RESTAURACJA
PØŁWYSĚP

HOTEL
HEL
★★★★

MENU
RESTAURACJA PÓŁWYSEP

PRZYSTAWKI
VORSPEISEN | STARTERS

PRZYSTAWKI
VORSPEISEN | STARTERS

BAGIETKA Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ — 25 PLN
Baguette mit gerupftem Schweinefleisch | Baguette with pulled pork

Wolno duszona łopatka | pikle | colesław z czerwonej kapusty | sos marie rose

Langsam gegartes Schulterstück | Mixed Pickles | Salat Coleslaw aus Rotkohl | Soße Marie Rose

Slow braised pork shoulder | pickles | red cabbage coleslaw | marierose sauce

TATAR WOŁOWY — 39 PLN
Rindfleisch-Tatar | Beef tartare

Polędwica wołowa | Pesto bazyliowe | klasyczne dodatki | parmezan | piklowana czerwona cebula | żółtko | grzybki shimeji | chips z topinamburu | musztarda francuska

Rindelende | Basilikumpesto | klassische Zutaten | Parmesan | marinierte rote Zwiebel | Eigelb | Shimeji-Pilze | Chip aus Topinambur | französischer Senf

Beef tenderloin | Basil pesto | classic accompaniments | parmesan cheese | pickled red onion | yolk | shimeji mushrooms | Jerusalem artichoke chips | French mustard

TATAR Z TUŃCZYKA — 39 PLN
Thunfisch-Tatar | Tuna tartare

Tuńczyk | awokado | ogórek świeży | piklowana czerwona cebula | majonez sweet chili | granat | sezam

Thunfisch | Avocado | frische Gurke | marinierte rote Zwiebel | Majonäse Sweet Chili | Granatapfel | Sesam

Tuna | avocado | fresh cucumber | pickled red onion | sweet chilli mayonnaise | pomegranate | sesame

KASZUBSKIE PULKI ZE ŚLEDZIEM — 26 PLN
Kaschubische Pulki mit Hering | Kashubian potatoes with herring

Ziemniaki w mundurkach | jajko | ogórek konserwowy | jabłko | cebula kwaśna śmietana | oliwa koperkowa

Pellkartoffeln | Ei | Gewürzgurke | Apfel | Zwiebel | saure Sahne | Dillöl

Jacket potatoes | egg | pickled cucumber | apple | onion | sour cream | dill oil

SAŁATKA CEZAR — 39 PLN
Salat Cesar | Caesar salad

Pierś z kurczaka | boczek | parmezan | sałata | sos cezar | grzanki czosnkowe

Hähnchenbrustfilet | Speck | Parmesan | Salat | Soße Cesar | Knoblauch-Croûtons

Chicken breast | bacon | Parmesan | lettuce | Caesar sauce | garlic croutons

ZUPY
SUPPEN | SOUPS

ZUPA RYBNA PO KASZUBSKU — 24 PLN
Fischsuppe nach Kaschubischer Art | Kashubian fish soup

Bulion na rybach bałtyckich | kawałki ryb | warzywa | śmietana | koperek
Bouillon auf Ostseefischen | Fischstücke | Gemüse | Sahne | Dill
Baltic fish broth | pieces of fish | vegetables | cream | dill

PIKANTNA ZUPA Z OWOCAMI MORZA NA BAZIE POMIDORÓW Z NUTKĄ ORIENTU — 31 PLN
Pikante Suppe mit Meeresfrüchten auf Tomatenbasis mit einer Orient-Note | Spicy seafood soup based on tomatoes with a hint of the Orient

Kalmar | Krewetka | mule | imbir | pomidory pelati | trawa cytrynowa | cukinia | seler naciowy | czerwona cebula | natka pietruszki
Kalmar | Garnele | Miesmuscheln | Ingwer | Tomaten Pelati | Zitronengras | Zucchini | Staudensellerie | rote Zwiebel | Petersiliengrün
Squid | shrimp | mussels | ginger | pelati tomatoes | lemon grass | zucchini | celery | red onion | parsley

ROSÓŁ NA BAZIE DWÓCH MIĘS — 19 PLN
Bouillon auf Basis von zwei Fleischsorten | Chicken and beef broth

Drób | wołowina | makaron | warzywa | natka pietruszki
Geflügelfleisch | Rindfleisch | Nudeln | Gemüse | Petersiliengrün
Chicken | beef | pasta | vegetables | parsley leaves

KREM Z DYNI I PIECZONEJ MARCHWI — 19 PLN
Cremesuppe aus Kürbis und gebratener Möhre | Pumpkin and roasted carrot cream soup

Dynia hokaido | pieczona marchew | prażone pestki dyni | oliwa pietruszkowa | chips z pietruszki
Hokkaidokürbis | gebratene Möhre | geröstete Kürbiskerne | Petersilienöl | Petersilienchips
Hokkaido pumpkin | roasted carrot | roasted pumpkin seeds | parsley oil | parsley chips

ZUPY
SUPPEN | SOUPS

MAKARONY I DANIA WEGETARIAŃSKIE
NUDELN UND VEGETARISCHE GERICHTE

MAKARONY I DANIA WEGETARIAŃSKIE

NUDELN UND VEGETARISCHE GERICHTE | PASTA AND VEGETARIAN DISHES

SPAGHETTI ALLA CHITARRA Z SALAMI PICANTE I WĘDZONĄ MOZZARELLĄ — 41 PLN

Spaghetti alla chitarra mit Salami Piccante und geräucherter Mozzarella | Spaghetti alla chitarra with Salami Picante and smoked mozzarella

Spaghetti chitarra | salami picante | sos pomidorowy | cukinia | mozzarella wędzona | natka pietruszki

Spaghetti chitarra | Salami Piccante | Tomatensoße | Zucchini | geräucherte Mozzarella | Petersiliengrün

Spaghetti chitarra | Salami Picante | tomato sauce | zucchini | smoked mozzarella | parsley leaves |

SPAGHETTI RAGU ALLA BOLLOGNESE — 41 PLN

Spaghetti Ragù alla bolognese | Spaghetti ragu alla bolognese

Wołowina | wieprzowina | pomidory | parmezan | natka pietruszki | czosnek

Rindfleisch | Schweinefleisch | Tomaten | Parmesan | Petersiliengrün | Knoblauch

Beef | pork | tomatoes | Parmesan cheese | parsley leaves | garlic

MAKARON STROZZAPRETTI Z KURCZAKIEM — 39 PLN

Strozzapretti mit Hähnchenfleisch | Strozzapreti pasta with chicken

Strozzapretti | pierś z kurczaka | pasta truflowa | pomidory cherry | natka pietruszki | parmezan

Strozzapretti | Hähnchenbrust | Trüffelpaste | Cherry-Tomaten | Petersiliengrün | Parmesan

Strozzapretti | chicken breast | truffle paste | cherry tomatoes | parsley leaves | Parmesan cheese

MAKARON BUCCATINI W SOSIE ŚMIETANOWO-SEROWYM Z PESTO BAZYLIOWYM — 36 PLN

Bucatini in der Sahne-Käsesoße mit Basilikumpesto | Buccatini pasta in cream-cheese sauce with basil pesto and walnuts

Buccatini | parmezan | pesto z bazylii | śmietana | cukinia | czosnek | orzechy włoskie

Bucatini | Parmesan | Basilikumpesto | Sahne | Zucchini | Knoblauch | Walnüsse

Buccatini | Parmesan cheese | basil pesto | cream | zucchini | garlic | walnuts

GNOCCHI ZE SZPINAKIEM I PODGRZYBKIEM — 35 PLN

Gnocchi mit Spinat und Maronenpilz | Gnocchi with spinach and bolete mushroom

Gnocchi | podgrzybek | szpinak | parmezan | sos śmietanowy

Gnocchi | Maronenpilz | Spinat | Parmesan | Sahnesoße

Gnocchi | bolete mushroom | spinach | Parmesan cheese | cream sauce

KREMOWE RISOTTO GRZYBOWE Z DYNIĄ I BURAKAMI — 36 PLN

Cremiger Pilzen-Risotto mit Kürbis und Rüben | Creamy mushroom risotto with pumpkin and beetroot

Ryż arborio | dynia | buraki | podgrzybek | pasta truflowa | cukinia | parmezan | natka pietruszki

Arborio | Kürbis | Rüben | Maronenpilz | Trüffelpaste | Zucchini | Parmesan | Petersiliengrün

Arborio rice | pumpkin | beets | bolete mushroom | truffle paste | zucchini | Parmesan cheese | parsley leaves

RAVIOLI Z BOROWIKAMI — 41 PLN

Ravioli mit Steinpilzen | Ravioli with porcini mushroom

Borowikowe ravioli | puree dyniowe | emulsja winno – maślana | chips z jarmużu

Steinpilz-Ravioli | Kürbispüree | Wein Buttersauce | Grünkohl-Chips

Porcini mushroom ravioli | pumpkin puree | wine-butter emulsion | kale chips

DANIA RYBNE
FISCHGERICHTE | FISH DISHES

DANIA RYBNE
FISCHGERICHTE | FISH DISHES

FISH & CHIPS — 46 PLN
Fisch & Chips | Fish & chips

Polędwica z dorsza w chrupiącym cieście | frytki | sos aioli z czosnkiem
Kabeljau-Lende im knusprigen Teig | Pommes frites | Aioli mit Knoblauch
Cod loin in crispy batter | French fries | aioli sauce with garlic

SMAŻONA POLĘDWICA Z DORSZA — 47 PLN
Gebratene Kabeljau-Lende | Fried cod loin

Polędwica z dorsza | warzywa korzeniowe | sos cytrynowy | patatki | chrupiący jarmuż
Kabeljau-Lende | Wurzelgemüsen | Zitronensoße | Potaten | knuspriger Grünkohl
Cod loin | root vegetables | lemon sauce | potatoes | crispy kale

SMAŻONY FILET Z ŁOSOSIA — 59 PLN
Gebratener Lachsfilet | Fried salmon fillet

Filet z łososia | orientalny ryż z warzywami | sos z krewetkami koktajlowymi | ogórek w sweet chili z sezamem
Lachsfilet | Orient-Reis mit Gemüse | Soße mit Cocktail-Garnelen | Gurke in Sweet Chili mit Sesam
Salmon fillet | oriental rice with vegetables | cocktail shrimp sauce | cucumber in sweet chili with sesame

PSTRĄG PIECZONY W CAŁOŚCI Z MASŁEM, TYMIANKIEM POLANY GREMOLATĄ — 44 PLN
Die in Ganzem mit Butter und Thymian gebratene Forelle, begossen mit Gremolata | Whole roasted trout with butter, thyme and gremolata

*Poproś kelnera o dobranie dodatków
*Bitte den Kellner um Auswahl der Zutaten
*Ask the waiter to choose toppings

RESTAURACJA
PØŁWYSĚP

HOTEL
HEL
★★★★

DANIA MIĘSNE
FLEISCHGERICHT | MEAT DISHES

DANIA MIĘSNE
FLEISCHGERICHT | MEAT DISHES

GOŁĄBKI Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ — 44 PLN
Kohlrouladen mit gerupftem Schweinefleisch | Cabbage rolls with pulled pork

Szarpana wieprzowina | kapusta | ziemniaki gotowane z koperkiem | sos pomidorowy | surówka z ogórka kiszonego

Kohl | gerupftes Schweinefleisch | Kartoffel vom Wasser mit Dill | Tomatensoße | Sauergurkensalat

Pulled cabbage | pork | boiled potatoes with dill | tomato sauce | pickled cucumber salad

KONFITOWANY MOSTEK WOŁOWY — 51 PLN
Rinderbrustconfit | Confit beef brisket

Wolno gotowany mostek wołowy | babka ziemniaczana | sos demi-glace | pieczona marchew

Langsam gekochtes Rinderbruststück | Kartoffelkuchen | Demi-Glace Soße | gebratene Möhre

Slow cooked beef brisket | potato cake | demi-glace sauce | roasted carrot

BURGER WOŁOWY Z PANIEROWANYM CAMEMBERTEM — 45 PLN
Rindfleisch-Burger mit paniertem Camembert | Beef burger with breaded camembert

Wołowina | frytki | panierowany camembert | warzywa | mix sałat | sos żurawinowy i aioli
*Możliwość przygotowania fish burgera

Rindfleisch | Pommes frites | paniertes Camembert | Gemüse | Salatmix | Moosbeerensoße und Aioli
*Es besteht die Möglichkeit, den Fisch-Burger zuzubereiten

Beef | fries | breaded camembert | vegetables | lettuce mix | cranberry sauce and aioli
*a fish burger available

SCHAB Z KOŚCIĄ — 38 PLN
Schweinerücken mit Knochen | Pork loin with bone

Panierowany schab | puree ziemniaczane z nutą chrzanu | mizeria

Panierter Schweinerücken | Kartoffelpüree mit Meerrettich-Note | Gurkensalat

Breaded pork loin | potato puree with a hint of horseradish | cucumber

STEK Z KARKÓWKI WIEPRZOWEJ — 34 PLN
Steak aus Schweinekamm | Pork neck steak

Karkówka wieprzowa | ziemniaki pieczone | masło czosnkowe | surówka z kiszonej kapusty

Schweinekamm | Bratkartoffeln | Knoblauchbutter | Sauerkrautsalat

Pork neck | baked potatoes | garlic butter | sauerkraut salad

DODATKI DO DAŃ

ZUTATEN ZU GERICHTEN | ACCOMPANIMENTS

MIZERIA Gurkensalat | Cucumber salad	9 PLN
KISZONA KAPUSTA Z MARCHEWKĄ, JABŁKIEM, CEBULKĄ I KOPERKIEM Sauerkraut mit Möhre, Apfel, Zwiebel und Dill | Sauerkraut with carrot, apple, onion and dill	9 PLN
PUREE ZIEMNIACZANE Z CHRZANEM I SZCZYPIORKIEM Kartoffelpüree mit Meerrettich und Schnittlauch | Mashed potatoes with horseradish and chives	8 PLN
ZIEMNIAKI PIECZONE Bratkartoffeln | Roasted potatoes	9 PLN
ZIEMNIAKI GOTOWANE Gekochte Kartoffeln | Boiled potatoes	9 PLN
FRYTKI Pommes frites | French fries	11 PLN
MIX SAŁAT Z WARZYWAMI I VINAGRAITTE Salatmix mit Gemüse und Vinaigrette | Mixed greens with vegetables and vinaigrette	12 PLN

RESTAURACJA
PØŁWYSĚP

HOTEL
HEL
★★★★

DESERY
DESSERTS | DESSERTS

CREME BRULEE — 23 PLN
Crème brûlée | Crème brûlée

Śmietana | żółtka | wanilia | owoce
Sahne | Eigelb | Vanille | Obst
Cream | yolks | vanilla | fruits

SERNIK DYNIOWY — 21 PLN
Kürbis-Käsekuchen | Pumpkin cheesecake

Sernik | spód ciasteczkowy | dynia | gruszka w czerwonym winie | beza
Käsekuchen | Keksboden | Kürbis | Birne im Rotwein | Baiser
Cheesecake | biscuit bottom | pumpkin | pear in red wine | meringue

BROWNIE Z CIEMNEJ I BIAŁEJ CZEKOLADY — 24 PLN
Brownie aus dunkler und weißer Schokolade | Dark and white chocolate brownie

Czekolada mleczna i biała | sos malinowy | sezam | owoce sezonowe
Milch- und weiße Schokolade | Himbeersoße | Sesam | Saisonfrüchte
Milk and white chocolate | raspberry sauce | sesame | seasonal fruits

DESKA SERÓW — 59 PLN
Brett mit Käsen | Cheese board

Parmezan | ser kozi | lazur | camembert z zielonym pieprzem | konfitura z czerwonej cebuli | winogrona | orzechy | grissini

Parmesan | Ziegenkäse | Blauschimmelkäse Azur | Camembert mit grünem Pfeffer | Konfitüre aus roter Zwiebel | Trauben | Nüsse | Grissini

Parmesan cheese | goat cheese | azure | camembert with green pepper | red onion jam | grapes | nuts | grissini

DESERY
DESSERTS | DESSERTS

MENU DZIECIĘCE
KINDERMENÜ | CHILDREN'S MENU

MENU DZIECIĘCE
KINDERMENÜ | CHILDREN'S MENU

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM Tomatensuppe mit Nudeln | Tomato soup with noodles	16 PLN
KLUSECZKI ZIEMNIACZANE Z MASŁEM I SEREM Kartoffelklößchen mit Butter und Käse | Potato noodles with butter and cheese	19 PLN
NUGGETSY Z KURCZAKA Z FRYTKAMI I MARCHEWKĄ BABY NA MAŚLE Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites mit Baby-Karotte auf Butter | Chicken nuggets with French fries and baby carrots in butter	22 PLN
DORSZ W CIEŚCIE Z FRYTKAMI I MARCHEWKĄ BABY NA MAŚLE Kabeljau im Teig mit Pommes frites mit Baby-Karotte auf Butter | Cod in batter with French fries and baby carrots in butter	26 PLN
NALEŚNIKI Z TWAROGIEM I OWOCAMI Pfannkuchen mit Quark und Obst | Pancakes with cottage cheese and fruit	21 PLN

KAWA
KAFFEE | COFFEE

ESPRESSO	9 PLN
ESPRESSO DOPPIO	14 PLN
AMERICANO	10 PLN
KAWA BIAŁA	12 PLN
FLAT WHITE	15 PLN
CAPPUCCINO	13 PLN
CAFFEE LATTE	16 PLN
KAWA MROŻONA Z BITĄ ŚMIETNĄ Eiskaffee mit Schlagsahne | Iced coffee with whipped cream	19 PLN

HERBATA
TEE | TEA

HERBATY EILLES (SMAKI DO WYBORU) Tees Eilles (Geschmäcke zur Wahl) | Eilles Tea (Flavours to choose from)	11 PLN
HERBATY AROMATYZOWANE NATURĄ Die mit Natur Aromatisierten Tees | Nature Flavoured Tea Imbir / miód / rozmaryn / pomarańcza / herbata czarna Konfitura żurawinowa / cytryna / jabłko / kora cynamonu / herbata zielona Ingwer / Honig / Rosmarin / Orange / schwarzer Tee Moosbeeren-Konfitüre / Zitrone / Apfel / Zimtrinde / grüner Tee Ginger / honey / rosemary / orange / black tea Cranberry jam / lemon / apple / cinnamon bark / green tea	15 PLN
HERBATA ZIMOWA	17 PLN

NAPOJE ZIMNE I WODA
KALTE GETRÄNKE UND WASSER | COLD DRINKS AND WATER

WODA NIEGAZOWANA Stilles wasser | Still water	0,3L - 8 PLN
WODA GAZOWANA Sprudelwasser | Sparkling water	0,3L - 8 PLN
WODA CISOWIANKA Wasser Cisowianka | Cisowianka water	0,7L - 13 PLN
PEPSI / PEPSI MAX / 7UP / MIRINDA / SCHWEPPES TONIC	0,2L - 8 PLN
LEMONIADA Limonade | Lemonade	1L - 30 PLN / 0,2L - 12 PLN
SOKI (JABŁKO / PORZECZKA / POMARAŃCZA) Safte (Apfel / Johannisbeere / Orange) | Juices (Apple / Currant / Orange)	0,2L - 8 PLN

PIWO
BIER | BEERS

PIWO REGIONALNE Lager / Pils / Pszeniczne / IPA / Zero	0,5 L – 19 PLN
PIWO KEG ŻYWIEC Bier vom Fass Żywiec | Żywiec beer from keg	0,5L - 13 PLN / 0,3L - 11 PLN
PIWO PO KASZUBSKU Bier nach Kaschubischer Art | Kashubia beer	16 PLN
SOK DO PIWA – PORCJA Saft Zum Bier – Eine Portion | Beer syrup – portion	3 PLN

RESTAURACJA
PØŁWYSĚP

WWW.HOTELHEL.PL
RESTAURACJA PÓŁWYSEP

HOTEL
HEL
★★★★