

\* \* \* \* \*

*Hotel Lech*

*Restauracja*

*MENU*



*Przystawki*  
*Vorspeisen – Entrees*

**GALANTYNA Z KURCZAKA Z PIECZARKAMI**

*Aspic with chicken and champignons*  
*Hahnchengalantine mit champignons*  
*Galantine de poulet*

**GALANTYNA Z SERDUSZKIEM BROKUŁOWYM**

*Aspic with broccoli*  
*Galantine mit Brokkoli*

**SCHAB ZE ŚLIWKĄ**

*Pork loin with prunes*  
*Schweinsrucken mit pflaume*  
*Cotelette fourree aux pruneaux*

**SZPARAGI W SZYNCE**

*Asparagus in ham*  
*Spargel in schinken*  
*Asperges au jambon*

**ŚLEDŹ W OLEJU**

*Herring in oil*  
*Hering in oil*  
*Filet d'hareng a l'huile*

**ŚLEDŹ W ŚMIETANIE**

*Herring in cream*  
*Haring in sahne*

## **BEFSZTYK TATARSKI**

*Tatar steak*

*Tatar in oil*

*Boeuf tartare jaune d'oeuf*

## **JAJKO GOTOWANE W SZYNCE**

*Boiled egg in ham*

*Gekochtes ei in schinken*

*Oeuf dure au jambon*



### *Zupy*

### *Soup – Suppen – Potage*

---

## **BARSZCZ CZYSTY Z PALUSZKIEM**

*Clear borsch - beetroot soup*

*Roten ruben suppe*

*Veloute de betterave*

## **ŻUREK Z SZYNKĄ**

*Polish rye soup with ham*

*Sauertei suppe mit schinken*

*Veloute d'oseille*

## **FLAKI WIEPRZOWE**

*Pork tripe*

*Schweinekaldauen*

## **KREM ZE SZPARAGÓW**

*Asparagus cream*

*Veloute de champignons*

## **KREM Z PIECZAREK**

*Champignons cream Veloute de champignons*

## **BULION Z KURY Z PALUSZKIEM**

*Chicken bouillon*

*Bouillon de poule biscotte*

## **ZUPA KALAFIOROWA**

*Cauliflower soup*

*Blumenkohlessuppe*

## **ZUPA POROWA**

*Leek soup*

*Porreesuppe*

## **ZUPA POMIDOROWA „TOSCANA”**

*Tomato soup*

*Tomatensuppe*

## ZUPA BROKUŁOWA

*Broccoli soup*

*Brokkolisuppe*

## ZUPA GULASZOWA

*Goulash soup*

*Gulasch suppe*

*Soupe de goulache*



*Dania Obiadowe*  
*Dinner – Mittagessen*

---

## KOTLET SCHABOWY PANIEROWANY

*Breaded pork cutlet*

*Schweins kotelett*

*Cotelette de porc pane*

## KOTLET SCHABOWY A'LA „LECH”

*Breaded pork cutlet „Lech”*

*Schweinskotelett „Lech”*

*Cotelette fourree pane „Lech”*

## KOTLET DE VOLAILLE Z MASŁEM

*De volaille cutlet*

*Kotelett de volaille*

*Blanc de poulet en paupiette au beurre*

## KOTLET DE VOLAILLE PO SZWAJCARSKU

*Swiss de volaille cutlet*

*Schweizerisches kotelett de volaille*

*Blanc de poulet en paupiette fourre au fromage*

## KOTLET STAROPOLSKI Z PIECZARKAMI

*Old polish cutlet with champignons*

*Altpolisches kotelett mit champignons*

*Cotelette regionale aux champignons*

## BEFSZTYK PO ANGIELSKU

*English beefsteak*

*Englischesbeefsteak*

*Beefsteak al. 'anglaise*

## SZNYCEL PO WIEDEŃSKU

*Vienna escalope*

*Wiennerschintzel*

*Cote de porc al. 'oeuf*

## SZASZŁYK Z POŁĘDWICY Z RYŻEM W POMIDORACH

*Loin shashlik with rice in tomatoes*  
*Lendenstuckschaschilk mit reis*  
*Brochettes de boeuf au riz sauce tomate*

#### **POŁĘDWICA WOŁOWA W SOSIE Z ZIELONEGO PIEPRZU**

*Sirloin in green pepper sauce*  
*Rindfilet rinder auf pfeffersose*  
*Steack au poivre vert*

#### **POŁĘDWICA PO NORMANDZKU**

*Normand tenderloin*  
*Rindfilet auf „normande” art. (mit knoblauchbutter)*  
*Tranche de boeuf a la normande*

#### **GOLONKA WIEPRZOWA PO BAWARSKU**

*Knuckle of pork*  
*Gekochtes eisbein*  
*Jerret de porc bouilli*

#### **STEK WIEPRZOWY Z CEBULĄ**

*Pork steak with onion*  
*Schweinesteak mit zwiebel*  
*Filets porc aux oignons*

#### **BOEUF STROGONOW Z KLUSKAMI KŁADZIONYMI**

*Bourguignon – champignons*  
*Petits pois*

#### **ZRAZ WOŁOWY ZAWIJANY**

*Beef roulade*  
*Rindsrouladen*  
*Roulade de boeuf fourre*

#### **PIECZEŃ WIEPRZOWA**

*Roast pork*  
*Schweinebraten*  
*Cote de porc*

#### **RUMSZTYK EGZOTYCZNY**

*Exotic rumpsteak*  
*Exotisches schweine rumpsteak*  
*Filet mignon exotique*

#### **KOTLET PO PARYSKU Z ANANASEM**

*Paris cutlet with pineapple*  
*Pariskotelett mit ananase*

#### **ZRAZ A’LA „KOPERNIK”**

*Cutlet a’la „kopernik”*  
*Kotelett a’la „kopernik”*



**NALEŚNIK Z JABŁKAMI**

*Pancakes with apples*

*Eierkuchen mit apfeln*

*Crepe aux pommes*

**NALEŚNIK Z DŻEMEM**

*Pancakes with jam*

*Eierkuchen mit marmelade*

*Crepe – confiture*

**NALEŚNIK Z SEREM**

*Pancakes with cottage cheese*

*Quark eierkuchen*

*Crepe – fromage*

**SPAGETTI W SOSIE NAPOLI**

*Spaghetti in napolli sauce*

*Spaghetti in napolli sosse*

**JAJKA SADZONE**

*Friedd eggs*

*Spiegelei*



*Dania Rybne*  
*Frische – Poissons*

---

**FILET SAUTE Z MORSZCZUKA**

*Hake filet*

*Seehechts filet*

**FILET Z MORSZCZUKA PANIEROWANY**

*Hake filet coated in bread-crumbs*

**ŚLEDŹ W ŚMIETANIE**

*Herring in cream*

*Haring in sahne*

**KARP SAUTE Z MASŁEM**

*Carp saute with butter*

*Karpfen saute mit butter*

*Carpe saute au beurre*

**KARP W SOSIE POROWYM**

*Carp witch leek sauce*



*Dodatki*  
*Additions – Beilagen*

---

**BUKIET WARZYW**

*Vegetable salad*

*Salade de celeri*

*Choux blanc*

**BUKIET SURÓWEK**

*Fresh salads*

*Salade de celeri*

*Choux blanc*

**SURÓWKA Z POMIDORÓW**

*Tomato salad*

*Tomatensalat*

*Salade de tomates*

### **SURÓWKA Z MARCHWI**

*Carrot salad*

*Carotte – mohrensalat*

*Carotte rappe assaisonnee*

### **SURÓWKA Z KAPUSTY KWASZONEJ**

*Sauerkraut salad*

*Choucroute en salade*

### **MARCHEWKA Z GROSZKIEM**

*Carrot with peas*

*Mohren mit erbsen*

*Carotte aux petits pois*

### **SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ**

*Red cabbage salad*

*Rotkrautsalat*

*Preparation au choux rouge*

### **SURÓWKA Z KAPUSTY BIAŁEJ**

*White cabbage salad*

*Wiesskohsalat*

*Choux rouge en salade*

### **SURÓWKA PIKANTNA**

*Piquant salad*

*Pikanter salat*

*Chouxblanc braise*

### **FASOLKA SZPARAGOWA Z WODY**

*Runner bean*

*Schnittbohnen – haricot vert*

### **BURACZKI DOMOWE**

*Beetroot salad*

*Rote ruben*

*Betterave rouge*

### **SURÓWKA Z SELERA**

*Celery salad*

*Seleriessalat*

*Salade de celeri*

### **SURÓWKA Z PORY**

*Leek salad*

*Porressalat*

*Salade de porree*

## KAPUSTA KWASZONA ZASMAŻANA

*Sauerkraut gebraten*

*Choucroute cuisine*

## PIECZARKI SAUTE

*Champignons saute*

## FRYTKI

*Chips*

*Pommes frites*

## KROKIETY ZIEMNIACZANE

*Potato croquette*

*Kartoffeln kroketten*

*Crquettes de pommes de terre*

## ZIEMNIAKI PUREE

*Puree potato*

*Kartoffelpuree*

*Puree de pommade de terre*

## ZIEMNIAKI Z MASŁEM

*Potatoes*

*Salzkartoffeln*

*Pommade de terre al'eau*

## ZIEMNIAKI ODSMAŻANE

*Fried potatoes*

*Kartoffeln braten*

## RYŻ W POMIDORACH

*Rice in tomatoes*

*Reis in tomaten – riz sauce tomate*

## RYŻ SYPKI

*Reis – riz - rice*

## KLUSKI KŁADZIONE

*Drop dumplings*

*Legensklose*

*Petit beignet cuit al.'eau*



*Zestawy Śniadaniowe*  
*Breakfast – Frushtuck*  
*Propositions Du Pettit De Jeuner*

---

**ZESTAW I**

**JAJKO GOTOWANE**  
*Boiled Egg/ Eier Gekocht*  
*Oeuf Cuit Dure Ou Mollet*

**SZYNKA GOTOWANA**  
*Boiled Ham/ Schinken*  
*Jambon Cuit*

**SER ŻÓŁTY**  
*Cheese/ Schriszkase*  
*Fromage Jaune En Tranches*

**DŻEM LUB MIÓD**  
*Honey Or Jam/ Marmolade Oder Honig*  
*Confiture / Miel*

**PIECZYWO, MASŁO**  
*Bakery, Butter / Backwaren,*  
*Pain Et Petit Pain, Beurre*

**KAWA, ŚMIETANKA**  
*Coffee ,Cream / Kaffee,*  
*Sahne/Milch,*  
*Cafe, Lait En Creme*  
**LUB HERBATA Z CYTRYNĄ**  
*Tea/ Lemon, Tee/ Zitrone,*  
*The/ Citron*

**ZESTAW II**

**PARÓWKI WIEDEŃSKIE**  
*Frankfurters / Franke Wurstchen*  
*Saucisses Chudes*

**SURÓWKA Z POMIDORA**  
*Tomato Salad / Tomaten Salat*  
*Saude De Tomates*

**MUSZTARDA**  
*Mustard, Sene*  
*Moutarde*

**DŻEM LUB MIÓD**  
*Honey Or Jam /Marmolade Oder*  
*Honig Confiture / Miel*

**PIECZYWO, MASŁO**  
*Bakery, Butter /Backwaren,*  
*Pain Et Petit Pain, Beurre*

**KAWA, ŚMIETANKA**  
*Coffee, Cream/ Kaffee*  
*Sahne/Milch*  
*Cafe, Lait En Creme*  
**LUB HERBATA Z CYTRYNĄ**  
*Tea/ Lemon, Tee/ Zitrone,*  
*The/ Citron*

### ZESTAW III

#### SZYNKA GOTOWANA

*Boiled Ham / Schinken Ham  
Jambon Cuit*

#### SURÓWKA Z POMIDORA

*Tomato Salad / Tomaten Salat  
Saude De Tomates*

#### SER TOPIONY

*Soft Cheese / Streichkase  
Fromage Fondu,*

#### DŻEM LUB MIÓD

*Honey Or Jam/ Marmolade Oder Honig  
Confiture / Miel*

#### PIECZYWO, MASŁO

*Bakery, Butter / Backwaren,  
Pain Et Petit Pain, Beurre*

#### KAWA, ŚMIETANKA

*Coffee ,Cream / Kaffee, Sahne/Milch,*

*Cafe, Lait En Creme*

#### LUB HERBATA Z CYTRYNĄ

*Tea/ Lemon, Tee/ Zitrone,  
The/ Citron*

### ZESTAW IV

#### JAJKO GOTOWANE

*Boiled Egg / Eier Gekocht  
Oeuf Cuit Dure Ou Mollet*

#### SZYNKA GOTOWANA

*Boiled Ham / Schinken  
Jambon Cuit*

#### TWAROŻEK GRANI

*Cottage Cheese / Quark  
Fromage Blanc*

#### DŻEM LUB MIÓD

*Honey Or Jam /Marmolade Oder  
Honig  
Confiture / Miel*

#### PIECZYWO, MASŁO

*Bakery, Butter /Backwaren,  
Pain Et Petit Pain, Beurre*

#### KAWA, ŚMIETANKA

*Coffee, Cream/ Kaffee,  
Sahne/Milch*

*Cafe, Lait En Creme*

#### LUB HERBATA Z CYTRYNĄ

*Tea/ Lemon, Tee/ Zitrone,  
The/ Citron*

## ZESTAW V

JAJECZNICA NA MAŚLE  
*Scrambled Eggs on butter*  
*Ruhreiber Mit Butter*  
*Oeuf Brouilles Au Beurre*

SZYNKA GOTOWANA  
*Boiled Ham*  
*Schinken*  
*Jambon Cuit*

DŻEM LUB MIÓD  
*Honey Or Jam / Marmolade Oder Honig*  
*Confiture / Miel*

PIECZYWO, MASŁO  
*Bakery, Butter / Backwaren,*  
*Pain Et Petit Pain, Beurre*

KAWA, ŚMIETANKA  
*Coffee ,Cream / Kaffee, Sahne/Milch,*

*Cafe, Lait En Creme*  
LUB HERBATA Z CYTRYNĄ  
*Tea/ Lemon, Tee/ Zitrone,*  
*The/ Citron*

## ZESTAW VI

SZYNKA GOTOWANA  
*Boiled Ham*  
*Schinken*  
*Jambon Cuit;*

SURÓWKA Z POMIDORA  
*Tomato Salad*  
*Tomaten Salat*  
*Saude De Tomates*

OGÓREK ŚWIEŻY  
*Fresh Cucumber*  
*Gurke Natural / Cornichon Cru*

DŻEM LUB MIÓD  
*Honey Or Jam / Marmolade Oder*  
*Honig Confiture / Miel*

PIECZYWO, MASŁO  
*Bakery, Butter /Backwaren,*  
*Pain Et Petit Pain, Beurre*

KAWA, ŚMIETANKA  
*Coffee, Cream/ Kaffee,*  
*Sahne/Milch*

*Cafe, Lait En Creme*  
LUB HERBATA Z CYTRYNĄ  
*Tea/ Lemon, Tee/ Zitrone,*  
*The/ Citron*

## ZESTAW VII

### JAJECZNICA NA SZYNCE

*Scrambled Eggs With Ham  
Ruhreiber Mit Schinken  
Oeufs Broullies Au Jambon*

### SER TOPIONY

*Soft Chesees  
Streichkase / Fromage Fondu*

### DŻEM LUB MIÓD

*Honey Or Jam/ Marmolade Oder Honig  
Confiture / Miel*

### PIECZYWO, MASŁO

*Bakery, Butter / Backwaren,  
Pain Et Petit Pain, Beurre*

### KAWA, ŚMIETANKA

*Coffee ,Cream / Kaffee, Sahne/Milch,  
Cafe, Lait En Creme*

### LUB HERBATA Z CYTRYNĄ

*Tea/ Lemon, Tee/ Zitrone,  
The/ Citron*

## ZESTAW VIII

### MÜSLI

*Cereales Müesli  
Müesli*

### JOGURT

*Joghurt  
Yaourt*

### SER TOPIONY

*Soft Chesees  
Streichkase / Fromage Fondu*

### DŻEM LUB MIÓD

*Honey Or Jam /Marmolade Oder  
Honig Confiture / Miel*

### PIECZYWO, MASŁO

*Bakery, Butter /Backwaren,  
Pain Et Petit Pain, Beurre*

### KAWA, ŚMIETANKA

*Coffee,Cream/ Kaffee, Sahne/Milch  
Cafe, Lait En Creme*

### LUB HERBATA Z CYTRYNĄ

*Tea/ Lemon, Tee/ Zitrone,  
The/ Citron*