



DANIA GŁÓWNE/ Main dish

Tradycyjny schabowy z kością ziemniaki opiekane/ kapusta zasmażana Traditional pork chop with bone/ baked potatoes/ fried cabbage	49 zł
Filet z kaczki żurawina/ kopytka/ gruszka w winie/ marynowane buraczki Duck breast/ cranberry/ potato dumplings/ pear in wine/ pickled beetroots	62 zł
Sztufada wołowa kopytka/ brokuły z migdałami Beef steak, dumplings broccoli with almonds	76 zł
Pierogi z kaczką jabłka/ żurawina dumplings with duck/ apple/ cranberry	43 zł
Comber z królika w sosie śmietanowym ziemniaki puree/ buraczki na ciepło Rabbit in cream sauce mashed potatoes/warm beetroots	54zł
Burger classic frytki/ sos koktajlowy/ wołowina 100% sałata/ cebula/ ser/ korniszon/ pomidor Classic burger/ 100% beef/ lettuce/ onion/ cheese/ gherkin/ tomato/ cocktail sauce/ french fries	49 zł
Policzki wieprzowe w sosie puree ziemniaczane/ buraczki na ciepło/ puree z groszku zielonego Pork cheeks with sauce mashed potatoes/ fried beets/ green pea puree	54zł
Placki po węgiersku Hungarian pancakes	39 zł
Szaszłyk drobiowy frytki/ sos koktajlowy Poultry skewer fries/cocktail sauce	44 zł
Stek z antrykotu grillowane warzywa entrecote steak/ grilled vegetables	76 zł

DANIA WEGETARIAŃSKIE/ Vegeterian dishes

Pierogi ruskie kefir Russian dumplings/ kefir	29 zł
Placki ziemniaczane ze śmietaną Potato pancakes with sour cream	29 zł

DANIA RYBNE/ Fish dishes

Łosoś ze szparagami sos beszamelowy/ kasza bulgur Salmon with asparagus béchamel sauce/bulgur	66 zł
---	-------

DESERY/Desserts

Fondant czekoladowy lody/ mus malinowy Chocolate fondant/ ice cream/ raspberry mousse	27 zł
Puchar lodów 3 gałki lodów/ owoce/ bita śmietana Ice cream with fruits and whipped cream	27 zł
Szarlotka na ciepło wypiek własny z lodami Homemade hot apple pie with ice cream	27 zł
Mus mango sorbet w orzechach Mango mousse with ice cream/ nuts	27 zł

MENU DLA DZIECI/ Kids menu

Złociste nuggetsy z frytkami golden nuggets with french fries	27 zł
Naleśniki z serem lub konfiturą pancakes with cheese or jam	27 zł

ZESTAW DNIA/ Dish of the day
Zupa + danie główne 42 zł

BUFET ŚNIADANIOWY
Breakfast 45 zł

MENU

PRZYSTAWKI/ Side orders

- Tatar z polędwicy wołowej z kaparami** 53zł
Polędwica wołowa/ pikle / szalotka / kapary/
żółtko / musztarda francuska / pieczywo
Beef tenderloin tartare with capers
Beef tenderloin/ pickles/ shallots/ capers/
egg yolk / French mustard / bread
- Krewetki smażone z chorizo** 49 zł
zioła/ czosnek/ pomidorki koktajlowe/ grzanki
prawns/ chorizo/ herbs/ garlic/ tomatoes/
croutons
- Śledź z marynowaną cebulą i grzybkami** 32zł
seler marynowany/ jabłko/
podgrzybek marynowany/ śliwki kalifornijskie
Herring with marinated onion and mushrooms
herring/ celery root/ apple/ onion/ marinated
bolete/ california plums
- Deska smakosza (dla 2 osób)** 120 zł
wędliny/ sery/ łosoś wędzony/ pikle/ konfitura
z czerwonej cebuli/ smalczyk/ pieczywo
Gourmet board (for 2 people)
cold cuts/ cheese mix/ smoked salmon/
marinated/ mushrooms/ pickled cucumbers/
bread/ lard

ZUPY / Soups

- Domowy rosół z makaronem** 19 zł
Home made chicken soup with noodles
- Łańcucki żurek na maśle** 27 zł
Traditional Polish soup
with egg and sausage
- Barszcz czerwony z uszkami** 27 zł
Beetroot soup with dumplings
- Pikantny kociołek** 34 zł
Gulasz wieprzowy
Spicy cauldron
Pork goulash
- Krem z zielonego groszku** 24 zł
Green peas cream
- Zupa dnia** 16 zł
Soup of the day



SALATKI / Salads

- Sałatka z karmelizowanym burakiem i gruszką** 36 zł
sałaty/rukola/pomidorki/ feta/
orzechy włoskie
Salad with caramelized beetroot and pear
lettuce/ tomatoes/
lettuces/arugula/tomatoes/feta/
Italian nuts
- Sałatka z krewetkami** 49 zł
sałaty/ pomidor/ogórek/
mandarynka/
oliwki/ czerwona cebula
Salads with prawns
salads/ prawns/ tomato/cucumber/
tangerine/ olives/ red onion/ croutons
- Sałatka z łososiem** 49 zł
sałaty/ kapary/pomidorki / mozzarella/
oliwki/ sos winegret
ze słonecznikiem/ grzanki
Salad with salmon
salads/ marinated beetroots/ mozzarella /
smoked salmon/ olives/ vinaigrette with
sunflower seeds/ croutons
- Sałatka koktajlowa z kurczakiem** 43 zł
sałaty/ pomidorki/ ogórek/ papryka/
oliwki/ kurczak w sezamie/
sos winegret ze słonecznikiem/ grzanki
Cocktail salad with chicken
salad mix/ tomatoes/ cucumber/ peppers/
olives/ red onion/ sesame chicken/
vinaigrette with sunflower seeds/ croutons

PASTA

- Tagliatelle z pomidorami i szparagami** 39 zł
Tagliatelle with tomatoes/ asparagus
- Tagliatelle z krewetkami** 49 zł
cebula/ natka pietruszki/ pomidory
tagliatelle with prawns/ onion/ garlic/
parsley/ tomatoes



HOTEL ŁAŃCUT

NAPOJE GORĄCE / Hot drinks

Herbata/ tea	14 zł
Herbata zimowa / winter tea	17 zł
Americano	10 zł
Espresso	10 zł
Podwójne espresso/ Double espresso	16 zł
Kawa biała/ White coffee	14 zł
Cappuccino	14 zł
Latte	14 zł
Kawa mrożona/ Ice coffee	17 zł



NAPOJE ZIMNE / Cold drinks

Woda/ soki/ mirinda/ sprite/ pepsi – 0,20l	10 zł
Mineral water / juices/ mirinda/ sprite/ pepsi – 0,25 l	25 zł
Dzbanek wody/ soku: jabłkowy / pomarańczowy 1 l	
Jug of water/ juice: apple/ orange 1 l	

PIWA / Beers

Piwo lane Perła 0,5l/ Draft beer 0,5l	13 zł
Piwo lane Perła 0,3l/ Draft beer 0,3l	11 zł
Piwo butelkowe 0,5l/ Bottle of beer 0,5l	13 zł
Piwo butelkowe Łańcut 0,5l/ Bottle of beer Łańcut	18 zł
Sok do piwa/ beer juice	2 zł

Energy drink 13 zł

Napoje

WÓDKA CZYSTA / Vodka

Wódka Finlandia 40 ml	13 zł
Wódka Absolut 40 ml	13 zł
Wódka Wyborowa 40 ml	12 zł
Wódka Stoc 40 ml	12 zł

WÓDKI KOLOROWE / Flavored vodka

Żubrówka 40 ml	12 zł
Żołądkowa Gorzka 40 ml	12 zł
Gin Łubuski 40 ml	14 zł

WHISKY

Chivas Regal 40 ml	23 zł
Johny Walker Black Label 40 ml	23 zł
Jack Daniel's 40 ml	20 zł
Ballantines 40 ml	16 zł
Grants 40 ml	16 zł
Jim Beam 40 ml	16 zł



BRANDY

Metaxa 40 ml	18 zł
Stock 40 ml	16 zł

RUM

Capitan Morgan 40 ml	18 zł
----------------------	-------

LIKIER

Rosolis 40 ml	16 zł
Jagermeister 40 ml	18 zł

PRZEKAŚKI

Orzeszki / Peanuts	15 zł
--------------------	-------



Zapraszamy do kręgielni!
Czynna od 15:00 do 23:00.
W sprawie rezerwacji kręgielni,
prosimy o wcześniejszy kontakt
z recepcją.

Tel : 17 225 29 48