

SPECJALNOŚĆ DNIA

** Pieczeń z jelenia z borowikami – 38 zł
podana z kłuskami śląskimi i kapustą na słodko
/roast deer with boletus*



ZAMEK MIĘDZYLESIE

CENTRUM

WYPOCZYNKOWO-KONFERENCYJNE

„Tu Wojski skończył opis i laską znak daje,
I wnet zaczęli wchodzić parami lokaje
Roznoszący potrawy: barszcz królewskim zwany
I rosół staropolski sztucznie gotowany,
Do którego pan Wojski z dziwnymi sekrety
Wrzucił kilka perełek i sztukę monety
(Tak! rosół krew czyści i pokrzepia zdrowie).
Dalej inne potrawy, a któż je wypowie!
Kto zrozumie nie znane już za naszych czasów
Te półmiski kontuzów, arkasów, blemasów,
(...)

Flądry i karpie ćwiki, i karpie szlachetne!
W końcu sekret kucharski: ryba nie krojona,
U głowy przysmażona, we środku pieczona,
A mająca potrawkę z sosem u ogona.

Goście ani pytali nazwiską potrawy,
Ani ich zastanowił ów sekret ciekawy;
Wszystko prędko z żołnierskim jedli apetytem,
Kieliszki napelniając węgrynym obfitym.”

Adam Mickiewicz

Przed złożeniem zamówienia prosimy zapytać kelnera o dostępność poszczególnych dań.

Prosimy o wybaczenie za tę uciążliwość. Wynika ona jednak z naszej troski o zapewnienie świeżości dań serwowanych Państwu.

/ Dear Guests, please ask the waiter about the availability of dishes before you order. Please forgive this inconvenience which is due to our concern for the highest quality and freshness of dishes served to you in this restaurant./

ŚNIADANIA

/BREAKFAST/

W formie bufetu

/buffet breakfast – 24zł

Jajecznica na maśle z dodatkami.

/scrambled eggs with additions – 15zł

PRZYSTAWKI

/STARTERS/

* *Śledź w dwóch odsłonach...* - 16 zł

Śledź w oleju i cebuli oraz w sosie tatarskim.

/Herring in oil and tatar sauce.

* *Polskie carpaccio z wołowiny sudeckiej - 28 zł*

Podawane z serkiem wędzonym i blanszowaną gruszką oraz żurawiną.

/ Polish carpaccio with pear and cranberry.

ZUPY

/SOUPS/

- * **Rosół z makaronem...** - 9 zł
Domowy rosół gotowany na wielu mięsach...
/ Chicken noodle soup.

- * **Czeską zupą czosnkową...** - 12 zł
/ Czech garlic soup.

- * **Żur chrzanowy w chlebie...** - 16 zł
Domowy żur na zakwasie.
/ Sour soup in bread.

- * **Zupa dnia** - 12 zł
Prosimy pytać kelnerów o dostępność.
/ soup of the day.

DANIA GŁÓWNE

/MAIN DISHES/

- * *Placek ziemniaczany z gulaszem z dziką i jelenia, podawany z bukietem surówek...*
/Potato cake with wild boar and deer stew and salad.

- 32zł

- * *Gulasz z dziczyzny z czeskimi knedlikami i kapustą na słodko...*
/Venison goulash with dumplings and sweet cabbage.

- 29zł

- * *Ser camembert, pieczony i podawany z domowymi frytkami, sosem tatarskim, żurawiną i surówkami.*
/Camembert cheese with french fries, tatar sauce, cranberry and salad.

- 25zł

- * *Regionalny pstrąg z kotliny kłodzkiej, pieczony w piecu, z domowymi frytkami i surówkami...*
/Trout with french fries and salad.

- 34zł

- * *Udko z kaczki confit, z kluskami i surówkami, z dodatkiem żurawiny.*
/Duck leg with dumplings, salads, cranberry.

- 32zł

- * *Wielkie golonko z pieca, z miodową glazurą, z dodatkiem kapusty po czesku oraz chlebem, musztardą i chrzanem...*
/Knuckle with cabbage in Czech type, with bread, horseradish, mustard.

- 35zł

- * *Czarny makaron barwiony atramentem kałamarnicy z szyjkami rakowymi i koprem*
– według oryginalnego przepisu z 1895 r.
/Black pasta with crayfish necks.

- 29zł

- * *Kotlet schabowy z karczku, z pieczonymi ziemniakami i kapustą na słodko...*
/Pork with baked potatoes and sweet cabbage.

- 27zł

- * *Na zamku lepione pierogi z twarogiem i ziemniakami podane ze śmietaną lub z mięsem i cebulką...*
/Dumplings with sour cream or with meat and onions

- 18zł

SALATY
(jako samodzielne dania)

(młode sałaty ogrodowe z dodatkami do wyboru)
/GREEN SALADS WITH THE ACCOMPANIMENT TO CHOOSE/

- * *Z grillowanym kurczakiem...* - 26 zł
(ogórek, pomidor, papryka, kukurydza, grillowany kurczak, czerwona cebula, grzanki)
podawana z sosem vinegrette lub czosnkowym
/With grilled chicken, served with vinegrette or garlic sauce and toasts
(cucumber, tomato, paprika, maize, red onion, toast/

- * *Sałatką śródziemnomorską...* - 21 zł
(ogórek, pomidor, papryka, cebula czerwona, ser feta, oliwki) podawana z sosem vinegrette
lub czosnkowym
/Greek salad served with vinegrette or garlic sauce (cucumber, tomato,
paprika, red onion, feta, olives)/

DANIA DLA DZIECI

/DISHERS FOR CHILDREN/

- * *Nuggetsy z kurczaką z frytkami i surówką...*
/Chicken nuggets with french fries and salad.
- 16zł

- * *Paluszki rybne z frytkami i surówką...*
/Fish sticks with french fries and salad.
- 16zł

DESERY

/DESSERTS/

- * **Ciasto zamkowe...**
/Castle cake. - 12zł
- * **Lodowy karmelowe z szczyptą soli i bitą śmietaną...**
/Caramel ice cream with salt. - 14zł
- * **Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną...**
/Ice cream with fruits and whipped cream. - 14zł
- * **Lody smażone...**
/Fried ice cream. - 15zł
- * **Creme brulee...**
/Crème brulee - 10zł
- * **Owoc nadziewany lodami...**
/Fruit stuffed with ice cream - 15zł

DODATKI

/EXTRAS/

- * **Bukiet surówek** 7 zł
/Various of salads/
- * **Frytki** 6 zł
/French fries/
- * **Ziemniaki opiekane** 7 zł
/Braised potatoes/
- * **Ketchup** 2 zł
/Ketchup/
- * **Musztarda** 2 zł
/Mustard/

- * **Chrzan** 2 zł
/Horseradish/
- * **Pieczywo** 2,50zł
/Bread/
- * **Żurawina** 2,50zł
/Cranberry/

NAPOJE ZIMNE

/COLD DRINKS/

- * **Woda mineralna 0,33l** - 4 zł
/MINERAL WATER 0,33L /
- * **Sok owocowy 0,25l** - 5 zł
/JUICE 0,25L/
- * **Pepsi/Pepsi light 0,2l** - 5 zł
- * **7 Up 0,2l** - 5 zł
- * **Lipton Ice Tea 0,2l** - 5 zł
- * **Mirinda 0,2l** - 5 zł
- * **Lemoniada** - 7 zł
- * **Kawa mrożona** - 12 zł

NAPOJE GORĄCE

/HOT DRINKS/

- * **Herbata czarna lub owocowa** - 5 zł
/Black tea or fruit tea/
- * **Gorąca czekolada** - 10 zł
/Hot chocolate/
- * **Espresso** - 5 zł
- * **Espresso doppio** - 10 zł

- * **Kawa czarna** - 6 zł
/Black coffee/
- * **Kawa biała** - 8 zł
/White coffee/
- * **Cappuccino** - 8 zł
- * **Caffe latte** - 9 zł
- * **Caffe latte z syropem** - 11 zł
/Caffe latte with syrup/
- * **Kawa po turecku** - 5 zł
/Turkish coffee/