



MENU BROWAR STARY RYNEK

SZEF KUCHNI ROYAL HOTEL & SPA PAWEŁ ZAWADZKI POLECA

Alergeny	Sałaty	Cena
A1/A2/A4/A7 A1/A4/A7	Cezar z krewetkami / kurczakiem sałata rzymska / pomidorki / cebula / parmezan / grzanki	45 / 41,-
A7/A10	Sałaty z wątróbką drobiową mix sałat / pomidorki / czarne oliwki / cebula / ser blue cheese / sos winegret	42,-
A1/A7/A10 A12	Zielone sałaty z wędzonym filetem z kaczki mix sałat / winogrona / rodzynki / truskawki / granat / sos winegret	44,-
A1/A7/A10 A12	Zielone sałaty Halloumi mix sałat / winogrona / rodzynki / truskawki / granat / sos winegret	47,-

Zupy

A2/A7/A4 A8/A5	Azjatycka Laksa krewetki / trawa cytrynowa / mleko kokosowe / warzywa	34,-
A1/A7/A3 A9	Żurek domowy zakwas razowy / biała kielbasa / wędzonka / jajko	29,-
A9/A7/A2 A14/A4	Rybna Royal według legendarnej receptury Royal Hotel & Spa	39,-
A9	Rosół z kury bulion / warzywa / makaron domowy / natka pietruszki	24,-

Dania drugie

A1/A3/A7 A9	Pierogi dziczyzna / smażony bocznik / szalotka	51,-
A7/A12	Mule w prosecco prosecco / masło / ziola	69,-
A2/A7/A10	Chorizo z krewetkami i ziemniakami kolendra / chili / oliwa z oliwek	56,-
A1/A9/A12	Żeberka w panko z sosem BBQ frytki / coleslaw	57,-
A3/A7/A9 A12	Kotlet schabowy smalec / kapusta zasmażana / puree ziemniaczane	42,-
A3/A7/A9 A10/A12	Golonka piwo marcowe / pieczona kapusta / puree musztardowe	65,-
A1/A2/A4 A7/A9	Pieczony łosoś duszony szpinak / volute ze skorupiaków / maślane puree z koperem	69,-
A1/A4/A7 A10	Fish & Chips karmazyn / ciasto piwne / frytki / zielony groszek / sos aioli	51,-

Burgery

A1/A3 A7/A9 A10/A12	New Royal Burger bułka maślana / wołowina / ser cheddar / becon / warzywa / majonez / frytki / coleslaw / sos Royal	49,-
A1/A3 A7/A9 A10/A12	Royal Triple Cheese bułka maślana / wołowina / raclette / camembert / cheddar / konfitura żurawinowa / prażona cebula / warzywa / frytki / coleslaw	56,-
A1/A3 A7/A9 A10/A12	Ribs Burger BBQ bułka maślana / wołowina / żeberka / sos BBQ / serek fromage / warzywa / sos Royal / frytki / coleslaw	58,-
A1/A3/ A7/A10	Phili Cheese Steak bułka maślana / antrykot / ser provolone / zielona papryka / czerwona cebula	56,-
A1/A3/A7 A9/A10 A12/A14	Kalmar Burger bułka maślana / kotlet z kalmara / wołowina / sałatka szwedzka / majonez wasabi / sos Royal / sos mango jalapeno / frytki / coleslaw	56,-

sos Royal - relisz z kiszonych ogórków i pomidorów

Makarony

A1/A3/A9	Tagliatelle aglio olio peperoncino / krewetki czosnek / chili / natka pietruszki / oliwa z oliwek	45 / 52,-
A1/A3/ A7/A12	Spaghetti carbonara guanciale / żółtka / cebula / pecorino romano	54,-

Alergeny	Dania pierwsze	Cena
A1/A2/A3 A2/A7	Krewetki w tempurze / w emulsji maślanej sos mango jalapeno masło / białe wino / chili / czosnek / natka pietruszki	49 / 53,-
A1/A3/A12	Tatar wołowy shimeji / majonez lubczykowy / szczypior / ogórek kiszony / cebula / żółtko	51,-
A7/A10	Carpaccio wołowe parmezan / kapary / rukola	54,-
A4/A3/A7	Śledź maślany szuba podlaska / majonez lubczykowy	42,-

Poutine

A7/A9	Frytki belgijskie z szarpaną łopatką natka pietruszki / demi-glace	36,-
A1/A3/A7	Frytki belgijskie z panierowanym wędzonym serem szczypior / sos rosyjski	38,-
A7	Frytki belgijskie z parmezanem i oliwą truflową natka pietruszki	39,-
A7	Frytki belgijskie z serkiem fromage i rzodkiewką czosnek / szczypior / ogórek	32,-

Steak House

A2/A7 A12	Tenderloin połędwica	135,-
	Antrykot sezonowany według wagi / 100 gram	100g / 49,-
A2/A7 A12	Surf & Turf antrykot / krewetki	138,-
	Tomahawk z sezonowanej wieprzowiny sezonowany schab z kością 450g	95,-

Stopień wysmażenia:

krwisty / średnio wysmażony / wysmażony

Sos:

pieprzowy / chimichurri / masło wędzone / demi-glace

Warzywa:

mix sałat z winegretem / pomidory cherry z cebulą / warzywa grillowane

Dodatek skrobiowy:

frytki / frytki z batatów / ziemniaki z patelni z koperkiem i cząbrem

Snacks

A1/A3/A7	Zestaw Piwosza stripsy z kurczaka / skrzydelka na ostro / panierowany ser żółty / krążki cebulowe / frytki / stynki	68,-
A10/A7 /A5/A8	Deska Podlaska wędliny / sery korycińskie / domowe marynaty / chrzan / ćwikła / musztarda	68,-
A10	Wędliny Podlaskie domowe marynaty / chrzan / ćwikła / musztarda	64,-
A5/A7/A8	Sery Korycińskie domowe konfitury / orzechy / winogrona	57,-
A1	Smalec i słonina rukola / wędzony boczek / domowe kiszonki	42,-
A3/A9	Frytki klasyczne ketchup / sos czosnkowy	25,-
A3/A9	Frytki z batatów sos aioli	28,-

Desery

A1/A3 A5/A8	Sernik z białą czekoladą biała czekolada / słony karmel / orzechy	31,-
A3/A7	Beza krem mascarpone / coulis z rokitnika / owoce sezonowe	31,-
A3/A7	Creme brulle śmietanka / żółtka / wanilia / cukier trzcinowy	31,-

Rezerwacji stolików prosimy dokonywać codziennie w godzinach 12:00 – 24:00 telefonicznie: 603 280 850 lub mailowo: restauracja@royal-hotel.pl

Wszystkie ceny w złotych zawierają obowiązujący podatek VAT. Lista alergenów dostępna na życzenie.

Restauracja zastrzega sobie prawo do zmiany dodatków wynikającej z ich dostępności. Do rachunków rezerwacji powyżej 6 osób, restauracja doliczy serwis w wysokości 10%.

Podział form płatności jednego rachunku będzie możliwy po zgłoszeniu tego faktu przed pierwszym zamówieniem.