



Witamy w Restauracji Strauss

Rozkoszuj się wspaniałymi klasykami kuchni europejskiej
połączonej z nowoczesną kuchnią polską.
Korzystamy z najświeższych i specjalnie
wyselekcjonowanych produktów, aby zapewnić Państwu
wykwintne doznania smakowe.

Życzymy Państwu przyjemnego pobytu w naszej Restauracji Strauss

Welcome to the Strauss Restaurant

*Enjoy great European food classics
combined with modern Polish cuisine.
Our philosophy is to use only the freshest and the best
savoury products, paying close attention
to taste, consistency and appearance.*

We wish you an enjoyable stay at our Strauss Restaurant



Bufet przekąskowo-sałatkowy • *Salad and Antipasti buffet*

Od Poniedziałku do Niedzieli (z wyjątkiem Sobót)
Monday to Sunday (except Saturday)

12:00 – 16:00 & 18:00 – 22:30

Zielona sałata z wyborem sosów, grillowane warzywa, papryka i pieczarki nadziewane serem feta, oliwki i inne zdrowe specjalności śródziemnomorskiej kuchni

Assorted green salads and dressings, grilled vegetables, peppers and mushrooms stuffed with Feta cheese, Kalamata olives and other delicious and healthy specialties from Mediterranean cuisine

Mała porcja – *starter portion* • PLN 21,00

Duża porcja – *main course portion* • PLN 27,00

Serdecznie zapraszamy do bufetu i życzymy smacznego
Please help yourself from the buffet and enjoy

Bufet “Odkryj kulinarną Polskę” ***Buffet “Discover Culinary Poland”***

PLN 105,00

W każdy piątek i sobotę Muzyka na żywo
Every Friday & Saturday, live dinner music

18:00 – 22:30





Zupy • Soups

"Bulion Cèlestine" z wołowiny podawany z krojonym ziołowym naleśnikiem <i>Bouillon of prime beef Cèlestine with sliced herb pancake</i>	19,00
Zupa krem z pomidorów podana z kwaśną śmietaną oraz pesto bazyliowym <i>Crème of fresh tomato soup with sour cream and basil pesto</i>	19,00
"Minestrone" włoska zupa jarzynowa <i>Classic Italian "Minestrone" vegetable soup</i>	21,00
Tradycyjny polski "Żurek" z białą kielbasą i jajkiem podany w chlebie <i>Zurek - Polish sour soup with white sausage and boiled egg served in a bread loaf</i>	21,00

Przekąski i Sałatki • Starters and Salads

Wybór zielonych sałat z chrupiącym ogórkiem i pomidorem Wybierz dressing – vinaigrette • balsamico • tysiąca wysp • ziołowy <i>Leafy greens from local gardens with crispy cucumber and vine tomatoes</i> <i>Dressing at your choice – vinaigrette • balsamico • thousand island • herbal</i>	21,00
Sałata Françoise z grillowaną pierśią kurczaka, chrupiącym bekonem w sosie tysiąca wysp <i>Fresh seasonal salads – Françoise with grilled chicken breast, crispy bacon strips marinated in Thousand Island dressing</i>	37,00
"Insalata di Caprese" plastry sera Mozzarella i pomidorów z sosem ze świeżej bazylii <i>"Insalata di Caprese" layered Mozzarella cheese with ripe tomatoes and fresh basil sauce</i>	27,00
Krewetki grenlandzkie Marie Rose w lekkim sosie koktajlowym z sałatą lodową i szaszłykiem z ananasa <i>Marie Rose Greenland shrimp in a light cocktail sauce with pineapple shashlik and iceberg salad</i>	29,00
Plastry wędzonego na zimno łososia z sosem musztardowo – miodowym <i>Sliced smoked salmon with honey-mustard sauce</i>	37,00
Oryginalna szynka parmeńska z melonem Galia <i>Thinly sliced original Parma ham with Galla melon</i>	39,00



Strauss Classics • *Strauss Classics*

Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami podane z kremowym sosem grzybowym <i>Traditional pierogi with sauerkraut and forest mushroom stuffing with a creamy mushroom sauce</i>	45,00
Klasyczny Tafelspitz z udźca wołowego z warzywami, marchew, seler, ziemniaki, dymka podawany z sosem szczypiorkowym oraz chrzanem jabłkowym <i>Classic Tafelspitz from stewed beef rump, root vegetables-carrots, celery root, leeks and new potatoes, with chive sauce and apple horseradish</i>	51,00
Wiedeński sznycel podany z pieczonymi ziemniakami i wyborem sałat <i>Viennese schnitzel with crispy roast potatoes and a salad of green leaves</i>	59,00
Pieczona pierś i udko wiejskiej kaczki z czerwoną kapustą, karmelizowanymi jabłkami i ziemniakami au gratin <i>Oven-baked breast and leg of cottage duck with red cabbage caramelized apples and gratinated potatoes</i>	61,00
Krojona pierś indyka w kremowym sosie z pieczarek i pietruszki podawana z brokułami w migdałach, marchewką i kolorowym makaronem farfalle <i>Turkey filet stripes in pepper cream sauce with greenfield mushrooms Broccoli with roasted almond slices, sugar carrots and colored farfalle noodles</i>	52,00
Grillowane krewetki Jumbo z masłem chilli i czosnkiem podane na sałatce z rukoli i aromatycznym ryżu <i>Grilled jumbo shrimps in chilli butter with a hint of garlic on marinated rocket salad and aromatic rice</i>	99,00

Kącik z makaronami dla wegetarian • *Vegetarian and pasta corner*

Proszę wybrać swój ulubiony makaron i sos • *Please create your favourite pasta dish*

Makron • *Pasta "al dente"*

- Farfalle – Penne – Orchiette – Spaghetti

Sosy do wyboru • *with sauces at your choice*

- Ze świeżej bazylii – *fresh basil sauce* **29,00**
- Ze świeżych pomidorów – *ripe tomato sauce* **29,00**
- Z czosnkiem, oliwą i ostrą papryczką – *aglio olio with peperoccini* **29,00**
- Kremowy sos z łososiem i cukinią – *creamy sauce with salmon and zucchini* **39,00**
- Krewetki w pikantnym sosie pomidorowym – *prawns in spicy tomato sauce* **45,00**



Prosto z grilla • *From the Grill*

Pierś z kurczaka <i>Chicken breast</i>	180g	49,00
Stek z polędwicy wołowej <i>Fillet of beef</i>	220g	87,00
Medaliony z polędwiczek wieprzowych <i>Pork medallions</i>	180g	57,00
Kotleciki jagnięce z kostką <i>Lamb cutlets</i>	180g	89,00
Filet z łososia <i>Fillet of salmon</i>	180g	57,00
Stek z tuńczyka <i>Tuna steak</i>	180g	55,00

Proszę o wybranie zestawu dodatków *Please choose one from the following side orders*

Polski • *Polish*

- Sos pieczeniowy, czerwona kapusta, ziemniaki au gratin
- *Gravy, red cabbage, gratinated potatoes*

Austriacki • *Austrian*

- Sos grzybowy na winie Riesling, panierowana cebulka, chrupiące placki ziemniaczane
- *Riesling – mushroom sauce, onions, crispy potato pancakes*

Amerykański • *American*

- Chrupiący bekon, grillowany pomidor, frytki i sałatka Coleslaw
- *Crispy bacon, fried tomato, French fries and coleslaw*

Charente • *Charente*

- Sos pieprzowy, ratatouille, zapiekanka ziemniaczana
- *Pepper sauce, ratatouille, gratinated potatoes*

Veggie (polecany do dań rybnych) • *Veggies (recommended with fish)*

- Kalafior, marchewka, brokuły, szpinak, sos cytrynowy, aromatyczny ryż
 - *Cauliflower, carrot, broccoli, creamed spinach, aromatic rice*
-



Słodki kącik • *Sweet corner & cheese*

Wybór polskich i kontynentalnych serów z orzechami i winogronami Camembert, blue cheese, Ementaler, ser kozi <i>Selection of Polish and continental cheeses with walnuts and grapes</i> <i>Camembert, blue cheese, Ementaler, goat cheese</i>	37,00
Sałatka ze świeżych owoców marynowanych w likierze Cointreau <i>Freshly sliced fruit salad marinated with Cointreau</i>	29,00
Sernik wiedeński z sosem malinowym <i>Viennese cheesecake with raspberry sauce</i>	27,00
Deser Tiramisu z sosem czekoladowym <i>Tiramisu cake with chocolate sauce</i>	25,00
Gorący strudel jabłkowy podawany z sosem waniliowym i lodami <i>Warm apple strudel with vanilla sauce and ice cream</i>	29,00
Domowy deser "Rote Gruetze" (kisiel z czerwonych owoców leśnych) serwowany z lodami waniliowymi <i>Homemade Rote Grütze (forest berries) with vanilla ice cream</i>	21,00
Klasyczny Topfenpalatschinken – zapiekany w piecu naleśnik z migdałami, serkiem i rodzynkami podany z morelami <i>Classic Topfenpalatschinken – oven-baked pancake dough with</i> <i>cheese curd and almonds served with apricot compote</i>	27,00

Kawa & Herbata • *Coffee & Tea*

Espresso	11,00
Espresso podwójne – <i>double espresso</i>	14,00
Kawa regularna – <i>coffee</i>	11,00
Cappucino	12,00
Latte Macchiato	12,00
Irish Coffee	23,00
Gorąca czekolada – <i>hot chocolate</i>	18,00
Herbata – <i>Tea</i> (Assam Special, Green Tea, Earl Grey, Summer Berry)	16,00



Napoje bezalkoholowe • *Non-alcoholic beverages*

Woda Mineralna gazowana / niegazowana "Kinga Pienińska" <i>Mineral Water – sparkling / still "Kinga Pienińska"</i>	0,33l	10,00
Woda Mineralna gazowana / niegazowana "Kinga Pienińska" <i>Mineral Water – sparkling / still "Kinga Pienińska"</i>	0,7l	25,00
Soki – pomarańcza, grejpfrut, jabłko, porzeczka, ananas, pomidor <i>Juices – orange, grapefruit, apple, blackcurrant, pineapple, tomato</i>	0,2l	10,00
Soki (świeżo wyciskane) – pomarańcza, grejpfrut <i>Juices (freshly squeezed) – orange, grapefruit</i>	0,2l	18,00
Pepsi Cola	0,2l	10,00
Pepsi Cola Light	0,2l	10,00
Mirinda, 7 up, Schweppes Tonic	0,2l	10,00

Piwo • *Beers*

Piwo z beczki – <i>draft beer</i>		
• Tyskie	0,3l	13,00
• Tyskie	0,5l	16,00
Piwo butelkowe – <i>bottled beer</i>		
• Tyskie	0,33l	15,00
• Pilsner Urquell	0,33l	16,00
• Miller Genuine Draft	0,33l	16,00
• Paulaner Pszeniczne – <i>Paulaner wheat beer</i>	0,5l	17,00
Piwo z puszeki – <i>can beer</i>		
• Guinness	0,33l	18,00
Piwo niskoalkoholowe – <i>low-alcohol beer</i> (0,5%)		
• Lech	0,33l	15,00

Aperitif

Campari pomarańcza – <i>Campari orange</i>	5 cl	22,00
Campari soda	5 cl	22,00
Sherry Osborne – dry, medium or cream	5 cl	18,00
Kir Blanc	10cl	20,00
Kir Royal	10cl	49,00
Frideric Chopin Vin Mousseux	10cl	17,00
Nicolas Feuillatte Reserve Particuliere	10cl	34,00

Główna lista win dostępna na życzenie

For additional beverages we will provide you our main wine list

All prices are in PLN and include VAT (09/11-7)



Wina białe • <i>White Wine</i>	15cl	0,75l
Polonia Palace Edition <i>Sauvignon Blanc-Semillon, Chile</i>	20,00	90,00
Ventisquero Chardonnay <i>DO Valle de Rapel, Chile</i>	26,00	120,00
Parallele « 45 » Blanc <i>AOC Cotes du Rhone, J.Aine, France</i>	31,00	140,00
Fiorile Bianco Grecanico <i>IGT Sicilia, Italy</i>	22,00	100,00
Cawarra Semillon-Chardonnay <i>Lindemanns, South – Eastern, Australia</i>	29,00	130,00
Wina czerwone • <i>Red Wine</i>	15cl	0,75l
Polonia Palace Edition <i>Cabernet Sauvignon-Merlot, Chile</i>	20,00	90,00
Ventisquero Cabernet Sauvignon <i>DO Valle de Rapel, Chile</i>	26,00	120,00
Parallele « 45 » Rouge <i>AOC Cotes du Rhone, France</i>	29,00	130,00
Fiorile Rosso Sicilia <i>IGT Sicilia, Italy</i>	22,00	100,00
Jindalee Merlot – Jindalee, South-Eastern, Australia	26,00	120,00
Jindalee Shiraz – Jindalee, South-Eastern, Australia	26,00	120,00
Wina musujące – Szampany • <i>Sparkling Wine – Champagne</i>	10cl	0,75l
Frederick Chopin – Vin Mousseux	18,00	110,00
Gancia Prosecco – Spumante, Italy	26,00	120,00
Nicolas Feuillatte – "Reserve Particuliere" Brut, France	55,00	365,00

Główna lista win dostępna na życzenie

For additional beverages we will provide you our main wine list

All prices are in PLN and include VAT (09/11-8)



Digestif

Amaretto	2cl	14,00
Cointreau	2cl	14,00
Drambuie	2cl	14,00
Benedictine	2cl	16,00
Remy Martin VSOP	4cl	26,00
Martell VS	4cl	22,00
Hennessy Fine de Cognac	4cl	26,00
Hennessy XO	4cl	69,00
Armagnac VSOP	4cl	26,00
Armagnac XO	4cl	37,00
Metaxa ***	4cl	14,00
Metaxa *****	4cl	22,00
Calvados Boulard	4cl	24,00
Grappa	2cl	12,00
Jägermeister	4cl	19,00
Śliwowica	4cl	16,00
Żołądkowa Gorzka	4cl	16,00
Wiśniówka	4cl	16,00

Traditional homemade Polish spirits – please ask our service team for further details

Nalewka Polska – malina, żurawina, wiśnia i orzech włoski	4cl	16,00
<i>Nalewka Polska – raspberry, cranberry, cherry and walnut</i>		

Wódki • *Vodka*

Chopin (wódka ziemniaki – potatoes vodka)	4cl	23,00
Belvedere	4cl	23,00
Absolut	4cl	19,00
Żołądkowa Gorzka "Special Edition"	4cl	18,00
Bols	4cl	16,00
Wyborowa	4cl	16,00
Luksusowa	4cl	16,00
Żubrówka	4cl	16,00
Smirnoff	4cl	16,00
Smirnoff Black	4cl	18,00
Finlandia	4cl	18,00

Główna lista win dostępna na życzenie

For additional beverages we will provide you our main wine list