francja, wino czerwone, wytrawne		15 zł
Baileys , irish cream	5cl	13 zł
Cointreau , likier pomarańczowy	5cl	15 zł
Martell , cognac	5cl	21 zł