



**Deseo**

**MENU**

**Restauracja Deseo jest czynna codziennie w godz. 15:00 – 22:00.**

*Deseo Restaurant is open daily 15:00 PM. to 10:00 PM.*

**Ceny obowiązują od 1 kwietnia 2017 roku.**

*Prices valid from April 1st, 2017.*

**Do ceny nie jest doliczany serwis.**

*The service is not included in the price.*

---

**Receptury oraz alergeny serwowanych potraw dostępne są do wglądu u Szefa Kuchni. Prosimy o zapytanie kelnera obsługującego Państwa stolik.**

**Podana gramatura uwzględnia wagę potraw serwowanych.**

*The recipes and allergens of the dishes are available for inspection with our Chef. Please ask the waiter who serves your table.*

*The given weight of the dishes is the weight of the dishes served.*

---

**Śniadanie w formie bufetu**

*Buffet breakfast*

**35,00 pln**

**Poniedziałek – Piątek**

*Monday – Friday*

**07:00-10:00**

**Soboty, Niedziele, Święta**

*Saturday, Sunday and Holiday Days*

**07:00-11:00**

**PRZYSTAWKI**

STARTERS

**Carpaccio z polędwicy wołowej marynowanej w czosnku  
i ziarnach pieprzu kolorowego**

*Beef carpaccio marinated in garlic and grains of color pepper*

**25,00 pln**

**Panierowany Ser Brie z sosem z żurawiny i czerwonego wina**

*Breaded Brie cheese with cranberry and red wine sauce*

**19,00 pln**

**SAŁATKI**

SALADS

**Krewetki Tygrysie z limonkowym dressingiem z chilli i kolendrą**

*Black Tiger Prawns with lime, chilli and coriander dressing*

**28,00 pln**

**Sałatka Cezar z grilowanym kurczakiem, czerwoną cebulą  
i ziołowymi grzankami**

*Cesar Salad with grilled chicken breast, red onion  
and herbal croutons*

**29,00 pln**

**D**

**ZUPY**

SOUPS

**Krem z pieczonego buraka z serem kozim i miętą**  
*Cream of baked beetroot with goat cheese and mint*

**14,00 pln**

**Krem z pomidorów z selerem naciowym**  
*Tomato cream with celery*

**14,00 pln**

**RYBY**

FISH

**Smażony pstrąg z kompotem z pieczonej papryki, kolendry  
i oleju sezamowego podany z talarkami ziemniaczanymi  
i zieloną cebulą**  
*Fried trout with roasted pepper, coriander and sesame oil served  
with slices of potato and spring onion*

**49,00 pln**

**Pieczony filet z łososa w sosie cytrynowym podany  
z atramentowym Tagliolini**

*Baked fillet of salmon with lemon sauce served  
with Sephia tagliolini*

**54,00 pln**

**DANIA GŁÓWNE**

MAIN DISHES

**Połówka pieczonej kaczki marynowanej w miodzie pitnym  
z wiśniami i kaszą pęczak**

*Roasted half duck marinated in mead served with cherry  
and pearl barley*

**75,00 pln**

**Pierś z kurczaka z twarogiem, orzechami i suszonymi  
pomidorami podane z kaszą kus-kus i grillowanymi warzywami**

*Chicken breast stuffed with cottage cheese, walnuts  
and sun-dried tomatoes served with Cous-Cous  
and grilled vegetables*

**36,00 pln**

**Burger wołowy, podany z frytkami belgijskimi i sałatką**

*Beef Burger served with Belgian fries and salad*

**32,00 pln**

**Kurczak w indyjskim sosie curry z ryżem jaśminowym**

*Indian style chicken curry with jasmine rice and spring onion*

**30,00 pln**

**Kompozycja mięs grillowanych podana z sosem czosnkowym  
oraz częstkami ziołowych ziemniaków**

*Selection of grilled meat with garlic dip and herb roasted potatoes*

**42,00 pln**

**DANIA GŁÓWNE**

MAIN DISHES

**Penne z kurczakiem i brokułami oraz suszonymi pomidorami  
w kremowo-bazyliowym sosie**

*Chicken and broccoli penne pasta with sun-dried tomatoes  
and basil cream sauce*

**30,00 pln**

**Makaron z warzywami w kremowym sosie z bazylią i parmezanem**

*Pasta with vegetables in creamy sauce with  
parmesan cheese and basil*

**30,00 pln**

**Stek z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym,  
opiekany ziemniakami i bukietem sałat**

*Beef tenderloin steak with garlic butter, roasted potatoes  
and lettuce bouquet*

**64,00 pln**

**TRADYCYJNA KUCHNIA POLSKA**

TRADITIONAL POLISH COUSINE

**Żurek na zakwasie z chrzanem, twarogiem i jajkiem przepiórczym**

*Traditional Polish sour soup with cottage cheese  
and partridge egg*

**16,00 pln**

**Kotlet schabowy z kością podany z kapustą zasmażaną  
i opiekanymi ziemniakami**

*Pork chops with fried sauerkraut and roasted potatoes*

**32,00 pln**

**Pierogi ruskie**

*Potato and cottage cheese stuffed dumplings "Ruskie"*

**18,00 pln**

**Pierogi z mięsem**

*Traditional meat stuffed dumplings*

**20,00 pln**

**Maczanka po krakowsku**

*Roast pork neck served in a bread roll  
baked with cheese and vegetables*

**29,00 pln**

**Deseo**

**DESERY**

DESSERTS

**Suflet czekoladowy z lodami kokosowymi i miętą**

*Chocolate souffle with coconout ice-cream and mint*

**18,00 pln**

**Kompozycja lodowa z bitą śmietaną sosem toffi i migdałami**

*Selection of ice cream with whipped cream,  
almond flakes and toffee sauce*

**16,00 pln**

**Gruszka marynowana w sosie z białej czekolady z chilli  
i sorbetem malinowym**

*Pear marinated in chilli and white chocolate sauce served with  
rasberry sherbet*

**18,00 pln**



**MENU WIOSENNO- LETNIE**

SPRING AND SUMMER SPECIALS

**Chtłodnik ze świeżego ogórka z jajkiem, limonką i chilli**

*Chilled cucumber soup with egg, lime and chilli*

**14,00 pln**

**Confit z kaczki na liściach sałaty z syropem balsamicznym i figą**

*Duck leg confit with leaf salad, balsamic syrup and fig*

**25,00 pln**

**Gnocchi z kurczakiem w sosie truflowym z borowikami**

*Gnochi with chicken in a truffle sauce*

**36,00 pln**

**Sorbet Ananasowy z sosem mango, chilli i grillowaną truskawką**

*Pineapple sherbet in mango and chilli sauce served  
with grilled strawberry*

**22,00 pln**

**Beza z bitą śmietaną, owocami i sosem czekoladowym**

*Fresh fruit Pavlova with chocolate sauce*

**16,00 pln**

**MENU DZIECIĘCE**

CHILDREN'S MENU

**Zupa pomidorowa z ryżem**

*Tomato soup with rice*

**8,00 pln**

**Risotto z kurczakiem i warzywami**

*Risotto with chicken and vegetables*

**16,00 pln**

**Burger drobiowy z serem, sałatą i pomidorem z frytkami**

*Chicken burger with cheese, lettuce, tomato and French fries*

**20,00 pln**

**Lody w polewie czekoladowej**

*Ice cream with chocolate sauce*

**7,00 pln**

**DODATKI**

ADDITIONS

**Frytki/ Ziemniaki opiekane/ Talarki ziemniaczane**

*Fried / wedges*

**7,00 pln**

**Ryż**

*Rice*

**6,00 pln**

**Makaron**

*Pasta*

**6,00 pln**

**Bukiet jarzyn gotowanych na parze**

*Steamed vegetables*

**8,00 pln**

**Warzywa grillowane**

*Grilled vegetables*

**7,00 pln**

**Kompozycja sałat z sosem vinegrette**

*Mixed leafs salad with vinegrette sauce*

**8,00 pln**

**Deseo**