

*Szanownego Gościa uprzejmie witamy
i do wspólnej uczyty serdecznie zapraszamy,
wyśmienitych potraw wybór przeogromny
a i rześkich trunków zestaw nie jest skromny.*

*Pragniemy szczerze by nasze starania
docenione były według Waszego uznania.*

*Zaszczyt to dla nas i źródło radości
jeśli skorzystacie z naszej gościnności.*

Restauracja Maria - Helena

Czas oczekiwania na mięsiwa i dania rybne około 30 minut.

Zapraszamy codziennie przez 7 dni w tygodniu.

Płatności kartą kredytową przyjmujemy powyżej 20,00zł.

*Od 01.09.2019 w Hotelu i Restauracji Maria Helena
nie będzie możliwości wystawiania faktur Vat,
na podstawie paragonu fiskalnego. Potrzebę uzyskania faktury
prosimy zgłosić przed dokonaniem płatności.*

Szef Kuchni serwuje dania od 12:00 do 22:00

PRZYSTAWKI ZIMNE
COLD STARTERS/ KALTE VORSPEISEN

Carpaccio z łososia z paluszkami grissini na mixie sałat 100 g/50g/3 szt. 31,00
Salmon carpaccio with grissini sticks and mixed salads
Lachscarpaccio mit Grissini auf mix Salat

Tatar z polędwicy wołowej z piklami 80g/10g/10g/10g 39,00
Sirloin tatar served with pickles
Lendentatar vom Rind serviert mit Pickles

Śledź po kapitańsku z grzankami czosnkowymi 130g/120g 21,00
Herring in vegetables with garlic toasts
Hering auf Gemüse mit Knoblauch Toast

PRZEKĄSKI GORĄCE
HOT STARTERS/ WARME VORSPEISEN

Camembert pieczony w wiórkach kokosowych z sałatą 28,00
120g/120g/150g/50g
Camembert cheese baked in coconut chips served with lettuce and cowberry
In Kokosraspeln gebackener Camembertkäse serviert mit Salat und Preiselbeeren

Kozi ser w szynce dojrzewającej na sałatce z pikantnym tostem 33,00
100g/150g/25g/1 szt
Goat cheese with ham, lettuce and spicy toast
Ziegenkäse in gereiftem Schinken auf Salat mit pikantem Tost

SALATKI
SALADS /SALATE

Cyprijska sałatka z grillowanym serem halloumi
(ser halloumi ,ogórek, sałata , oliwki czerwona cebula) 80g/50g/100g/50g **31,00**

Zypriotischer Salat mit gegrilltem Halloumi-Käse
Cypriot salad with grilled halloumi cheese

Sałatka z awokado i wędzonym łososiem **42,00**
(awokado, rukola, wędzony łosoś, oliwki)100g/150g/140g

Avocado, rocket salad, smoked salmon, olives
Avocado, Rukola, geräucherter Lachs und Oliven

Sałatka z łososiem **49,00**
(Pieczony filet z łososia, mix sałat, oliwki,
pomidorki koktajlowe, sos winegret)150g/150g/50g/100g

Fillet of salmon ,mixed salads, olives, tomato, vinaigrette sauce
Lachsfilet, mix Salat, Oliven, Tomate, Soße Winegrette

Viva La France „PARIS” **29,00**
(trzy sałaty, pomidor, ogórek, wątróbka drobiowa,
zielone szparagi, sos balsamico)150g/100g/25g/40g/140g

Three types of lettuce, tomato,cucumber, liver, green asparagus,balsamic sauce)
Drei sorten Salat, Tomate, Gurke, Haehchenleber, Grüner Spargel, Balsamico Soße

Sałatka po góralsku **32,00**
(mix sałat z grillowanymi dodatkami :serek góralski, pierś
z kurczaka, gruszka, okraszony winegretem z nutą żurawiny)
130g/150g/60g/30g

Mix lettuce with grilled: cheese, chicken fillet, pear, and vinaigrette sauce
Bunter Salat mit gegrillten Beilagen: Kaese, Hahnchenbrust, Birne und Soße Winegrette

ZUPY
SOUPS/ SUPPEN

<i>Zupa serowa z grzankami 250ml</i>	19,00
<i>Cheese soup with croutons</i>	
<i>Käsesuppe mit Croutins</i>	
<i>Rosół z makaronem domowym 250ml</i>	17,00
<i>Chicken Broth with noodles</i>	
<i>Hühnerbrühe mit hausgemachten Nudeln</i>	
<i>Rosół z kołdunami 250ml</i>	19,00
<i>Chicken Broth with dumplings</i>	
<i>Hühnerbrühe mit Fleisch gefüllen</i>	
<i>Barszcz biały po staropolsku na wędzonce 250ml</i>	19,00
<i>Old kind of polish sour soup with ham</i>	
<i>Polnische Sauersuppe mit Rätherschinken</i>	
<i>Barszcz czerwony z kołdunami 250ml</i>	19,00
<i>Borscht with meat dumplings</i>	
<i>Rote Bete Suppe mit Fleisch gefullen Teigtaschen</i>	

DANIA GŁÓWNE – MIĘSA
MAIN COURSE – MEAT/HAUPTGERICHTE-FLEISCH

Stek z polędwicy wołowej na rosti w towarzystwie warzyw na parze 180g/80g/150g <i>Sirloin steak on rosti with steamed vegetables</i> <i>Lendensteak vom Rind auf einem Röstin und gedünstetem Gemüse</i>	84,00
Burger Heleny Kotlet wołowy, bułka, pomidor, ogórek sałata sos BBQ, frytki, sos czosnkowy 220g/200g/50g	43,00
Duszone policzki wołowe z purée ziemniaczanym i buraczkami 250g/200g/100g <i>Braised beef cheeks with mashed potatoes and beet salad</i> <i>Geschmorte Rinderbäckchen mit Kartoffelpüree und roter Bete</i>	45,00
Roladki schabowe ze szparagami owinięte boczkiem podawane w towarzystwie pieczonych ziemniaczków i sosem serowym 240g/150g/180g/70g <i>Rolled pork with asparagus wrapped in bacon, with baked potatoes and cheese souce</i> <i>Rouladen vom Schweinsrücken mit Spargel in Speck</i> <i>Eingewickelt mit Käsesoße und Angebratenen Kartoffeln</i>	43,00
Grilowana polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z ziemniaczkami opiekanymi oraz kompozycją warzyw z wody 150g/70g/180g/150g <i>Barbecue pork in mushroom sauce with baked potatoes and boiled vegetables</i> <i>Gegrilltes Schweinefilet in Pilzsoße serviert mit Gebackener Kartoffel und gekochtem Gemüse</i>	49,00
Kotlet schabowy panierowany z ziemniaczkami na kapuście 140g/200g/200g <i>Pork cutlet coated with breadcrumbs small potatoes on the cabbage .</i> <i>Schnitzel paniert mit Kartoffeln auf Kohl</i>	42,00

DANIA GŁÓWNE – MIĘSA C.D.
MAIN COURSE – MEAT/HAUPTGERICHTE-FLEISCH

Placki ziemniaczane z marchewką podane z gulaszem w stylu węgierskim oraz bukietem surówek 200g, 200g, 150 g <i>Kartoffelpuffer mit Schweinegulasch</i> <i>Patato cakes with goulash</i>	39,00
Poładwiczki w pistacjach z plackami z cukinii i pikantna sałatką z mango. 180G/3szt./90g <i>Pork tenderloin in pistachios with zucchini pancakes and spicy sauce mango salat</i> <i>Schweinefilet in Pistazien mit Zucchini-Pfannkuchen und scharfer Mango salat</i>	59,00
Golonka na kapuście z ziemniakami 660g/200g/200g <i>Pork knuckle on cabbage with potatoes</i> <i>Schweinshaxe auf Kohl mit Kartoffeln</i>	53,00
Panierowana pierś z kurczaka w sezamie, faszerowana szpinakiem, w sosie serowym w towarzystwie warzyw z wody i ziemniaczków paryskich 150g/150g/100g/150g <i>Chicken Coated in breadcrumbs, egg and sesame stuffed</i> <i>with spinach, served with cheese sauce and boiled vegetables and Paris potatos</i> <i>In Sesam Paniertes Hähnchen mit Spinat gefüllt</i> <i>dazu Kartoffeln und gekohte Gemusse mit Kasesoße</i>	41,00
Medaliony z piersi panierowane w migdałach z mozzarellą i karmelizowaną brukselką z ziemniakami 200g, 180g, 150g <i>In Mandeln panierte Brustfiletmedaillons mit Mozzarella und Rosenkohl</i> <i>und Kartoffeln.</i> <i>Breast medallions breaded in almonds with mozzarella and caramelized</i> <i>Brussels sprouts with potatoes</i>	45,00
Grillowana pierś z kurczaka z ryżem w sosie curry i surówka z marchewki 200g/150g/100g/100g <i>Grilled chicken breast with rice, curry sauce and carrot salad</i> <i>Hähnchenbrust vom Grill in Currysoße mit Reis und Karottesalat</i>	34,00

**PIEROGI WŁASNEGO WYROBU
DUMPLINGS FROM OWN PRODUCT
TEIGTASCHEN VON EIGENEM PRODUKT**

Pierogi ruskie z płatkami cebuli i śmietaną 350g/50ml 22,00
Cottage cheese & potato dumplings with onion , topped with sour cream
Teigtaschen mit Zwiebel und Sahne

Opiekane pierogi ze szpinakiem posypane parmezanem 350g 27,00
Baked spinach dumplings with Parmesan cheese
Gebackene Teigtaschen mit Spinat gebrönt mit Parmesan

Pierogi z mięsem 350g 25,00
Dumplings with meat
Teigtaschen mit Fleisch

Pierogi z gęsiną z żurawiną lub sosem grzybowym 360g/120g 34,00/37,00
Dumplings with goose meat
Teigtaschen mit Gänse Fleisch mit Preiselbeeren oder Pilzsouse

**RYBY I OWOCE MORZA
FISH AND SEAFOOD/ FISCH UND MEERFRUCHTEN**

Filet z sandacza na sosie ziołowym z placuszkami z cukinii i sałatką z pomidorów 63,00
180g/150g/150g

Zanderfilet mit Tommatensalat und Zucchini-puffer
Zander fillet in herb sauce with zucchini fritters and tomato salad

Filet z halibuta na szpinaku z częstkami ziemniaczanymi 160g/150g/150g 59,00

Halibut fillet on spinach with potato chips
Halibut Filet auf Spinat mit Kartoffelchips

Krewetki z warzywami i tagiatelle 100g/100g/150g 59,00
Shrimp with vegetables and tagiatelle
Garnelen mit Gemüse und Tagiatelle

MENU DLA DZIECI
MENU FOR KIDS/ KINDERMENU

Kurczaczki panierowane z fryteczkami 75g/100g <i>Chicken coated with breadcrumbs with chips</i> <i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	21,00
Makaron z sosem pomidorowym 150g/70ml 150g/70ml <i>Pasta with tomato sauce</i> <i>Pasta mit Tomatensauce</i>	18,00
Naleśniczki z twarożkiem i brzoskwiniami 100g/180g <i>Pancakes with curd chesee and peaches</i> <i>Pfankuchen mit Frischkäse und Pfirschen</i>	19,00

DODATKI INNE
SIDE ORDER/ ANDERE BEILAGEN

Frytki, cząstki ziemniaków, ziemniaki paryskie (200g) <i>French fries, fried potatoes bites, Paris potatoes</i> <i>Pommes Frites, Kartoffelspalten, Kartoffeln nach pariser Art</i>	10,00
Ziemniaki z wody (200g) <i>Boiled potatoes</i> <i>Salz Kartoffeln</i>	7,00
Bukiet surówek (200g) Surówka(120g) <i>Mix vegetable salad</i> <i>Verschiedene Salate</i>	9,00 6,00
Warzywa na parze (150g) <i>Steamed vegetables</i> <i>Gedünstetes Gemüse</i>	11,00
Kapusta zasmażana (200g) <i>Fried cabbage</i> <i>Geschmorter Kohl</i>	11,00
Ketchup/ Musztarda (50g) <i>Ketchup / mustard</i> <i>Ketchup/Senf</i>	2,00
Pieczywo/Bread/ Brot (2 szt) Pieczywo czosnkowe/ Garlic bread/ Knoblauchbrot (2 szt.)	3,00 4,00

DESERY

DESSERTS

Creame Brulee	21,00
<i>100g/50g/50g/1szt./2szt./10g</i>	
<i>Creame Brulee</i>	
<i>Creame Brulee</i>	
Deser lodowy (3 gałki)	
z owocami i bitą śmietaną	27,00
<i>3gałki/100g/50g</i>	
<i>Ice cream with fruit and whipped cream</i>	
<i>Eis mit Früchten und Schlagsahne</i>	
Lody z gorącymi malinami	23,00
<i>2 gałki/70g</i>	
<i>Ice cream with hot raspberries</i>	
<i>Eiscreme mit heißen Himbeeren</i>	
Mus truskawkowy z mascarpone i zielonym pieprzem	26,00
<i>150g/50g/50g</i>	
<i>Mousse with strawberries and green pepper</i>	
<i>Mascarponecreme mit puerierten Erdbeeren und grunem Pfeffer</i>	
Sernik na cieście czekoladowym z malinami	19,00
<i>Cheesecake on chocolate cake with raspberries</i>	
<i>Kasekuchen wuf Schokoladenkuchen mit Himbeeren</i>	
Torcik bezowy z mascarpone i owocami	29,00
<i>Pavlova mit Mascarpone -Creme und Obst</i>	

NAPOJE GORĄCE
HOT DRINKS/WARME GETRANKE

<i>Herbata Lipton/ Lipton Tea</i>	- 6,00 zł
<i>Kawa MK Caffè</i>	- 10,00 zł
<i>Kawa Espresso</i>	- 10,00 zł
<i>Kawa Cappuccino</i>	- 12,00 zł
<i>Kawa Latte</i>	- 14,00 zł
<i>Kawa Amaretto</i>	- 16,00 zł
<i>Kawa Adwokatka</i>	- 16,00 zł
<i>Grzaniec</i>	- 12,00 zł

PIWA

<i>Lech Pils beczkowe</i>	- 12,00 zł / 0.5 l
<i>Lech Pils beczkowe</i>	- 9,00 zł / 0.3 l
<i>Pilsner Urquell butelkowe</i>	- 14,00 zł / 0.5 l
<i>Tyskie Gronie butelkowe</i>	- 10,00 zł / 0.5 l
<i>Książęce ciemne butelkowe</i>	- 12,00 zł / 0.5 l
<i>Książęce pszeniczne butelkowe</i>	- 12,00 zł / 0.5 l
<i>Książęce czerwony lager butelkowe</i>	- 12,00 zł / 0.5 l
<i>Lech Free</i>	- 8,00 zł / 0.33 l

APERITIFY i WERMUTY

<i>Camparii</i>	- 10,00 zł / 40 ml
<i>Martini Bianco</i>	- 12,00 zł / 100 ml
<i>Martini Rosso</i>	- 12,00 zł / 100 ml
<i>Martini Rose</i>	- 12,00 zł / 100 ml
<i>Martini Extra Dry</i>	- 12,00 zł / 100 ml

WÓDKI

<i>Absolut</i>	- 9,00 zł / 40 ml
<i>Finlandia</i>	- 9,00 zł / 40 ml
<i>Smirnoff</i>	- 8,00 zł / 40 ml
<i>Sobieski</i>	- 8,00 zł / 40 ml
<i>Wyborowa</i>	- 8,00 zł / 40 ml
<i>Luksusowa</i>	- 8,00 zł / 40 ml

WÓDKI GATUNKOWE

<i>Tequila gold</i>	- 12,00 zł/ 40 ml
<i>Tequila silver</i>	- 12,00 zł/ 40 ml
<i>Gorzka żółdkowa</i>	- 8,00 zł/ 40 ml
<i>Żubrówka</i>	- 8,00 zł/ 40 ml
<i>Wiśniówka</i>	- 8,00 zł/ 40 ml
<i>Krupnik</i>	- 8,00 zł/ 40 ml
<i>Grappa</i>	- 12,00 zł/ 40 ml
<i>Miodula staropolska</i>	- 10,00 zł/40ml
<i>Śliwowica</i>	- 12,00 zł/40ml
<i>Nalewki (porterowa, dereniowa, z pigwowca)</i>	- 10,00 zł/40ml

KONIAKI

<i>Martell VS</i>	- 20,00 zł/ 40 ml
<i>Martell VSOP</i>	- 26,00 zł/ 40 ml
<i>Hennessy VS</i>	- 20,00 zł/ 40 ml

BRENDY I WHYSKI

<i>Metaxa 7*</i>	- 18,00 zł/ 40 ml
<i>Metaxa 5*</i>	- 11,00 zł/ 40 ml
<i>Metaxa 3*</i>	- 9,00 zł/ 40 ml
<i>Stock 84</i>	- 9,00 zł/ 40 ml
<i>Pliska</i>	- 8,00 zł/ 40 ml
<i>Chivas Regal</i>	- 18,00 zł/ 40 ml
<i>J. Walker Black</i>	- 20,00 zł/ 40 ml
<i>J. Walker Red</i>	- 12,00 zł/ 40 ml
<i>J. Daniels</i>	- 16,00 zł/ 40 ml
<i>J. Beam</i>	- 12,00 zł/ 40 ml
<i>Balantaines</i>	- 12,00 zł/ 40 ml
<i>Jemenson</i>	- 14,00 zł/ 40 ml
<i>Glenfiddich</i>	- 22,00 zł/ 40 ml

GIN

<i>Gordon`s</i>	- 12,00 zł/ 40 ml
<i>Segram`s</i>	- 10,00 zł/ 40 ml
<i>Lubuski</i>	- 8,00 zł/ 40 ml

RUMY

<i>Bacardi Carta Negra</i>	- 12,00 zł/ 40 ml
<i>Bacardi Carta Blanca</i>	- 12,00 zł/ 40 ml
<i>Golden Rum</i>	- 8,00 zł/ 40 ml
<i>Malibu</i>	- 10,00 zł/ 40 ml

LIKIERY

<i>Adwokat</i>	- 8,00 zł/ 40 ml
<i>Bailey`s</i>	- 12,00 zł/ 40 ml
<i>Kahlua</i>	- 10,00 zł/ 40 ml
<i>Passoa</i>	- 10,00 zł/ 40 ml
<i>Likier Crem de Cassis</i>	- 10,00 zł/ 40 ml
<i>Likier Caffe</i>	- 10,00 zł/ 40 ml
<i>Likier Bananas</i>	- 10,00 zł/ 40 ml
<i>Likier Amaretto</i>	- 10,00 zł/ 40 ml
<i>Likier Menthol</i>	- 10,00 zł/ 40 ml
<i>Likier Blue Curacao</i>	- 10,00 zł/ 40 ml
<i>Likier Cointreau</i>	- 10,00 zł/ 40 ml
<i>Jaegermeister</i>	- 11,00 zł/ 40ml