

Menu

Restauracja Franciszkańska

Obowiązuje
Od 09.02 2025

Śniadania

Breakfast Menu

Jajecznica z trzech jajek na maśle serwowana z masłem i pieczywem 15,00
Scrambled eggs of three eggs on butter served with butter and bread

Jajecznica z trzech jajek na szynce serwowana z masłem i pieczywem 19,00
Scrambled eggs of three eggs on ham served with butter and bread

Zestaw śniadaniowy 50,00

(jajecznica z trzech jajek, wędlina, ser, pomidor, ogórek, masło, pieczywo, kawa lub herbata)

Breakfast set

(scrambled eggs with three eggs, ham, cheese, tomato, cucumber, butter, bread, coffee or tea)

Przystawki

Appetizer

<i>Sałatka z kurczakiem</i> <i>(mix sałat, ogórek, pomidor, oliwki, czerwona cebula, kurczak balsamico, vinaigrette)</i>	35,00
<i>Chicken salad</i> <i>(mixed lettuce, cucumber, tomato, olives, red onion, balsamico chicken, vinaigrette)</i>	
<i>Sałatka grillowa</i> <i>(sałata lodowa, kurczak grillowany, boczek grillowany, cebula czerwona, sos 1000 wys)</i>	35,00
<i>Grilled salad</i> <i>(iceberg lettuce, grilled chicken, grilled bacon, red onion, 1000 island sauce)</i>	
<i>Sałatka grecka</i> <i>(mix sałat, ogórek, papryka, cebula, oliwki, pomidor, ser feta)</i>	35,00
<i>Greek salad</i> <i>(mixed lettuce, cucumber, pepper, onion, olives, tomato, feta)</i>	
<i>Półgęsek</i> <i>(wędzona pierś z gęsi, mix sałat, parmezan, sos malinowy)</i>	35,00
<i>Goose breast</i> <i>(smoked goose breast, mixed lettuce, parmesan, raspberry sauce)</i>	
<i>Tatar wołowy</i> <i>Beef tartare</i>	45,00
<i>Carpaccio wołowe z sosem pesto</i> <i>Beef Carpaccio with pesto</i>	49,00
<i>Wątróbka drobiowa z jabłkiem lub cebulą</i> <i>Chicken liver sauteed with apple or onion</i>	29,00
<i>Panierowany camembert</i> <i>Breaded camembert with cranberries</i>	29,00
<i>Śledź w oliwie lub w śmietanie</i> <i>Herring in olive or sour cream</i>	25,00

Zupy

Soup

<i>Rosół z makaronem domowym</i> <i>Chicken broth with homemade noodles</i>	20,00
<i>Rosół z kołdunami</i> <i>Chicken broth with Lithuanian dumplings</i>	29,00
<i>Rosół z gęsi z pomorskiej gęsi owsianej z makaronem domowym</i> <i>Goose broth on Pomeranian oat-fed goose served with homemade noodles</i>	25,00
<i>Krem z pomidorów z grzanką</i> <i>Tomato cream soup with toast</i>	29,00
<i>Krem z borowików z grzanką</i> <i>Boletus cream soup with toast</i>	35,00
<i>Krem z dyni</i> <i>Pumpkin cream</i>	25,00
<i>Barszcz z kołdunami</i> <i>Borscht with dumplings</i>	29,00
<i>Barszcz zabieleny z ziemniakami</i> <i>Borscht with sour cream served with potatoes</i>	25,00
<i>Żurek</i> <i>White borscht</i>	25,00
<i>Zupa pomidorowa z makaronem domowym</i> <i>Tomato soup with homemade noodles</i>	20,00

Ryby i owoce morza

Fishes and seafood

Sandacz w jarzynach
Zander in vegetables

*wg wagi 100g / 30,00**

Łosoś w sosie cytrynowo-kaparowym
Salmon in lemon caper sauce

*wg wagi 100g / 30,00**

Łosoś na parze z warzywami
Steamed salmon with vegetables

*wg wagi 100g / 30,00**

Krewetki tygrysie na białym winie z czosnkiem
Tiger prawns on white wine with garlic

5szt / 45,00

*** Podana cena za 100 gram
ryby**

*** Price for 100g of fish**

Dania z drobiu

Poultry Menu

Pierś kurczaka faszerowana szpinakiem i serem feta na sosie bazyliowym 39,00
Chicken breast stuffed with spinach and feta in basil sauce

Pierś kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami z orzechami włoskimi 39,00
Chicken breast stuffed with dried tomatoes mozzarella and walnuts

Pierś z indyka w sosie kaparowo-śmietanowym 39,00
Turkey breast in caper and cream sauce

Kaczka z jabłkami 1/2 / 79,00
Duck roasted with apples 1/4 / 59,00

Noga z gęsi z kluskami śląskimi i karmelizowaną gruszką 99,00
Goose leg with Silesian potato dumplings and caramelized pear 400g/500g

Dania z wieprzowiny

Pork Menu

<i>Kotlet schabowy panierowany</i> <i>Pork chop</i>	25,00/ 150g
<i>Karkówka z grilla</i> <i>Grilled pork neck</i>	35,00/ 120g
<i>Polędwiczki wieprzowe grillowane na sosie borowikowym</i> <i>Grilled pork tenderloin on boletus sauce</i>	39,00/ 120g
<i>Golonka pieczona</i> <i>Roasted pork knuckle with vegetables</i>	8,00/ 100g
<i>Smak kresów - danie wileńskie</i> <i>(pieczone ziemniaki, bekon, jajecznicza, ogórek kiszony)</i> <i>Taste of the borderlands – Vilnius dish</i> <i>(Baked potatoes, bacon, scrambled eggs, pickled cucumber)</i>	39,00/ 200g
<i>Placek po węgiersku</i> <i>Hungarian cake</i>	49,00/ 400g

Dania z wołowiny

Beef menu

Stek z polędwicy dojrzewającej podany na kamieniu lawowym wg wagi 100g/
(3 sosy, ziemniaki pieczone lub frytki, mix sałat) 49,00*

Tenderloin steak served on lava stone
(3 sauces, baked potatoes or chips, mixed salads)

Stek z dojrzewającego antrykotu wołowego podany na kamieniu lawowym wg wagi 100g/
(3 sosy, ziemniaki pieczone lub frytki stekowe, mix sałat) 35,00*

Ripemed seasoned beed entrecote steak served on lava stone
(3 sauces, baked potatoes or chips, mixed salads)

*** Podana cena za 100g przed wysmażeniem**

*** Price for 100g of raw meat before grilling**

Makarony, pierogi i placki

Pasta, dumplings & potato pancakes

<i>Makaron carbonara</i>	39,00/
<i>Pasta carbonara</i>	300g
<i>Makaron bolognese</i>	39,00/
<i>Pasta bolognese</i>	300g
Pyzy z mięsem z okrasą	32,00 /
Meat dumplings with lard	7 szt
<i>Pierogi z mięsem</i>	32,00/
<i>Meat dumplings</i>	280g
<i>Pierogi ukraińskie</i>	29,00/
<i>Ukrainian dumplings</i>	280g
<i>Pierogi ze szpinakiem i serem feta</i>	35,00/
<i>dumplings with spinach and feta cheese</i>	280g
<i>Pierogi z gęsiny</i>	39,00/
<i>Dumplings with goose meat</i>	280g
<i>Placki ziemniaczane ze śmietaną</i>	18,00
<i>Potato pancakes with cream</i>	

Menu dla dzieci

Children Menu

<i>Nugettsy z kurczaka z frytkami i surówka</i> <i>Chicken nuggets with french fries and salad</i>	<i>29,00</i>
<i>Kopytka z sosem grzybowym lub polane masłem</i> <i>Dumplings with mushroom sauce or topped with butter</i>	<i>25,00</i>
<i>Placki ziemniaczane ze śmietaną</i> <i>Potato pancakes with cream</i>	<i>18,00</i>

Dodatki

Extras

<i>Ziemniaki</i> <i>Potatoes</i>	10,00 / 100 g
<i>Ziemniaki zapiekane</i> <i>Baked potatoes</i>	10,00 / 150 g
<i>Frytki</i> <i>French fries</i>	10,00 / 100 g
<i>Ryż</i> <i>Rice</i>	10,00 / 150g
<i>Kluski śląskie</i> <i>Silesian dumplings</i>	10,00 / 150 g
<i>Kopytka</i> <i>Potato dumplings</i>	12,00 / 150 g
<i>Warzywa z wody</i> <i>Vegetables from water</i>	15,00 / 200 g
<i>Zestaw surówek</i> <i>Set of salads</i>	12,00 / 150 g
<i>Surówka</i> <i>Salad</i>	7,00 / 50g
<i>Musztarda</i> <i>Mustard</i>	3,00 / 30g
<i>Chrzan</i> <i>Horseradish</i>	3,00
<i>Pieczyno lub pieczywo czosnkowe</i> <i>Bread or garlic bread</i>	8,00
<i>Masło</i> <i>Butter</i>	5,00 / 30g

Desery

Desserts

<i>Szarlotka na ciepło z gałką lodów</i>	25,00
<i>Warm Apple pie served with scoop of ice cream</i>	
<i>Maliny na gorąco z gałką lodów, bezą i bitą śmietaną</i>	25,00
<i>Hot raspberries with a scoop of ice cream, meringue and whipped cream</i>	
<i>Puchar lodowy z owocami</i>	25,00
<i>Ice cream cup with fruit</i>	
<i>Sernik Pszczółka</i>	25,00
<i>Cheesecake covered in chocolate</i>	

Napoje zimne

Cold beverages

<i>Woda</i> <i>(niegazowana, gazowana)</i> <i>Water</i> <i>(still, sparkling)</i>	<i>8,00/200 ml</i>
--	--------------------

<i>Sok</i> <i>(grejpfrutowy, pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka)</i> <i>Juice</i> <i>(grapefruit, orange, apple, blackcurrant)</i>	<i>6,00/200 ml</i>
---	--------------------

<i>Sok pomidorowy</i> <i>Tomato juice</i>	<i>8,00/300 ml</i>
--	--------------------

<i>Pepsi</i>	<i>8,00/200 ml</i>
--------------	--------------------

<i>PepsiMAX</i>	<i>8,00/200 ml</i>
-----------------	--------------------

<i>Mirinda</i>	<i>8,00/200 ml</i>
----------------	--------------------

<i>7UP</i>	<i>8,00/200 ml</i>
------------	--------------------

<i>Schweppes</i>	<i>8,00/200 ml</i>
------------------	--------------------

<i>Red Bull</i>	
-----------------	--

Napoje gorące

Hot beverages

<i>Espresso</i>	10,00
<i>Kawa czarna</i> <i>Black coffee</i>	10,00
<i>Kawa biała</i> <i>Coffee with milk</i>	12,00
<i>Cappuccino</i>	15,00
<i>Latte Macchiato</i>	15,00
<i>Kawa mrożona</i> <i>Iced Coffee</i>	15,00
<i>Herbata</i> <i>(czarna, zielona, owocowa)</i> <i>Tea</i> <i>(black, green. fruit)</i>	10,00

Alkohole

Alcoholic beverages

Piwo / Beer

<i>Piwo Franciszkańskie Niepasteryzowane</i> <i>(ciemne, jasne, miodowe, pszeniczne)</i> <i>Unpasteurized beer „Franciszkańskie”</i> <i>(dark, light, honey, wheat)</i>	<i>35,00/1 l</i>
<i>Żywiec</i>	<i>14,00/0,5 l</i>
<i>Żywiec Bezalkoholowy</i>	<i>12,00/0,5 l</i>
<i>Lech</i>	<i>14,00/0,5 l</i>
<i>Warka</i>	<i>12,00/0,5 l</i>
<i>Tyskie</i>	<i>14,00/0,5 l</i>

Alkohole

Alcoholic beverages

Wódka / Vodka

<i>Czysta żołądkowa</i>	<i>7,50/ 40 ml</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>7,50/ 40 ml</i>
<i>Luksusowa</i>	<i>7,50/ 40 ml</i>
<i>Bols</i>	<i>8,50/ 40 ml</i>
<i>Wyborowa</i>	<i>8,50/ 40 ml</i>
<i>Finlandia</i>	<i>9,50/ 40 ml</i>
<i>Tequilla (złota lub srebrna) (gold and silver)</i>	<i>10,00/ 40 ml</i>

Alkohole

Alcoholic beverages

Whiskey

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	14,00/ 40 ml
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	21,00/ 40 ml
<i>Ballantine's</i>	14,00/ 40 ml
<i>Jack Daniel's</i>	18,00/ 40 ml

Wermut / Vermouth

<i>Martini Dry</i>	12,00/ 100ml
<i>Martini Bianco</i>	12,00/ 100ml
<i>Martini Rosso</i>	12,00/

Alkohole

Alcoholic beverages

Koniak / Cognac

<i>Henessy</i>	29,00/ 40 ml
<i>Stock (Brandy)</i>	21,00/ 40 ml
<i>Metaxa</i>	21,00/ 40 ml
<i>Słoneczny Brzeg/"Napoleon" (Brandy)</i>	21,00/ 40 ml

Giny i Likiery Gin and LIqueur

<i>Gordon's</i>	14,00/ 40 ml
<i>Polish Gin-Lubuski</i>	10,00/ 40 ml
<i>Campari</i>	12,00/ 50 ml

Alkohole

Alcoholic beverages

Koktajle / Coctails

<i>Pink Malibu</i> (Malibu, mleko, grenadina) (Malibu, milk, grenadine)	25,00
<i>Blue Lagoon</i> (wódka, syrop Blue Curacao, Sprite) (vodka, Blue Curacao syrup, Sprite)	25,00
<i>Americano</i> (Campari, wermut, sok z cytryny) (Campari, vermouth, lemon juice)	25,00
<i>Cuba Libre</i> (Bacardi, Coca-Cola, sok z cytryny) (Bacardi, Coca-Cola, lemon juice)	25,00
<i>Tequila sunrise</i> (tequila, sok pomarańczowy, grenadina) (tequila, orange juice, grenadine)	25,00
<i>Campari z sokiem pomarańczowym</i> <i>Campari with orange juice</i>	25,00