

PRZYSTAWKI (APPETIZERS)	
TATAR (Beef tartar) (żółtko/kapary / anchois/marynowane grzybki/musztarda/masło) (egg yolk/capers/anchovies/pickled mushrooms/mustard/butter)	38 zł
TATAR Z ŁOSOSIA MARYNOWANY W CYTRUSACH (Salmon tartar) (avocado / kapary/ oliwa szczypiorkowa) (avocado/ capers/ chives olive oil)	42 zł
KREWETKI CON SALSA ROSA (Salsa rosa shrimps) (pikantny sos pomidorowy) (spicy tomato sauce)	36 zł
WĄTRÓBKA Z CEBULĄ (Liver with onion) (cebula/proziak) (onion/ bread)	22 zł
ZUPY (SOUPS)	
ŻUREK (Sour soup) (jajko /kielbasa / chips z boczku) (egg / sausage / bacon chips)	19 zł
ZUPA GRZYBOWA Z MAKARONEM (Mushroom soup with noodles)	19 zł
ROSÓŁ NA WIELU MIĘSACH (Broth on many meats) (z makaronem lub lanymi kluseczkami z pietruszką) (with noodle or poured noodleswith parsley)	14 zł
PIKANTNE FLACZKI Z CIECIERZYCĄ (Spicy tripes with chickpea) (flaki wołowe/ ciecierzycza / ozorki/chorizo) (beef tripes/ chickpea/ tongues/chorizo)	25 zł
SAŁATKI (SALADS)	
SAŁATKA CEZAR (Cesar salad) (Grana padano/pomidorki koktajlowe/salata rzymska/ filet z kurczaka/boczek /grzanki) Grana padano cheese/cherry tomatoes/Roman lettuce/ chicken fillet/bacon/toasts)	35 zł
SAŁATKA Z PIECZONYM ŁOSOSIEM (Grilled salmon salad) (łosoś/mix salat/pomidor koktajlowy/oliwki/kapary/ ser feta/sos winegrette) (Salmon/salat mix/ herry tomato/olives/capers/ feta cheese/vinaigrette sauce)	38 zł
SAŁATKA Z SEREM HALLOUMI I CAMEMBERT (Halloumi and camembert salad)	35 zł

DANIA GŁÓWNE (MAIN DISHES)	
FILET Z KURCZAKA Z GRILLA (Grilled chicken) (frytki/ surówka colesław) (grilled chicken fillet/ chips/ fresh salad)	35 zł
ROLADKA Z KURCZAKA Z PŁYNNYM ZIELONYM SERCEM (Chicken roulade) (puree z marchwi i blanszowanego pora) (carrot pouree/ leek)	30 zł
KOTLET SCHABOWY SMAŻONY NA SMALCU (Pork chop fried on lard) (puree ziemniaczane / kapusta zasmażana) (potatoes/ fried cabbage)	36 zł
POŁĘDWICZKI Z SOSEM TYMIANKOWO- ROZMARYNOWYM (Tenderloins with herb sauce) (rozетка ziemniaczana / pieczony kalafior na maśle) (baked potatoes/ cauliflower baked on butter)	45 zł
PLACEK PO BURGUNDZKU (Potato pancakes with beef sauce)	35 zł
ŻEBERKA BBQ ZAPIEKANE Z SEZAMEM (Ribs bbq) (frytki /steak hause/ warzywa grillowane) (chips/ grilled vegetables)	55 zł
POLICZKI WOŁOWE W SOSIE WŁASNYM (Beef cheeks) (rosti ziemniaczane/ modra kapusta) (potato rostis/ red cabbage)	58 zł
STEK ANGUS (Angus steak) (frytki steak hause/ warzywa grillowane) (beef steak angus/ steak hause chips/ grilled vegetables)	85 zł
STEK RIB EYE (stek z antrykotu/sos z zielonego pieprzu/ konfitura z cebuli/ frytki) (beef/ green pepper sauce/ onion jam/ steak hause chips)	95 zł
BURGER CLASIC (frytki / surówka colesław) (classic burger/ fresh salad)	38 zł
BURGER VEGE (ciecierzyca/kuskus/ cukinia/ pestki słonecznika, cebula czerwona) (chickpeas/ couscous/ zucchini/ sunflower seeds/ red onion)	25 zł
RYBY (FISH)	
PSTRĄG Z PIECA Z MASŁEM SMAKOWYM (Oven trout with flavoured butter) (pstrąg/ salatka ziemniaczana) (trout/ potato salad)	47 zł
POŁĘDWICA Z DORSZ W POPIELE Z BAKŁAŻANA (Cod tenderloins with aubergine) (kuskus z warzywami /flambirowany szpinak/sos cytrynowy) (cod/ couscous/ vegetables/ spinach/ lemon sauce)	50 zł
SANDACZ Z PATELNI (Fried zander) (puree chrzanowe/ pieczarki portobello) (horseradish/ portobelo mushrooms)	57 zł

DODATKI (ADDITIONS)	
Ziemniaki (potato)	8 zł
Frytki (chips)	11 zł
Surówka colesław (fresh salad)	7 zł
Salatka wiosenna (spring salad)	11 zł
MAKARONY/PIEROGI (PASTA/ DUMPLINGS)	
PENNE Z KURCZAKIEM (Penne with chicken) (szpinak baby/ Grana Padano/ sos śmietanowy) (baby spinach/ Grana Padano/ cream sauce)	33 zł
TRADYCYJNY MAKARON CARBONARA (Traditional carbonara) (boczek/żółtko/parmezan/pietruszką) bacon/yolk/parmesan/parsley)	30 zł
CHIŃSKI MAKARON Z WIEPRZOWINĄ (Chinese pasta with pork) połędwiczka/cebula/papryka/orzechy włoskie/imbir/ sos sojowy/ sos słodko - pikantny) (tenderloin/onion/pepper/walnuts/ginger/ soy sauce/sweet and spicy sauce)	35 zł
CZARNE TAGIATELLE Z WARZYSAMI (Black tagiatelle with vegetables) (cukinia/ seler naciowy/ papryka/ czerwona cebula) (zucchini/ celery/ pepper/ red onion)	28 zł
PIEROGI RUSKIE (dumplings with potatoes and cottage cheese)	22 zł (9szt.)
MENU DLA DZIECI (MENU KIDS)	
ROSÓŁ Z MAKARONEM (Broth with noodles)	10 zł
STRIPSY Z KURCZAKA (Chicken strips/chips) filet z kurczaka/frytki/ chicken fillet/chips	20 zł
PANCAKE (Sweet pancake) owoce/ bita śmietana/sos czekoladowy fruit/ whipped cream/ chocolate sauce	14 zł
DESERY (DESSERTS)	
PUCHAR LODOWY (Ice cream cupCE CREAM CUP) Lody/ owoce sezonowe/bita śmietana Ice cream/seasonal fruit/whipped cream	19 zł
SZARLOTKA Z LODAMI (Apple pie with ice-cream) Szarlotka /bita śmietana Apple pie/whipped cream	19 zł
DESER DNIA – zapytaj kelnera (dessert of the day- ask waiter)	

NAPOJE GORĄCE (hot drinks)

Espresso	8 zł
Americanno	9 zł
Espresso doppio	10 zł
Cappuccino	11 zł
Latte	12 zł
Herbata czarna (black tea)	7 zł
Herbata zielona / owocowa (green/fruit tea)	7 zł
Herbata zimowa (winter tea)	16 zł
Wino grzane	250 ml 18 zł

NAPOJE ZIMNE (cool drinks)

Woda mineralna Kropla Beskidu niegazowana/ gazowana (Still mineral water/carbonated water)	330 ml	7 zł
		
Sok Cappy pomarańczowy /jabłkowy/pomidorowy (Orange/apple/tomato juice)	250 ml	8 zł
		
Nektar z czarnej porzeczki/ grapefruit (Black currant juice)	250 ml	8 zł
Napoje gazowane coca-cola/fanta/sprite	250 ml	8 zł
	250 ml	8 zł
Fruzetea cytrynowa (Peach/lemon fruzetea)	250 ml	18 zł
		
Sok świeżo wyciskany z pomarańczy / grapefruit (Fresh squeezed orange juice)	1l	12 zł
Woda mineralna z cytryną (Mineral water with lemon)	1l	18 zł
Soki owocowe (Fruit juices)	0,85l	18 zł
Napój gazowany/ Fizzy drink		

Piwo lane (tap beer)

Żywiec	0,3l	9 zł
Żywiec	0,5l	11 zł
Leżajsk	0,3l	8 zł
Leżajsk	0,5l	10 zł
Sok do piwa (Juice for beer)		1 zł

Piwo butelkowe (bottle beer)

Żywiec biały pszeniczny (White wheat Żywiec)	12 zł
Żywiec bezalkoholowy (Non-alcoholic Żywiec)	12 zł
Żywiec porter	12 zł
Heineken	12 zł
Heineken bezalkoholowy (Non-alcoholic Heineken)	12 zł
Piwo regionalne browar Lasowiak	18 zł
(Regional beer- Lasowiak brewery)	
Piwo Corona	0,33 l 15 zł
Piwo Beck's	0,33 l 15 zł

Alkohole (Alcohols)

Wyborowa	50 ml	8 zł
Finlandia	50 ml	9 zł
Chopin	50 ml	15 zł
Ogiński	50 ml	9 zł
Żubrówka	50 ml	8 zł
Wiśniówka	50 ml	8 zł
Gorzka żołądkowa	50 ml	8 zł

Ballantines	50 ml	16 zł
Jagermeister	50 ml	16 zł
Johnnie Walker red	50 ml	16 zł
Johnnie Walker black	50 ml	19 zł
Jack Daniels	50 ml	14 zł
Jack Daniels gentlemen	50 ml	23 zł
Jack Daniels single barrel	50 ml	27 zł

Gin Seagrams	50 ml	13 zł
Gin Gordons	50 ml	14 zł

Rum Bacardi	50 ml	14 zł
Capitan Morgan	50 ml	14 zł
Tequila	50 ml	15 zł

Hennessy	50 ml	19 zł
Martel	50 ml	20 zł
Stock	50 ml	11 zł
Metaxa	50 ml	17 zł

Drinki (Drinks)

Mohito	23zł
--------	------

Rum/ limonka/ mięta/ cukier brązowy
(rum/lime/mint/brown sugar)

Wódka Sunrise	22 zł
---------------	-------

wódka/grenadina/ sok pomarańczowy
vodka/grenadine/orange juice

Sex on the beach	25 zł
------------------	-------

Likier brzoskwiński/ wódka/sok pomarańczowy / grenadina
(peach liqueur/vodka/orange juice/ grenadina)

Wściekły pies (Furious dog)	10 zł
-----------------------------	-------

Syrup malinowy/wódka/tabsco
Raspberry syrup/vodka/tabsco

Martin spritz	24 zł
---------------	-------

Orange martini/tonic/orange

Drinki bezalkoholowe (Non-alcoholic drinks)

Mohito bezalkoholowe (Non-alcoholic mohito)	16zł
---	------

Limonka,mieta,cukier brązowy, sprite /Lime, mint, brown sugar, sprite

Zachód słońca (The sunset)	14 zł
----------------------------	-------

Sok pomarańczowy, syrop grenadine/ Orange juice, grenadine syrup

Restauracja STAL | Food & Drinks |
www.hotelstal.pl

Rezerwacja: imprezy | komunie | wesela
e-mail: restauracja@hotelstal.pl

RESTAURACJA STAL

MENU

GODZINY OTWARCIA:
PONIEDZIAŁEK-SOBOTA 13:00-22 :00
NIEDZIELA 12:00-22:00

OPENING HOURS:
MONDAY-SATURDAY 1:00PM-10:00 PM

ZAPRASZAMY NA PYSZNE ŚNIADANIA
DO GODZ. 9:30

We invite you for a delicious breakfast