



Drodzy Goście

*Witamy serdecznie w restauracji i hotelu „Pelikan”.
Zapraszamy do spróbowania dań i trunków z naszego nowego
menu.*

Stworzyliśmy je tak aby każdy znalazł coś pysznego dla siebie.

*Wszystkie nasze potrawy przygotowywane są na świeżo
(czas oczekiwania ok. 15-30 min.).*

Życzymy miłych chwil oraz wspaniałych doznań smakowych.

Pelikan 2017

Przystawki / Starters

***Delikatny pasztet (150g) podany z konfiturą z czerwonej cebuli i rukolową grzanką
12 zł***

Delicate pate (150g) served with red onion jam and arugula toast

Śledź korzenny (100g) z gorczycą i pieczywem 11 zł

Spicy herring (100g) served with mustard and bread

***Carpaccio z polędwicy wołowej (100g) z rukolą, kaparami i parmezanem podawane
z grzanką 23 zł***

*Carpaccio from Beef sirloin (100g) with arugula capers and parmesan cheese served with
toast*

Siekany tatar z polędwicy wołowej (100g) z piklami i cebulą 23 zł

Chopped beef sirloin (100g) with pickles and onions

***Club sandwich (tostowane pieczywo z grillowanym filetem (100g), chrupiącym
bekonem (30g), sałatami i świeżymi warzywami) 15 zł***

*BLT sandwich (grilled chicken, bacon, mixed salad,
fresh vegetables, mayonnaise)*

Smażone krążki kalmarów(200g) na kruchej sałacie z sosem czosnkowym 17 zł

Calamaris (200g) served on crisp lettuce with garlic sauce

Domowy smalec z kwaśnymi ogórkami i pieczywem 12 zł

Homemade lard, pickled cucumbers, bread

Zupy / Soups

Żurek staropolski (380ml) z białą kiełbasą i jajkiem 9 zł

Polish rye soup (380ml) with boiled egg and white sausage

Krem z pomidorów z rukolą i parmezanem(250ml) 11 zł

Tomato cream soup (250ml) with arugula and parmesan cheese

Zupa serowa (380ml) 15 zł

Cheese soup (380ml)

Delikatne consomme (380ml) z julienne z kurczaka i warzyw 10 zł

Delicate consomme (380ml) with a julienne of chicken and vegetables

Pasty / Pasta

Spaghetti Carbonara 19 zł

Spaghetti carbonara

Tagliolini z kurczakiem, cukinią, czosnkiem i chilli w maślanej emulsji 23 zł

Tagliolini with chicken, zucchini, garlic and chilli butter emulsion

Sałatki, surówki / Salads

Swieże sałaty z winegretem 8 zł

Fresh seasonal salads with vinaigrette sauce

Sałatka z wędzonym łososiem, częstkami pomarańczy, winogronami i sosem malinowym 25 zł

Salad with smoked salmon, oranges, grapes and raspberry sauce

Sałatka szefa kuchni z kurczakiem (150g), pomidorem, ogórkiem, pomidorami secchi, prażonym słonecznikiem, papryką i cebulą) 20 zł

Chef salad with chicken (150g), tomato, cucumber, tomatoes secchi, roasted sunflower seeds, peppers and onions

Smażone krewetki tygrysie w emulsji maślanej z chilli i czosnkiem podane na sałatach 29 zł

Fried tiger prawns in butter with chili and garlic served on lettuce

Mizeria 5 zł

Cucumber salad with sour cream

Warzywa blanszowane 8 zł

blanched vegetables

Dania główne / Main dishes

Smażony filet z cefala(180g) podawany z ryżem pilaw, smażoną brukselką z boczkiem i solirodem 32 zł

Fried fish mullet fillet 180g) served with rice pilaf, fried brussels sprouts with bacon and samphire

Pstrąg (280-320g) z cytrynowym pieprzem, opiekany ziemniakami i sałatkami z chilli oraz dzikim czosnkiem 28 zł

Trout (280-320g) with lemon pepper, baked potatoes and salads with chilli and wild garlic

Filet z kurczaka (200g) w sosie z suszonych pomidorów z warzywnym tagliatelle i gorczycowym puree 29 zł

Chicken fillet (200g) in sun dried tomatoes sauce with vegetable tagliatelle and mustard puree

Fajitas drobiowy lub wieprzowy (smażone paseczki mięsa z papryką, cebulą i jalapenio) (200g) podane z ryżem basmati 27 zł

Fajitas with chicken or pork (fried strips of meat with peppers, onion and jalapenio) (200g) served with basmati rice

Pieczona golonka (450g) z redukcją cydrową, smażoną kapustą z koprem i kminem, podawana z gnocci 25 zł

Roast pork knuckle (450g) with cider, fried cabbage on dill and cumin, served with gnocci

Grillowany stek z karczku (200g) w jogurtowym sosie czosnkowym i smażonymi ziemniakami z boczkiem 21 zł

Grilled neck steak (200g) in yogurt garlic sauce and fried potatoes with bacon

Żeberka wieprzowe sous vide (300g) zapiekane w sosie BBQ podawane z ziemniakiem rosti i grillowanymi warzywami 29 zł

Pork ribs sous vide (300g) baked in BBQ sauce, served with potato rosti and grilled vegetables

Sznicel wieprzowy (150g) z frytkami oraz zasmażaną kapustą 21 zł

Pork schnitzel, fried sour cabbage, french fries

Stek z polędwicy wołowej (200g) z frytkami steakhouse, smażonymi pomidorkami cherry z czosnkami masłem ziołowym lub sosem z zielonego pieprzu 55 zł

Sirloin steak (200g) served with steakhouse fries, fried cherry tomatoes with garlic and herb butter or green pepper sauce.

Kark z dzika (200g) z sosem jałowcowym, puree z czosnkiem niedźwiedzim, smażona skorzonera, winogrono 33 zł

Wild boar neck (200g) in juniper sauce, served with wild garlic puree, scorzonera and pears

Soczysty domowy burger wołowy (175g) (100% wołowiny) z serem, w samodzielnie wypiekanej bułce z sałatami, warzywami i pomidorowym majonezem, serwowany z frytkami steakhouse i sałatką winegrete 20 zł

Juicy beef burger (175 g) (100% beef) with cheese, homemade baked roll, lettuce, vegetables and tomato mayonnaise, served with steakhouse fries and vinaigrette salad.

Polecamy do burgera dodatkowo bekon lub papryczki jalapeno + 2 zł

Add extra bacon or jalapeno peppers

Dla Dzieci / For children

Zupa pomidorowa z ryżem (250ml) 6 zł

Tomato soup with rice

Nuggetsy z kurczaka (100g) panierowane w panco z frytkami i marchewką paryską 14 zł

Chicken nuggets(100g) coated in panco with french fries and carrots

Burger z soczystym filetem z kurczaka (100g) 12 zł

Burger with juicy chicken fillet (100g)

Desery / Desserts

Sernik cytrynowy długo pieczony z sosem malinowym 13 zł

Lemon Cheesecake long baked with raspberry sauce

Fondant czekoladowy z pomarańczowym sorbetem 16 zł

Molten chocolate cake with orange sorbet

Puchar lodowy z owocami 15 zł

Ice cream with fruits

Domowe ciasto dnia 9 zł

Homemade cake of the day

Napoje / Drinks

Soki (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy, grapefruitowy) – 0,3l 4 zł

Juices (orange, apple, blackcurrant, tomato, grapefruit)

Coca Cola, Fanta, Sprite, Kinley Tonic – 0,2l 4 zł

Woda mineralna (Ustronianka) – 0,33l 4 zł

Water

Red Bull – 0,25l 10 zł

Gorąca Czekolada 6 zł

Hot chocolate

Kawa 6 zł

Coffee

Kawa z likierem czekoladowym 8 zł

Coffee with chocolate liqueur

Cappuccino 7 zł

Espresso 6 zł

CaffeLungo 7 zł

Herbata (Lipton) 5 zł

Tea

Piwa / Beers

Tyskie – 0,5l 6 zł

Lech Premium – 0,5l 6 zł

Żywiec – 0,5l 6 zł

Miłośław Pilzner – 0,5l 7 zł

Miłośław Niefiltrowane – 0,5l 7 zł

Miłośław Koźlak - 0,5l 7 zł

Krzepkie Jasne (długo leżakowane) – 0,5l 7 zł

Porter Warmiński (ciemne niefiltrowane) – 0,5l 10 zł

Bawaria bezalkoholowa – 0,33l 6 zł
Alcohol free Bavaria