



# PARK HOTEL

---

WELLNESS & HOSPITALITY

RESTAURANT

OPEN

---

MONDAY - FRIDAY 11<sup>00</sup> - 23<sup>00</sup>

SATURDAY - SUNDAY 11<sup>00</sup> - 22<sup>00</sup>

# PRZEKAŃSKI ZIMNE

## COLD APPETIZERS

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą i oliwą z pierwszego tłoczenia BEEF LOIN CARPACCIO WITH RUKOLA, PARMESAN AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	29 PLN
Tatar z polędwicy wołowej doprawiony piklami i oliwą extra virgin BEEF SIRLOIN TARTARE SEASONED WITH PICKLES AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	32 PLN
Tatar z łososia podany na mieszanych sałatach ze świeżymi ziołami SALMON TATAR SERVED ON MIXED SALAD WITH FRESH HERBS	32 PLN
Matjas marynowany w oleju rydzowym podany z ciepłą sałatką ziemniaczaną z octu winnego i musztardy Dijon MATJAS MARINATED IN CAMELINA OIL WITH WARM POTATOS SALAD, WINE VINEGAR AND DIJON MUSTARD	22 FLN
Deska serów CHEESE BOARD	32 PLN



wszystkie ceny zawierają podatek vat \* serwis nie jest wliczony w cenę

# PRZEKĄSKI GORAĆE

## HOT APPETIZERS

Folwark Club Sandwich z frytkami FARM CLUB SANDWICH WITH FRENCH FRIES	21 PLN
Pieczona tortilla nadziewana serem cheddar i pomidorową salsą BAKED TORTILLA STUFFED WITH CHEDDAR CHEESE AND TOMATO SALSA	25 PLN
Camembert smażony w złocistej panierce w akompaniamencie czatneja z gruszek DEEP-FRIED CAMEMBERT SERVED WITH PEAR CHUTNEY	24 PLN
Skrzydółka drobiowe w marynacie z tabasco podane z kwaśną śmietaną lub sosem z sera pleśniowego CHICKEN WINGS MARINATED IN TABASCO SERVED WITH SOUR CREAM OR BLUE CHEESE SAUCE	24 PLN
Sałatka z grilowanych warzyw z dresingiem bazyliowym GRILLED VEGETABLES WITH BASIL DRESSING O	23 PLN
Krewetki tygrysie w tempurze (7 sztuk) TIGER PRAWNS IN TEMPURA (7 pcs)	38 PLN
„Sajgonki" z sosem słodko-kwaśnym "SAJGONKI" VEGETABLES IN RICEPAPER	18 PLN



wszystkie ceny zawierają podatek vat \* serwis nie jest wliczony w cenę

# POLSKIE SMAKI

## POLISH FLAVOURS

### WYBRANE DANIA POPULARNEJ POLSKIEJ KUCHNI

SELECTED DISHES OF POPULAR POLISH CUISINE

Wiejski smalec z razowym pieczywem i kiszonym ogórkiem 6 PLN  
FARMHOUSE LARD WITH WHOLE-MEAL BREAD AND A PICKLED CUCUMBER

Zupa - barszcz z czerwonych buraków z uszkami mięsnymi 14 PLN  
SOUP - RED BEETROOT SOUP WITH MEAT RAVIOLI

Domowe pierogi "ruskie" z serem, z mięsem 18 PLN/9 szt.  
lub z kapustą  
HOME MADE DUMPLINGS:  
TO CHOOSE FROM: DUMPLINGS WITH POTATO AND CHEESE STUFFING,  
WITH MEAT OR CABBAGE 18 PLN/ 9 pcs

Pieczone żeberka w śliwkowym barbecue, pureé 36 PLN  
i sałatką Colesław  
ROASTED RIBS IN PLUM BARBECUE WITH MASH POTATOS AND COLESLAW SALADE

Leśne grzyby w śmietanie z pieczywem 29 PLN  
(borowik, podgrzybek, kurka)  
FOREST MUSHROOMS IN CREAM (BOLETUS, BAY BOLETE, CHANTERELLE)  
SERVED WITH BREAD



wszystkie ceny zawierają podatek vat \* serwis nie jest wliczony w cenę

# SALATY

## SALAD

Caprese - sałatka z mozarelli i pomidorów z domową oliwą bazyliową CAPRESE MOZARELLA TOMATO SALAD WITH BASIL OIL	18 PLN
Sałatka grecka - papryka, pomidory, cebula, ogórek, oliwki i ser feta - marynowane w ziołach GREEK SALAD - PEPPER, TOMATOES, ONION, CUCUMBER, OLIVES AND FETA CHEESE - MARINATED WITH HERBS	28 PLN
Sałatka cesarska EMPERORSALAD	38 PLN
„Sałatka w kapeluszu" - bukiet mieszanych sałat z grillowanym łososiem i dressingiem francuskim w cieście filo „A SALAD IN A HAT" A BOUQUET OF MIXED GREEN SALADS WITH GRILLED SALMON AND FRENCH DRESSING IN FILO PASTRY	38 PLN
Sałatka z wędzoną pierśią kurczaka i dressingiem francuskim SMOKED CHICKEN BREAST SERVED WITH SALADS AND FRENCH DRESSING	26 PLN
Sałatka z pieczonym burakiem i pleśniowym kozim serem BAKED BEETROOT WITH SALADS AND MOULD GOAT CHEESE	24 PLN



wszystkie ceny zawierają podatek vat \* serwis nie jest wliczony w cenę

# PASTY I RISOTTO

## PASTA AND RISOTTO

Razowe spaghetti z sosem pomidorowo-bazyliowym WHOLEGRAIN SPAGHETTI WITH TOMATO-BASILICUM SAUCE	24 PLN
Tagiatelle z indykiem, cukinią i rucolą TAGIATELLE WITH TURKEY, ZUSSICHINI AND RUCOLA	28 PLN
Spaghetții Carbonara SPAGHETTII CARBONARA	28 PLN
Risotto frutti di mare RISOTTO FRUTTI DI MARE	34 PLN
Risotto z borowikami RISOTTO WITH BOLETUS MUSHROOMS	29 PLN
Lazania warzywna pod beszamelem VEGETABLES LASAGNE UNDER BECHAMEL	29 PLN

## RAVIOLI

### RAVIOLI

Ravioli z kurczakiem w cieście pomidorowym z masłem rozmarynowym RAVIOLI WITH CHICKEN IN TOMATO PASTRY SERVED WITH ROSEMARY BUTTER	38 PLN
Ravioli z farszem z sera ricotta i szpinaku RAVIOLI WITH RICOTTA CHEESE AND SPINACH FILLING	38 PLN



wszystkie ceny zawierają podatek vat \* serwis nie jest wliczony w cenę

# ZUPY

## SOUPS

Bulion z kurczaka z makaronem CHICKEN BOULLION WITH NOODLE	12 PLN
Zupa-krem z pomidorów i pieczonej papryki podana z tymiankowym mascarpone TOMATO - BAKED PEPPER CREAM SOUP SERVED WITH THYME MASCARPONE	16 PLN
Zupa-krem z borowików pod pierzynką capuccino BOLETUS CREAMY SOUP UNDER FEATHER BED CAPUCCINO	18 PLN
Zupa z białych warzyw i pietruszkowym pesto WHITE VEGETABLES SOUP CREAM WITH PARSLEY PESTO	16 PLN
Zupa Wan-Tan WAN-TAN SOUP	18 PLN
Sezonowy wybór chłodników - polecamy późną wiosną i latem A SELECTION OF SEASONAL CHILLED FRUIT OR VEGETABLE SOUPS RECOMMENDED IN LATER SPRING AND IN SUMMER	16 PLN



wszystkie ceny zawierają podatek vat \* serwis nie jest wliczony w cenę

# DANIA GŁÓWNE

## MAIN DISHES

Dorada w sosie z liści limonki i warzywach z wody MARINE PERCH FILLET SERVED IN LIME LEAVES AND BOILED VEGETABLES	46 PLN
Grillowany łosoś na duszonych karczochach i pomidorach suszonych w słońcu lub na duszonym bobie „fit” GRILLED SALMON SERVED ON A BED OF ARTICHOKES AND SUN DRIED TOMATO STEW OR BOR STEW	39 PLN
Paella z rybami, owocami morza i kurczakiem (porcja dla dwóch osób) PAELLA WITH FISH, SEAFOOD AND CHICKEN (PORTION FOR TWO)	69 PLN
Smażone krewetki tygrysie podane z makaronem Capelli d’Angelo i sosem imbirowo-sojowym lub śmietanowo-czosnkowym (2 szt. - rozmiar 8/10) FRIED TIGER-PRAWNS SERVED WITH CAPELLI D’ANGELO NOODLES AND GINGER SAUCE OR CREAM AND GARLIC SAUCE (2 items - 8/10 size)	79 PLN
Filet z halibuta duszony w pomidorach z ryżem białym saute FILLETED HALIBUT STEWED IN TOMATO WITH WHITE RICE SAUTE (180 g)	42 PLN



wszystkie ceny zawierają podatek vat \* serwis nie jest wliczony w cenę



# DANIA GŁÓWNE

## MAIN DISHES

- Pierś z kurczaka faszerowana mozzarellą  
na warzywach z wody z sosem pomidorowym  
CHICKEN BREAST FILLING MOZZARELLA CHEESE SERVED ON BOILED VEGETABLES  
AND TOMATO SAUCE (180 gram) 38 PLN
- Pierś z kaczki berberyjskiej z sosem imbirowo-pomarańczowym  
i warzywami w papierze ryżowym  
BARBARY DUCK BREAST SERVED WITH GINGER AND ORANGE SAUCE  
AND VEGETABLES IN RICEPAPER (180 gram) 46 PLN
- Pierś z kaczki berberyjskiej podana z sosem z suszonej figi  
i krokietami ziemniaczanymi  
BARBARY DUCK BREAST SERVED WITH FIG SAUCE, POTATO CROQUETS  
AND BOILED VEGETABLES (180 gram) 46 PLN
- Eskalopki z indyka smażone w maśle rozmarynowym  
podane z grzanką czosnkową i sałatką pomidorową  
TURKEY ESCALOPE FRIED WITH ROSEMARY BUTTER,  
SERVED WITH GARLIC TOAST AND TOMATO SALAD (180 gram) 38 PLN
- Królik w marynacie świeżych ziół  
podany z pieczoną marchwią i tagiatelle z pleśniowego sera  
RABBIT IN FRESH HERBS MARINATED, SERVED WITH BAKED CARROT  
AND MOULD CHEESE TAGIATELLE 46 PLN



wszystkie ceny zawierają podatek vat \* serwis nie jest wliczony w cenę

# DANIA GŁÓWNE

## MAIN DISHES

- Kotlet cielęcy po wiedeńsku z cząstką cytryny  
i ziemniaczanym pureé 42 PLN  
WIENER SCHNITZEL WITH A LEMON SEGMENT AND MASHED POTATOES  
(200 gram)
- Argentyński stek z polędwicy wołowej podany  
na gorącym kamieniu z sosem z zielonego pieprzu,  
warzywami z wody i grilowanym ziemniakiem ziołowym 95 PLN  
ARGENTINA BEEF STEAK SERVED ON HOT STONE WITH GREEN PEPPER SAUCE,  
BOILED VEGETABLES AND ROASTED POTATOES  
(200 gram)
- Argentyński stek z polędwicy wołowej podany  
na gorącym kamieniu z masłem ziołowym  
i pieczonymi ziemniakami lub frytkami 90 PLN  
ARGENTINA BEEF STEAK SERVED ON HOT STONE WITH HERBAL BUTTER  
AND ROASTED POTATOES OR CHIPS  
(200 gram)
- Polędwiczki wieprzowe zapiekane z posypką ziołową,  
podane z sosem ze świeżego rozmarynu lub sosem kurkowym  
i zapiekanką z ziemniaków 42 PLN  
PORK FILLET ROASTED WITH HERB CRUST SERVED WITH FRESH ROSEMARY SAUCE  
OR YELLOW CHANTERELLE SAUCE AND HOME-MADE POTATO CASSEROLE  
(180 gram)
- Bawarska pieczona golonka wieprzowa podana  
w zasmażanej kiszonej kapuście 52 PLN  
BAVARIAN ROASTED PORK LEG SERVED ON A BED OF SAUERKRAWT STEW  
(600 gram)

Proponujemy zamówienie deseru razem z daniem głównym ze względu na czas oczekiwania. Dziękujemy.  
We recommend ordering a dessert with the main course to shorten the waiting time. Thank you.



wszystkie ceny zawierają podatek vat \* serwis nie jest wliczony w cenę

## DODATKI

### SIDE DISHES

Sałatka Colesław COLESLAW SALAD	8 PLN
Mieszane warzywa MIXED VEGETABLES	8 PLN
Sałata mieszana z sezonowych warzyw SEASONAL VEGETABLE MIXED SALAD	8 PLN
Sałata lodowa z sosem jogurtowo-koperkowym ICE LETTUCE WITH YOGHURT-DILL SAUCE	6 PLN
Warzywa z grila BARBECUED VEGETABLES	9 PLN
Surówka z marchwi z sokiem pomarańczowym CARROT SALAD WITH ORANGE JUICE	8 PLN
Kapusta zasmażana FRIED CABBAGE	6 PLN
Mizeria z ogórków FRESH CUCUMBER SALAD	6 PLN
Ryż gotowany lub z dodatkiem cebulki BOILED RICE OR WITH ONION	6 PLN
Polenta kukurydziana z serem pleśniowym CORN POLENTA WITH BLUE CHEESE	8 PLN
Frytki FRENCH FRIES	6 PLN
Domowa zapiekanka z ziemniaków HOME-MADE POTATO CASSEROLE	10 PLN
Ziemniaki z wody BOILED POTATOES	6 PLN
Cząstki ziemniaków w ziołach POTATO SEGMENTS IN HERBS	6 PLN



wszystkie ceny zawierają podatek vat \* serwis nie jest wliczony w cenę

## DESERY

### DESSERTS

Tiramisu TIRAMISU	18 PLN
Sernik z sosem malinowym CHEESE CAKE WITH RASPBERRY AND SAUCE	18 PLN
Sałatka owocowa ze świeżych owoców z sosem jogurtowo-miodowym FRESH FRUIT SALAD WITH JOGHURT-HONEY SAUCE	18 PLN
Lody i sorbety z sosem owocowym ICE CREAM AND SORBETS FRUITS SAUCE	18 PLN
Deser dnia DESSERT OF THE DAY	18 PLN

## DZIECI

### CHILDREN

Rosół z kurczaka z makaronem CHICKEN SOUP WITH NOODLES	12 PLN
Paluszki z kurczaka z frytkami i keczupem CHICKEN FINGERS WITH FRENCH FRIES AND KETCHUP	24 PLN
Tortilla z serem i szynką TORTILLA WITH CHEESE AND HAM	24 PLN
Racuchy cytrynowe z syropem klonowym CINNAMON DROP SCONES WITH MAPLES SYRUP	14 PLN
Naleśniki z serkiem waniliowym i owocami PANCAKES WITH VANILLA CHEESE AND FRUITS	14 PLN
Banany w karmelu BANANA IN CARMEL SUGAR	14 PLN



wszystkie ceny zawierają podatek vat \* serwis nie jest wliczony w cenę

# NAPOJE

## DRINKS

### WODY

WATER

Woda gazowana/niegazowana krajowa mała 6 PLN  
CARBONATED/ NOT CARBONATED NATIONAL WATER SMALL

Woda gazowana/niegazowana krajowa duża 9 PLN  
CARBONATED/ NOT CARBONATED NATIONAL WATER BIG BOTTLE

Woda gazowana/niegazowana import duża 16 PLN  
CARBONATED/ NOT CARBONATED IMPORT WATER BIG BOTTLE

### NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

Soki naturalne 300 ml 16 PLN  
marchwiowy, pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy i mieszany  
NATURAL JUICES: CAROTT, ORANGE, GRAPEFRUIT, APPLE, MIX

### SOKI OWOCOWE 0,20 L

FRUIT JUICES

pomarańczowy 7 PLN  
ORANGE

grapefruitowy 7 PLN  
GRAPE-FRUIT

jabłkowy 7 PLN  
APPLE

pomidorowy 7 PLN  
TOMATO

z czarnej porzeczki 7 PLN  
BLACK CURRANT



wszystkie ceny zawierają podatek vat \* serwis nie jest wliczony w cenę

# NAPOJE

## DRINKS

### NAPOJE ZIMNE c.d.

COLD BEVERAGES

Nestea	7 PLN
Coca Cola	7 PLN
Coca Cola Zero	7 PLN
Fanta	7 PLN
Sprite	7 PLN
Tonic	7 PLN
Red Bull butelka	13 PLN

### NAPOJE GORAŁE

HOT BEVERAGES

Herbata selekcyonowana

czarna lub smakowa

BLACK TEA, FLAVOURED TEA

pojedyncza  
SINGLE

6 PLN

w dzbanku  
POT

10 PLN



wszystkie ceny zawieraja podatek vat \* serwis nie jest wliczony w cene

# NAPOJE

## DRINKS

### NAPOJE GORĄCE c.d.

HOT BEVERAGES

### KAWA

COFFEE SPECIALITES

Kawa regularna

REGULAR COFFEE

8 PLN

Espresso

ESPRESSO COFFE

8 PLN

Espresso Doppio podwójne

ESPRESSO COFFE DOPPIO

12 PLN

Espresso con Panna serwowane z bitą śmietaną

ESPRESSO COFFE WITH CREAM

9 PLN

Capuccino

CAPPUCCINO COFFE

9 PLN

Latte Macchiato

COFFE LATTE MACCHIATO

12 PLN

Kawa mrożona z lodami waniliowymi i likierem amaretto

ICE COFFEE WITH VANILA ICE CREAM, AMARETTO

19 PLN

Czekolada na gorąco (250 ml)

HOT CHOCOLATE

14 PLN



wszystkie ceny zawierają podatek vat

\*

serwis nie jest wliczony w cenę

# ALKOHOLE

## ALCOHOL

### PIWO

BEER

Piwo z beczki 0,5 l DRAFT BEER 0,5 L	12 PLN
Piwo z beczki 0,3 l DRAFT BEER 0,3 L	9 PLN
Piwa butelkowe krajowe i importowane 0,33 l BEER BOTTLES DOMESTIC AAND IMPORTED 0,33 L	9 PLN
Piwo bezalkoholowe 0,33 l NON-ALCOGHOLIC BEER 0,33 L	9 PLN
Wino grzane sezonowo (250 ml) MULLED WINE SEASON	19 PLN

### APERITIF

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry 100 ml	12 PLN
Campari	8 PLN
Ricard	12 PLN
Kir WHITE WINE, CREME DE CASIS	13 PLN
Negroni GIN, CAMPARI, WERMUT ROSSO	19 PLN



wszystkie ceny zawierają podatek vat \* serwis nie jest wliczony w cenę



# ALKOHOLE

## ALCOHOL

### CLASSIC COCTAILS AND MIX

<b>Vodka Martini Coctail</b> WYBOROWA, MARTINI, OLIVE	16 PLN
<b>Mad Dog</b> VODKA, SYROP DE GRENADINE, TABASCO	9 PLN
<b>Kamikadze Blue</b> VODKA, BLUE CURACAO, LIME	15 PLN
<b>Galiano Hot Shot</b> GALIANTO, ESPRESSO COFEE, CREAM	15 PLN
<b>Wellness by Folwark</b> GIN, BANANES LIQUER, MARTINI BIANCO, LIME JUICE, PINEAPPLE	21 PLN
<b>Caipirinha</b> CACHACA, CANE SUGAR, LIME, LIME JUICE	24 PLN
<b>Margarita - Montezuma Azteka Drink</b> TEQUILA, CURACAO LIQUEUR, LIME JUICE, SALT	24 PLN
<b>Alexander</b> GASKOVIEAU DE VIVE ARMAGNAC, CREME DE CACAO, CREAM	23 PLN
<b>PinkLady</b> GIN, CREAM, GRENADINE, SUGAR	19 PLN
<b>Pina Colada Puerto Rico long drink</b> WHIT RUM MALIBU, PINEAPPLE JUICE, CREAM, COCONUT CREAM, ICE	25 PLN
<b>Gin Crusta - long drink from England</b> SUGAR SYRUP, ANGOSTURA, MARASCHINO LIQUEUR, GIN, LIME JUICE	21 PLN
<b>Manhattan by Richard Burton</b> IRLEAND WHISKEY, MARTINI ROSSO, ANGOSTURA	21 PLN
<b>Mojito - "Bodequita del Medio Havana"</b> HAVANA CLUB, LIME, MINT, SODA WATER	24 PLN



wszystkie ceny zawieraja podatek vat \* serwis nie jest wliczony w cene

# ALKOHOLE

## ALCOHOL

### CLASSIC COCTAILS AND MIX cd.

Bloody Mary fancy drink from USA 16 PLN  
VODKA, TOMATO JUICE, WORCESTER, TABASCO

Champs Elyse'es by St Bruno Monastery 25 PLN  
COGNAC FRANCE, CHARTREUSE, LIQUER, VERTE, ANGOSTURA, LIME JUICE

Casablanca - long drink by Maroco 21 PLN  
WHITE RUM, ANANAS JUICE, COCONUT MILK, GRENADINE, ANANAS

Blue Hawaiian 21 PLN  
WHITE RUM, BLUE CURACAO LIQEUER, LIME JUICE, CREAM

Cuba Libre 17 PLN  
BLACK RUM, LIME JUICE, COCA COLA

### Wódki (40 ml)

Russian Vodka 8 PLN

Wyborowa 6 PLN

Absolut Blue 8 PLN

Absolut Kurant 8 PLN

Finlandia 8 PLN

Finlandia Lime 8 PLN

Finlandia Cranberry 8 PLN

Żołądkowa gorzka 6 PLN

Śliwowica 8 PLN



wszystkie ceny zawierają podatek vat \* serwis nie jest wliczony w cenę

# ALKOHOLE

## ALCOHOL

### RUM (40 ml)

Havana Club	14 PLN
Havana Club Black	16 PLN
Bacardi Black	10 PLN
Bacardi Carta Blanca	8 PLN
Malibu	10 PLN

### TEQUILA (40 ml)

Gold Reserva	18 PLN
Silver Reserva	18 PLN
Grappa Selection	20 PLN

### LIKIERY (40 ml)

Amaretto	9 PLN
Apricot Brandy	9 PLN
Blue Curacao	9 PLN
Bombardino	9 PLN
Creme de Banane	9 PLN
Creme de Cassis	9 PLN
Creme de Cacao	
Grenadine	9 PLN
Peppermint	9 PLN
Cointreau	9 PLN
Kahlua	9 PLN
Galliano	9 PLN



wszystkie ceny zawierają podatek vat \* serwis nie jest wliczony w cenę

# ALKOHOLE

## ALCOHOL

### WHISKY/ Burbon (40 ml)

Chivas Regal 12 YO	20 PLN
Jack Daniel's	17 PLN
Jim Beam	13 PLN
Johnny Walker Red Label	13 PLN
Johnny Walker Black Label	16 PLN
Grant's	13 PLN
Famous Grouse	13 PLN
Glendfiddich Single Malt 12 YO	20 PLN
Metaxa 7*	17 PLN

### KONIAKI (40 ml)

Hennessy Cognac	20 PLN
Martel VS	16 PLN
Martel VSOP	40 PLN

### GIN (40 ml)

Seagrams	6 PLN
Bombay	10 PLN



wszystkie ceny zawierają podatek vat

\*

serwis nie jest wliczony w cenę

# ALKOHOLE

ALCOHOL

## LIKIERY (40 ml)

Bailey's	9 PLN
Apricot Brandy	9 PLN
Blue Curacao	9 PLN
Greme de Bananes	9 PLN
Creme de Cassis	9 PLN
Grenadine	9 PLN
Peppermint	9 PLN
Cointreau	9 PLN
Kahlua	9 PLN
Galliano	9 PLN



wszystkie ceny zawierają podatek vat \* serwis nie jest wliczony w cenę