

ROYAL

RESTAURANT

*Szanowni Państwo,
Witamy w Restauracji „Royal” na pokładzie m/f POLONIA.
Pyszne i zdrowe dania są tak różnorodne,
jak różnorodny jest świat, w którym żyjemy.
Przyrządzane według najlepszych przepisów i z nadzwyczajną
dokładnością sprawią, że odkryjecie sekret doskonałej kuchni.
Prosimy nie zapominać,
że na dzieci czekają posiłki przygotowane specjalnie dla nich.
Wybierzcie więc swoje ulubione danie i ...
... ŻYCZYMY SMACZNEGO!*

*Dear Passengers,
Welcome to the m/f POLONIA “Royal” Restaurant.
Our chef is offering delicious and fresh dishes,
varied and exciting as the world we live in.
The tasty food discloses the secrets of our cuisine,
namely - carefully selected ingredients,
prepared with extraordinary care and according to the best recipes.
Of course we also offer appetizing dishes, especially suitable for children.
So now make your choices and ...
... ENJOY YOUR MEAL!*

Szef Kuchni Poleca
Executive Chief's Recommendation

PRZYSTAWKA / APPETIZER

POŁĘDWICA WOŁOWA

Z MARYNOWANYMI GRZYBAMI, SAŁATĄ Z SOSEM VINAIGRETTE

BEEF TENDERLOIN

WITH MARINATED MUSHROOMS AND MIXED SALAD WITH VINAIGRETTE DRESSING

69, - PLN

ZUPA / SOUP

ZUPA KREWETKOWO - CZOSNKOWA

Z POMIDORAMI CANGASSE

SHRIMP AND GARLIC SOUP

WITH CANGASSE TOMATOES

35, - PLN

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

MAKARON FETTUCINE AGLIO OLIO

Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ I SZPINAKIEM

FETTUCINE AGLIO OLIO PASTE

WITH BEEF TENDERLOIN AND SPINACH

62, - PLN

PIERŚ KURCZAKA Z GRILA

Z SOSEM POMIDOROWYM, ZIEMNIAKI „AU GRATIN”, WARZYWA SEZONOWE

GRILLED CHICKEN BREAST

WITH TOMATO SAUCE, „AU GRATIN” POTATOES, SEASONAL VEGETABLES

49, - PLN

DESER / DESSERT

SERNIK Z MUSEM MALINOWYM

NA TARTALETTES CZEKOLADOWEJ

CHEESE CAKE ON CHOCOLATE TARTELETTES

WITH RASPBERRY MOUSSE

29, - PLN

PRZYSTAWKI – APPETIZERS

GRILOWANA JAGNIĘCINA Z MIESZANYMI SAŁATAMI

Ser Kozi, Marynowana Papryka, Słodkie Ziemniaki, Sos Jogurtowo-Ziołowy

GRILLED LAMB WITH GREEN SALAD MIX

Goat Cheese , Pickled Pepper, Sweet Potatoes, Yoghurt-Herb Sauce 69,- PLN

GRILOWANE KREWETKI

Serwowane z Bukietem Świeżych Sałat

GRILLED SHRIMPS

with Mix Salad 61,- PLN

TATAR ZE ŚLEDZIA

Mus z Jabłek i Awokado na Chlebie Żytnim z Cytrynowym Winegretem

HERRING TARTARE

Apple and Avocado Mousse on a Bed of Rye Bread
with Lemon Vinaigrette 22,- PLN

ZUPY – SOUPS

ZUPA GULASZOWA

Z grzanką Czosnkową

GOULASH SOUP

Garlic Toast 32,- PLN

ŻUREK STAROPOLSKI

Z Jajkiem

POLISH SOUP

With Egg 24,- PLN

DANIA GŁÓWNE – ENTREES

STEK Z DOJRZEWAJĄCEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ

z Sosem z Zielonym Pieprzem, Ziemniaki „Au Gratin” z Borowikami,
Zielone Warzywa

MATURED BEEF SIRLOIN STEAK

Green Pepper Sauce, „Au Gratin” Potatoes with Boletuses,
Green Vegetables

125,- PLN

„TEXAS BURGER” BURGER WOŁOWY

z Frytkami Stekowymi i Sałatką Mieszaną
(sałata, pomidor, korniszony, bekon, ser żółty, cebula prażona)

„TEXAS BURGER” TRADITIONAL BEEF BURGER

with Chips and Mixed Salad
(lettuce, tomato, gherkins, bacon, cheese, roasted onion)

69,- PLN

PIECZONE ŻEBERKA W SOSIE BBQ

z Frytkami Stekowymi i Sałatką „Coleslaw”

BAKED PORK RIBS WITH BBQ SAUCE

with Chips and „Coleslaw” Salad

73,- PLN

SCHAB SOUS VIDE

z Purre Ziemniaczano-Chrzanowym, Sosem z Musztardą Francuską,
Karmelizowaną Marchewką i Brokułą

SOUS VIDE PORK CHOPS

with Potato-Horseradish Purre, Sauce with French Mustard,
Carmelized Carrot and Broccoli

59,- PLN

ŁOSOŚ POLSKI

z Warzywami Sezonowymi, Szpinakiem oraz Ziemniakami „Au Gratin”

POLISH SALMON

Seasonal Vegetables, Spinach and Potato „Au Gratin”

66,- PLN

SANDACZ SMAŻONY

z Puree Kalafiorowym, Pesto Ziołowym i Warzywami Sezonowymi

FRIED PIKEPERCH

with Cauliflower Puree, Herbal Pesto and Seasonal Vegetables

67,- PLN

Vege.

BURGER WEGETARIAŃSKI ,

Frytki, Mix Sałata, Sos Czosnkowy

VEGE BURGER,

Chips, Mix Salad, Garlic Sauce

45,- PLN

Vege.

PIEROGI Z NADZIENIEM WARZYWNYM

z Orientalnym Sosem Pomidorowym

DUMPLINGS WITH VEGETABLES FILLING

with Oriental Tomato Sauce

37,- PLN

DESERY – DESSERTS

MIX DOMOWYCH SORBETÓW
HOMEMADE SORBETS MIX

29,- PLN

JABŁECZNIK NA GORĄCO
z Gałką Lodów
HOT APPLE PIE
with Ice Cream

29,- PLN

BEZA PAVLOVA
MERINGUE PAVLOVA

29,- PLN

GÓRA LODOWA
Lody, Świeże Owoce, Bita Śmietana

ICEBERG
Ice Cream with Fresh Fruit and Whipped Cream

19,- PLN

MENU DLA DZIECI - CHILDREN'S MENU

ZUPY – SOUPS

ROSÓŁ Z KURCZAKA
CHICKEN CONSOMME 15,- PLN

ZUPA DNIA
SOUP OF THE DAY 13,- PLN

DANIA GŁÓWNE - ENTREES

GUMIŚ
nuggetsy z kurczaka, frytki, warzywa sezonowe
GUMMI BEAR
chicken nuggets, french fries, seasonal vegetables 37,- PLN

ZŁOTA RYBKA
smażone paluszki rybne, frytki, warzywa sezonowe
GOLDEN FISH
fried fish sticks, french fries, seasonal vegetables 37,- PLN

DESER - DESSERT

GÓRA LODOWA
lody, świeże owoce, bita śmietana
ICEBERG
ice creams with fresh fruit and whipped cream 19,- PLN