

*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

Zestaw przekąsek 36,00
Kalmary 4szt./ krążki cebulowe 4szt./ sajgonki 4szt./ grzanki czosnkowe 2szt.
Sos czosnkowy/ sos tysiąca wysp
Calamari 4 pcs./ onion rings 4 pcs./ spring rolls 4 pcs./ garlic croutons 2 pcs.
Garlic sauce/ Thousand Island sauce
Calamari 4 Stk./ Zwiebelringe 4 Stk./ Frühlingsrollen 4 Stk./ Knoblauchcroutons 2 Stk.
Knoblauchsauce/Thousand-Island-Sauce

SALATKI
SALADS /SALATE

- Cypryjska sałatka z grillowanym serem halloumi** **31,00**
(ser halloumi , sałata, orzechy, suszona żurawina, sos) 80g/50g/50g/50g
Zypriotischer Salat mit gegrilltem Halloumi-Käse
(Halloumi-Käse, Salat, Nüsse, getrocknete Preiselbeeren und Sauce)
Cypriot salad with grilled halloumi cheese
(halloumi cheese, lettuce, nuts, dried cranberries, and sauce)
- 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 gefüllt</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 gefüllten 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 opiekany 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
Trzy mięsa z grilla podawane z warzywami z patelni z częstkami ziemniaczanymi i sosem BBQ (rostbef, polędwiczka wieprzowa, filet z kurczaka) 100g/100g/100g/200g/200g <i>Grilled roast beef, pork tenderloin, chicken fillet served with pan-fried vegetables</i> <i>with potato wedges and BBQ</i> <i>Gegrilltes Roastbeef, Schweinefilet, Hähnchenfilet serviert</i> <i>mit gebratenem Gemüse, Kartoffelstücken und BBQ-Sauce</i>	49,00

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

Placki ziemniaczane z marchewką podane z gulaszem 39,00
w stylu węgierskim oraz bukietem surówek 200g/200g/150 g
Kartoffelpuffer mit Schweinegulasch
Potato cakes with goulash

Polędwiczki w pistacjach z rösti i pikantną
sałatką z mango 180G/3szt./90g 59,00
Pork tenderloin in pistachios with potato rösti and spicy sauce mango salad
Schweinefilet in Pistazien mit rösti und scharfer Mango salat

Panierowana pierś z kurczaka w sezamie, faszerowana szpinakiem, 41,00
w sosie serowym w towarzystwie warzyw
z wody i ziemniaczków paryskich 150g/150g/100g/150g
Chicken Coated in breadcrumbs, egg and sesame stuffed
with spinach, served with cheese sauce and boiled vegetables and Paris potatos
In Sesam Paniertes Hähnchen mit Spinat gefüllt
dazu Kartoffeln und gekochte Gemüsse mit Kasesoße

Medaliony z piersi panierowane w migdałach z mozzarellą 45,00
i karmelizowaną brukselką z ziemniakami 200g/180g/150g
In Mandeln panierte Brustfiletmedaillons mit Mozzarella und Rosenkohl
und Kartoffeln.
Breast medallions breaded in almonds with mozzarella and caramelized
Brussels sprouts with potatoes

Sakiewka drobiowa owijana boczkiem z masłem ziołowym 41,00
z warzywami na parze i ziemniaczanym puree 250g/150g/200g
Poultry pouch wrapped in bacon with herb butter, steamed vegetables and mashed potatoes
Geflügelbeutel im Speckmantel mit Kräuterbutter, gedünstetem Gemüse und Kartoffelpüree

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 gekrönt mit Parmesan

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

RYBY I OWOCE MORZA
FISH AND SEAFOOD/ FISCH UND MEERFRUCHTEN

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
Garnele 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 <i>150g/70ml</i> <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
Pieczyno/Bread/ Brot (2 szt)	3,00
Pieczyno czosnkowe/ Garlic bread/ Knoblauchbrot (2 szt.)	4,00

DESERY
DESSERTS

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

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



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 Caffè</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