



HOTEL GALICJA

Wellness & Spa



MENU TRATTORIA GALICJA

*Produkty od lokalnych dostawców
Products from local suppliers*



Pizza

Pizza około 30 centymetrów/Pizza size around 30 cm

- MARINARA** 🌿 25,00 zł
sos pomidorowy, czosnek, oregano, oliwa extra virgin (tomato sauce, Garlic, oregano, olive oil)
- MARGHERITA** 🌿 32,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, świeża bazylija (tylko w lokalu) (tomato sauce, mozzarella fior di latte, fresh basil (not available for take away))
- PROSCIUTTO** 40,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka Prosciutto Cotto (tomato sauce, mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto)
- PROSCIUTTO FUNGHI** 42,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka Prosciutto Cotto, pieczarki (tomato sauce, mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto, champignon)
- CAPRICCIOSA** 45,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka Prosciutto Cotto, pieczarki, oliwki, oregano (tomato sauce, mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto, champignon, olives, oregano)
- SALAME** 40,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, Salame Napoli (tomato sauce, mozzarella fior di latte, Salame Napoli)
- DIAVOLA** 🌶️ 46,00 zł
sos pomidorowy, pikantna salsa, mozzarella fior di latte, Salame Napoli, czerwona cebula, oliwa czosnkowa (tomato sauce, spicy salsa, mozzarella fior di latte, Salame Napoli, red onion, garlic olive oil)
- PARMA** 48,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, Prosciutto Crudo, rukola, pomidorki koktajlowe, Grana Padano (tomato sauce, mozzarella fior di latte, Prosciutto Crudo, cherry tomato, Grana Padano)
- SICILIANA** 44,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, anchois, kapary, oliwki, oliwa extra virgin, oregano (tomato sauce, mozzarella fior di latte, anchois, capers, olives, olive oil, oregano)
- TONNO** 44,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, tuńczyk, cebula, oregano (tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, onion, oregano)
- PIZZA SEZONOWA**
Pytaj obsługę/ask the staff
- PIZZA BIANCA**
- QUATTRO FORMAGGI** 🌿 45,00 zł
sos biały, mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Grana Padano (cream sauce, mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Grana Padano)

- VEGETARIANA** 🌿 45,00 zł
sos biały, mozzarella fior di latte, cukinia, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, oliwki, rukola, oliwa czosnkowa (cream sauce, mozzarella fior di latte, zucchini, red onion, cherry tomato, olives, rucola, garlic olive oil)

- PANCETTA** 45,00 zł
sos biały, mozzarella fior di latte, pancetta, pieczarki, cebula, pieprz (cream sauce, mozzarella fior di latte, pancetta, champignon, onion, pepper)

- PERA GORGONZOLA** 45,00 zł
sos biały, mozzarella fior di latte, Gorgonzola, gruszka, orzechy włoskie, prażone migdały, miód, rukola (cream sauce, mozzarella fior di latte, Gorgonzola, pear, walnuts, roasted almonds, honey, rucola)

- MORTADELLA** 45,00 zł
sos biały, Mortadella, pesto pistacjowe, oliwa extra virgin, Grana Padano (cream sauce, Mortadella, pistachio pesto, olive oil, Grana Padano)

Z pieca (From the oven)

- SCHIACCIATA** 🌿 24,00 zł
włoskie pieczywo z oliwą z oliwek, pesto z pietruszki, czosnku i nasion, parmezan (italian bread with olive oil, basil, green pesto with garlic, parsley, seeds, parmesan)

- Bułeczki Szefa 10 szt.** 35,00 zł
bułeczki, sos pomidorowy, ser, szynka, salami, cebula (Chef's hot buns with sauce, cheese, ham, salami and onion)

Świeże Makarony (Fresh Pasta)

- TAGLIATELLE ALLA CARBONARA** 42,00 zł
makaron tagliatelle, boczek, żółtko, parmezan, śmietana, natka pietruszki (tagliatelle, bacon, egg yolk, parmesan, cream, parsley)

- PAPPARDELLE VERDURE** 🌿 42,00 zł
makaron pappardelle, grillowane warzywa, zielone pesto z pestkami dyni i pietruszka, parmezan (pappardelle, grilled vegetables, green pesto with pumpkin and sunflower seeds, parmesan)

- SPAGHETTI CHORIZO** 🌶️ 45,00 zł
spaghetti chitarra, krewetki, chorizo, czosnek, chilli, natka pietruszki (spaghetti chitarra, prawns, chorizo, garlic, chilli, parsley)

- TAGLIATELLE FUNGHI** 45,00 zł
makaron tagliatelle, kaczka, mascarpone, borowiki, liście szpinaku (tagliatelle, slices of duck, mascarpone, boletus, spinach leaves)

- RISOTTO VERDE** 🌿 40,00 zł
ryż arborio, zielone warzywa, cebula, czosnek, parmezan – opcja wegańska bez sera (arborio rice, green vegetables, onion, Garlic, parmesan – Vegan option without cheese)

Burgery (Burgers)

- FIRMOWY** 42,00 zł
100% wołowina, kimchi z czerwonej kapusty, sos francuski (100% beef, red cabbage kimchi, French sauce)

- CHEESEBURGER** 38,00 zł
100% wołowina, sos francuski, sałata, 2 x ser cheddar, ogórek, pomidor, cebula (100% beef, french sauce, lettuce, 2 x cheddar, gherkin, tomato, onion)

- BBQ** 42,00 zł
100% wołowina, grillowany boczek, sałata, pickle, czerwona cebula, 2 x ser cheddar, sos BBQ (100% beef, grilled bacon, lettuce, gherkin, red onion, 2 x cheddar, BBQ sauce)

- MEXICO** 🌶️ 42,00 zł
100% wołowina, sos francuski, rukola, czerwona cebula, jalapeno, sos red curry, nachos, ser cheddar (100% beef, french sauce, rucola, red onion, jalapeno, red curry sauce, nachos, cheddar)


Do każdego burgera możliwość wymiany mięsa wołowego na kotlet warzywny (For each burger it is possible to change beef for vegetable burger)



- FRYTKI do burgera** 8,00 zł
(chips for burger)



🌿 Dania wegetariańskie / vegetarian



🌶️ Dania ostre / spicy



Przystawki Zimne (Cold Starters)	
1. SALMONE TARTARE tatar z łososia, cebula, kapry, ogórek konserwowy, oliwa, cytryna, pieprz, grzanka (salmon tartare, capers, pickled cucumber, olive oil, lemon, peppers, toast)	40,00 zł
2. TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ połędwica wołowa, cebula, ogórek, żółtko, oliwa, grzyby marynowane, remulada, masło (sirloin tartare, onion, gherkin, yolk, olive oil, marinated mushrooms, remulade, butter)	48,00 zł
3. CARPACCIO DI FILETTO połędwica wołowa, pieczarki, rukola, kapary, oliwki, oliwa truflowa, parmezan (beef tenderloin, mushrooms, rucola, capers, truffle oil, pepper, parmesan)	48,00 zł
4. CARPACCIO Z BURAKA  pieczony burak, rukola, ser feta, prażone migdały, cytrynowy vinaigrette, krem balsamiczny, grzanka (baked beetroot, rucola, feta cheese, rosated almonds, lemon vinaigrette, balsamico, toast)	32,00 zł

Przystawki Ciepłe (Hot Starters)	
1. BRUSCHETTA PROVINCIALE  ricotta, pomidory, bazylija (ricotta, tomato, basil)	28,00 zł
2. SAKIEWKI Z GRUSZKĄ  sakiewki nadziewane gruszką i serem ricotta, sos z palonej cebuli, mus z mango (pasta pouch stuffed with peer and ricotta, burned onion sauce, mango mousse)	28,00 zł

Zupy (Soups)	
1. ROSÓŁ Z MAKARONEM chicken consommé with noodles	20,00 zł
2. KREM Z ŻÓŁTYCH POMIDORÓW  krem z żółtych pomidorów, mini papryczki, crème fresh, grzanka z serem pleśniowym (Yellow tomato cream soup, toast with blue cheese, mini peppers, crème fresh)	22,00 zł
3. ŻUREK żurek na maślanec z ziemniakami, kiełbasą i jajkiem (traditional Polish żur (white borsch) with potatoes, sausage, egg)	20,00 zł
5. TAJSKA z krerwetkami, makaronem i kurczakiem (Thai soup with shrimps, noodles and chicken)	30,00 zł
SEZONOWA: KREM Z DYNI  krem z dyni z pestkami dyni i oliwą dyniową (Pumpkin cream soup with pumpkin seeds and pumpkin oil)	25,00 zł

Pierogi 8szt. (Dumplings 8pcs.)	
1. Z MIESEM with meat	34,00 zł
2. RUSKIE ZE ŚMIETANA  russian dumplings with cottage cheese, potato, onion	34,00 zł
3. Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI  with cabbage and mushrooms	34,00 zł
4. MICHA PIEROGOWA 9szt. (BOWL OF DUMPINGS 9pcs.) z mięsem, ruskie, z kapsuta i grzybami (meat, Russian, with cabbage and mushrooms)	36,00 zł

Dania Główne (Main Dishes)	
1. KURCZAK Z POLENTA roladka z kurczaka faszerowana szparagami i szynka parmeńska, panierowana polenta z serem, marynowana czerwona cebula, sos z pieczonych warzyw (Chicken roulade with asparagus and parma ham, polenta in breadcrumbs, marinated red onion, roasted vegetable sauce)	48,00 zł
2. POLLO ALLA GRIGLIA grillowana pierś z kurczaka, frytki lub ziemniaki, zestaw surówek, sos pieprzowy (grilled chicken breast, french fries or potatoes, salad mix, pepper sauce)	45,00 zł
3. CARNE MISTA ALLA GRIGLIA połędwica wołowa, schab, filet z kurczaka z sosem diabelskim, frytki, zestaw surówek (set of: sirloin, pork and chicken fillet served with spicy sauce, French fries, mix of salad)	58,00 zł
4. KOTLET SCHABOWY kotlet schabowy, ziemniaki z koperkiem, kapusta zasmażana (traditional pork chop, potatoes, fried cabbage)	49,00 zł
5. ROLADA ŚLĄSKA rolada śląska, białe kluski, sos pieczeniowy, modra kapusta (beef roulade, white dumplings, gravy sauce, red cabbage)	59,00 zł
6. STEK Z ANTRYKOTU antrykot wołowy (220gr), frytki, masło czosnkowe, sos pieprzowy, sałaty z sosem vinaigrette (grilled beef steak (220gr), chips, garlic butter, pepper sauce, salads with vinaigrette sauce)	78,00 zł
7. STEK WIEPRZOWY Z KOŚCIA grillowany bekon stek z kością, bataty lub frytki, sos pieprzowy, sałaty z sosem vinaigrette, masło czosnkowe (grilled bacon steak with bone, chips or sweet potato chips, pepper sauce, salads with vinaigrette, garlic butter)	52,00 zł
8. KACZE UDKO FASZEROWANE kacze udko faszerowane kasza i watróbką, buraczki na ciepło, marynowane jabłko, ziemniaki puree, sos pieczeniowy (duck leg stuffed with groats and liver, beetroots, marinated apple, potato puree, gravy sauce)	56,00 zł
9. COMBER CIELECY Z KOŚCIA grillowana cielecina z kością, kimchi z czerwonej kapusty, ziemniaki z ogniska (grilled veal, red cabbage kimchi, potato from the fire)	58,00 zł
10. PLACKI PO WĘGIERSKU placki ziemniaczane, gulasz, ogórek kiszony, śmietana (potato pancakes, stew, cucumber, sour cream)	45,00 zł

Ryby i Owoce Morza (Fish And Frutti Di Mare)	
1. DORSZ smażona panierowana poledwica z dorsza, grillowane warzywa, zielone pesto z pestkami dyni i pietruszka, parmezan (Fried cod sirloin in cor flour, grilled vegetables, green pesto with pumpkin and sunflower seeds, parmesan)	58,00 zł
2. KREWETKI BLACK TIGER krewetki Black Tiger (5szt.) panierowane w panko, sos francuski, sos słodko – kwaśny, frytki, sałaty z sosem vinaigrette (Black Tiger prawns (5pcs.) coated in panko, French sauce, sweet chilli sauce, chips, salads with vinaigrette sauce)	55,00 zł
3. SALMONE łosoś grillowany z zielonym pesto, grillowane warzywa sezonowe, krawki ziemniaczane (Grilled salmon with green pesto, grilled seasonal vegetables, potato criss cuts)	62,00 zł

Sałatki (Salads)	
1. INSALATA SALMONE wędzony łosoś, bocek, żółtko w panierce, mix sałat, marynowana czerwona cebula, pomidor, vinaigrette z mango, focaccia (smoked salmon, becon, egg yolk in breadcrumbs, salads, marinated red onion, tomato, mango vinaigrette, focaccia)	40,00 zł
2. INSALATA GAMBERI krewetki w panko, mix sałat, marynowane mango, rzodkiew oraz cebula, sos z granata, mus z mango, focaccia (shrimps in panko coating, salad, marinated mango, radish, onion, pomegranate sauce, mango mousse, focaccia)	45,00 zł
3. INSALATA DI CESARE sałata, kurczak panierowany, pomidor, cebula czerwona, bocek, parmezan, sos Cezar, grzanki (salad, chicken in breadcrumbs, tomato, red onion, bacon, parmesan, cesar sauce, croutons)	39,00 zł
4. INSALATA GORGONZOLA mix sałat, kurczak, szynka parmeńska, gorgonzola, grillowana gruszka, prażony słonecznik, malinowy vinaigrette, focaccia (salad, chicken, parma ham, gorgonzola, grilled pear, sunflower seeds, raspberry vinaigrette, focaccia)	39,00 zł

Dla dzieci (For kids)	
1. ROSÓŁ Z MAKARONEM (chicken consommé with noodles)	11,00 zł
3. NUGGETSY Z KURCZAKA, FRYTKI, SURÓWKA Z MARCHWI (chicken nuggets, chips, carrot salad)	28,00 zł
4. GRILLOWANA PIERSZ Z KURCZAKA, ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z MARCHWI (grilled chicken breast, potatoes, carrot salad)	28,00 zł

Desery (Desserts)	
1. CREME BRULEE klasyczne creme brulee (traditional creme brulee)	20,00 zł
2. SZARLOTKA szarlotka, lody waniliowe, sos waniliowy, bita śmietana (apple pie, vanilla ice cream, vanilla sauce, whipped cream)	22,00 zł
3. TIRAMISU	22,00 zł
4. PARFAIT parfait z białej czekolady i chałwy, orzechy, sos owocowy (white chocolate and halva Parfait, fruit sauce, crushed nuts)	25,00 zł
5. SERNIK sernik, lody waniliowe, sos wiśniowy, bita śmietana (cheesecake, vanilla ice cream, cherry sauce, whipped cream)	22,00 zł
6. BEZA beza z owocami, mascarpone, bita śmietana (meringue with fruit, mascarpone, whipped cream)	20,00 zł
7. KULA CZEKOLADOWA mascarpone z prażonymi migdałami i kruszonka, lody waniliowe, sos malinowy (chocolate bowl, mascarpone with roasted almonds and crumble, vanilla ice cream, raspberry sauce)	25,00 zł
8. TORT LODOWY beza, lody waniliowe, śmietana, owoce, sos malinowy (ice cake with meringue, vanilla ice cream, fruit, whipped cream)	20,00 zł

.....

A W NIEDZIELE...
ZAPRASZAMY NA PIECZONĄ KACZKĘ...

Rosół z makaronem
Kaczka faszerowana, pieczona w całości
Kluski śląskie / pieczone ziemniaki / modra kapusta / buraczki
Pieczone jabłka / sos pieczeniowy – śliwkowy
Lemoniada cytrynowa

Cena zestawu dla 4 osób – 400 zł; dodatkowa osoba – 60 zł (maksymalnie 6 osób)
Zamówienia na kaczkę przyjmujemy do czwartku.

.....

Życzymy smacznego!

 Dania wegetariańskie / wegetarian
 Dania ostre / spicy