

PIEROGI RĘCZNIE LEPIONE

podawane z omastą

HAND MADE PIEROGI

served with gravy

		Gotowane Boiled	Podsmażane Pan fried
Pierogi z owocami sezonowymi gotowane Seasonal fruit dumplings, served boiled	10 szt. 10 pcs	16,00	-----
Pierogi ze słodką kapustą gotowane lub podsmażane Dumplings with sweet cabbage boiled or fried	10 szt. 10 pcs	18,00	22,00
Pierogi ruskie gotowane lub podsmażane Russian style dumplings, with potatoes and cottage cheese, boiled or pan fried	10 szt. 10 pcs	18,00	22,00
Pierogi z kapustą i grzybami gotowane lub podsmażane Cabbage and mushrooms dumplings, served boiled or pan fried	10 szt. 10 pcs	19,00	23,00
Pierogi z mięsem gotowane lub podsmażane Meat dumplings, served boiled or pan fried	10 szt. 10 pcs	20,00	24,00
Pierogi ze szpinakiem gotowane lub podsmażane Spinach dumplings, served boiled or pan fried	10 szt. 10 pcs	19,00	23,00
Miks tradycyjnych pierogów: Ruskie, z kapustą i grzybami, z mięsem, ze szpinakiem Mix of pierogi: Russian style, with cabbage and mushrooms, with meat, with spinach,	10 szt. 10 pcs	22,00	26,00
Dodatkowa omasta lub śmietana do pierogów Additional gravy or butter or sour cream	50 g		2,00

DO PIEROGÓW POLECAMY

WE RECOMMEND WITH PIEROGI

Zupy do popicia, podawane w dużym kubku
Do wyboru: żurek krakowski lub barszcz czerwony lub esencjonalny rosół
Soups to drink, served in big mugs
A choice of: Krakow style sour rye soup or red borsch (beetroot soup) or broth

280g 8,00

PRZEKĄSKI

STARTERS

Śledzie polskie:

Polish style herring:

Tradycyjny matias w śmietanie, z cebulą i jabłkiem

Matjas herring fillets in cream with onions and apple

200g/100g **13,00**

Matjas marynowany w oleju z cebulą

Matjas herring fillets marinated in oil with onions

200g/100g **13,00**

Chrupiące placki ziemniaczane podane z:

Crispy potato pancakes with:

wiejską kwaśną śmietaną i czerwoną cebulką lub

cottage sour cream and red onion or with

łososiem wędzonym w restauracji Hawelka

smoked salmon

230g/150g **13,00**

230g/70g **27,00**

Wędzona pierś z kaczki na carpaccio z melona i gruszki z sosem porzeczkowo – imbirowym

Smoked breast of duck served on a melon and pear with blackcurrant and ginger sauce

210g/70 **32,00**

Kawior z jesiotra z blinami gryczanymi i jajkiem przepiórczym

Sturgeon caviar with buckwheat blinis and quail egg

200g/25g **122,00**

Tatar z polędwicy wołowej z gamą dodatków (podawany tylko w sali restauracji)

Beef tenderloin tartar with an abundance of side dishes (served only inside the restaurant)

180g/90g **35,00**

Kurki po gospodarsku w śmietanie, z boczkiem

Farmer styled golden chanterelles, in cream with bacon

200g **25,00**

Borowiki z patelni ze świeżymi ziołami

Pan fried porcini mushrooms with fresh herbs

150g **38,00**

Borowiki z patelni ze świeżymi ziołami, śmietaną i blinami gryczanymi

Porcini mushrooms from the pan with fresh herbs, cream and buckwheat blinis

250g/150g **43,00**

Deska serów podana z jarzębiną marynowaną i winegretem orzechowym, proponowane dla dwóch osób

Platter of cheeses served with walnut vinaigrette and a range of additives

450g/250g **46,00**

SALATY

SALADS

Lekka sałata wegańska z winegretem czosnkowym

liście sałat, kielki, nasiona słonecznika i dyni, pomidor, ogórek, rzodkiewka, marchew

Light vegan salad with garlic vinaigrette

Mixed lettuce greens, sprouts, sunflower and pumpkin seeds, tomato, cucumber, radish, carrot

400g

21,00

Sałata z serem i winegretem orzechowym

liście sałat, winogrona, jabłko, wybór serów, orzechy włoskie

Salad with cheese served with nut dressing

and mixed greens, apple and cranberries

400g

25,00

Sałata z łososiem wędzonym i winegretem ziołowym

liście sałat, brokuły, kukurydza, jajka, pomidory, czarne oliwki

Smoked salmon salad served with herbs vinaigrette

mixed greens, eggs, broccoli, sweetcorn, tomatoes, black olives

400g

25,00

Sałata z grillowaną pierśią z kurczaka

grillowana pierś z kurczaka, liście sałat, jajka, pomidory, ogórek, kukurydza, sos jogurtowo – czosnkowy

Grilled chicken breast salad with

lettuce, eggs, tomatoes, green cucumber, sweetcorn, yoghurt and garlic dressing

400g

25,00

Sałata z wędzoną pierśią kaczki podana z pikantnym sosem pomarańczowym

Jabłko, mandarynka, winogrono, kielki

Salad with smoked duck breast served with spicy orange sauce

Apple, tangerine, grape, sprouts

400g

33,00

ZUPY

SOUPS

Krem z palonej papryki i pomidora podany z mozzarellą i grzankami Cream of roasted peppers and tomatoes served with mozzarella cheese and croutons	250g	17,00
Zupy do popicia, podawane w dużym kubku do wyboru: żurek krakowski, barszcz czerwony lub esencjonalny rosół Soups to drink, served in a big mug A choice of: Krakow style sour rye soup, Polish red borsch (beetroot soup) or beef broth	300g	8,00
Barszcz czerwony z dodatkami: uszką z leśnymi grzybami lub krokiet z mięsem Polish red borsch with your choice of: forest mushroom tortellini or a meat croquette	300g/50g	15,00
Esencjonalny rosół domowy z domowym makaronem lub uszkami z mięsem Beef broth with home-made macaroni or meat tortellini	300g/50g	12,00
Żurek krakowski na desce podawany z grillowaną białą kielbasą, jajkiem i chrzanem Krakow style sour rye soup with an egg and grilled white sausage	300g	18,00
Borowikowa Zupa Antoniego Hawełki w chlebowej czarce krem z wyselekcjonowanych borowików Antoni Hawełka's porcini mushroom soup served in a bread bowl, cream of select porcini mushrooms	300g	20,00
Pikantna zupa gulaszowa na wołowinie z ziołami ogrodowymi podana w kociołku Spicy beef goulash soup with garden herbs given in the cauldron	300g	22,00

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Makaron penne z paseczkami z polędwicy wołowej z sosem śmietanowo-serowym Penne pasta served with slices of beef tenderloin with creamy cheese sauce	420g/80g	31,00
Makaron Tagliatelle z leśnymi grzybami w sosie śmietanowo – serowym z tymiankiem Tagliatelle pasta with wild mushrooms in cream sauce with cheese and thyme	420g	32,00
Sandacz pieczony w ziołach podany na pierogu warzywnym z sosem z czerwonego pieprzu Pike perch baked with herbs served on vegetable dumpling with a sauce of red pepper	380g/150g	55,00
Polędwica z dorsza z kruszonką orzechową podana na puree marchewkowo –imbirowym z sosem korzenno- śliwkowym Loin of cod with hazelnut crumble served on a mashed carrot with ginger and plum sauce	440g/160g	54,00
Filet z kurczaka nadziewany suszonymi pomidorami i serem feta na risotto z pesto szpinakowym Chicken fillet stuffed with sun-dried tomatoes and feta cheese served with risotto and spinach pesto	420g/160g	35,00
Pierś z kurczaka z pikantnym sosem paprykowo – pomidorowym, grillowanymi warzywami I ziemniakami Succulent chicken breast in spicy tomato and pepper sauce served with grilled vegetables	320g/120g	32,00
Pierś z kaczki podana na tarcie warzywnej z sosem pomarańczowo – imbirowym Duck breast served on vegetable tart with orange and ginger sauce	450g/180g	46,00
Półówka pieczonej kaczki w miodowej skórce podana z ziemniakami w mundurkach, jabłkiem pieczonym i żurawiną Roasted duck in honey skin served with jacket potatoes and apple roasted with cranberries	540g/280g	56,00
Udko z gęsi na kapuście modrej z pierożkami ziemniaczanymi i sosem ziołowym Goose leg with boiled red cabbage served with dumplings and herb sauce	500/160g	52,00
Tradycyjny kotlet schabowy z kością w chrupiącej panierce, podany z kapustą zasmażaną, ziemniakami, masłem i świeżym koprem Traditional pork cutlet in a crispy coating served with fried cabbage and boiled potatoes, butter and fresh dill	560g/160g	36,00

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Stek wieprzowy z kością podawany z gołąbkami z kaszy jęczmiennej i rumianym sosem pieczarkowym Pork steak on the bone served with cabbage stuffed with buckwheat and mushroom sauce with roasted garlic	480g/180g	47,00
Polędwiczki wieprzowe faszerowane wędzonym serem z sosem żurawinowo – wiśniowym , podawane z ziemniakami w mundurkach Pork tenderloins with smoked sheep cheese stuffing served with cherry and cranberry sauce and jacket potatoes	420g/140g	42,00
Polędwiczki cielęce z grilla z kopytkami, kurkami w śmietanie i świeżym rozmarynem Grilled veal tenderloins with potato dumplings, chantarelle mushrooms in cream with fresh rosemary	440g/130g	50,00
Kotleciki jagnięce marynowane w gorczycy - 3 szt Kotleciki jagnięce marynowane w gorczycy - 5 szt Podane ze strudlem warzywnym i sosem z palonego czosnku Lamb cutlets marinated in mustard – 3 or 5 pieces served with vegetable strudel and a roasted garlic sauce	510g/150g 610g/250g	66,00 99,00
Stek z polędwicy wołowej podawany z ziemniakami w mundurkach i sosem z zielonego pieprzu Beef tenderloin steak 280 g or 200 g served with jacket potatoes and green pepper sauce	200 g 280 g	58,00 77,00
Polędwiczki z dzika w boczku podawane na pierogach z soczewicą i sosem jałowcowo-tymiankowym Wild boar tenderloins with bacon served on dumplings with lentils and a juniper and thyme sauce	510g/160g	65,00
Placek ziemniaczany z gulaszem wołowym i kwaśną śmietaną Potato pancake with beef goulash and sour cream	500g	39,00

DODATKI

SIDE DISHES

Salatka z pomidorów z oliwkami i czosnkiem Tomatoes salad with olives and garlic	150g	8,00
Bukiet zielonych sałat z winegretem ziołowym, rukolą, roszponką i kielkami Mix green salads with rucola, lamb's lettuce and sprouts	150g	9,00
Salatka ze świeżych warzyw sałaty, pomidor, ogórek Fresh vegetables salad Mixed salad , tomatoes, cucumber	200g	8,00
Liście świeżego szpinaku z patelni z czosnkiem i sosem winegret Pan fried spinach leaves with garlic and vinaigrette	150g	14,00
Buraczki zasmażane z kwaśną śmietaną Fried beetroot with sour cream	200g	7,00
Czerwona kapusta zasmażana Red cabbage, pan fried	200g	7,00
Kapusta kiszona zasmażana Fried sauerkraut	200g	7,00
Frytki French fries	150g	7,00
Pieczywo, masło Bread, butter	100g/10g	3,00

Druk Karty 12-04-2016

Informujemy, że niektóre potrawy w tej karcie menu mogą zawierać alergeny. Szczegółowe informacje u personelu

Please be advised that some of the dishes in this menu card may contain allergens

DESERY

DESSERTS

Puchar lodów owocowych z bitą śmietaną sosem truskawkowym i świeżymi owocami Fruit ice-cream cup with whipped cream, strawberry sauce served with fresh fruits	320g	17,00
Puchar lodów czekoladowych z sosem waniliowym z bakaliami Chocolate ice-cream cup with vanilla sauce, nuts and dried fruit	320g	17,00
Lody waniliowe z wiśniami w syropie Vanilla ice-cream served with cherry sauce	250g	17,00
Krem marcepanowy z kandyzowanymi wiśniami i lodami cynamonowymi Marzipan cream served with cristallized cherries and cinamon ice cream	280g	17,00

CIASTA Z CUKIERNI MISTRZA HAWELKI

PASTRIES AND CAKES FROM OUR PATISSERIE CHEF

Jabłecznik z lodami waniliowymi i sosem amaretto Apple pie with vanilla ice-cream and amaretto sauce	280g/200g	15,00
Sernik z rosą podawany z wiśniami na gorąco Cheese cake with cherries served hot	140g/110g	15,00
Strudel owocowy z lodami waniliowymi i z sosem czekoladowym Sezonal fruit strudel served with vanilla ice cream and chocolate sauce	190g/150g	16,00
Torcik karmelowy „Hawelka” z sosem toffi Caramel cake with toffi sauce	180g/80	17,00
Pejzaż smaków Tetmajera, tort czekoladowo-pomarańczowy podany na tafli sosu waniliowego Tetmajer's landscape of tastes, orange and chocolate layer cake served on vanilla sauce	160g/100g	17,00