
MENU

RESTAURACJA MARIA ANTONINA

*Maria
Antonina*



HOTEL & RESTAURACJA
2015

Drogi Gościu,

Witaj w naszej restauracji, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością. Dzięki naszemu długoletniemu doświadczeniu, z dumą prezentujemy menu, które łączy klasykę kulinarną z innowacyjnymi akcentami.

Prosimy o wyrozumiałość w oczekiwaniu na wydanie potraw, gdyż dania w naszej kuchni przygotowywane są na bieżąco, tradycyjnymi metodami. Czas oczekiwania na dania wynosi średnio 30 minut, w weekendy może być wydłużony do 120 minut w zależności od ruchu.

Szczegółowych informacji zasięgnij u kelnera.

Nasza restauracja czynna jest codziennie:

BAR

od niedzieli do czwartku 11-22

piątek i sobota 11-24

KUCHNIA

od niedzieli do czwartku 12-21:30

piątek i sobota 12-23:30

Dania z kuchni polskiej i pizza wydawane są niezależnie / Dishes from Polish cuisine and pizza are served separately.

Wykaz alergenów i gramatur dostępny u obsługi. / List of allergens and weight available at service.



Rezerwacje stolików przyjmujemy pod
adresem mailowym maria_antonina@op.pl
www.hotelmariantonina.pl

PRZYSTAWKI / APPETIZERS



TATAR Z ŁOSOSIA

TATAR Z ŁOSOSIA / SALMON TARTARE 49 PLN
z ogórkiem, awokado i cebulą dymką / with cucumber, avocado and spring onion

TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE 49 PLN
z ogórkiem konserwowym, kaparami, cebulą białą, pieczarkami marynowanymi, musztardą francuską /
With pickles, capers, white onion, marinated mushrooms, French mustard

 **PANIEROWANE SMAŻONE BOCZNIAKI /** 35 PLN
BREADED FRIED OYSTER MUSHROOMS
podane z autorskim sosem / served with original sauce

ZUPY / SOUP

ROSÓŁ / BROTH

z domowym makaronem / with homemade noodles 19 PLN
z kołudnami / with small meat dumplings 23 PLN

BARSZCZ / BORSCH (beetroot soup)

czysty / clear 14 PLN
z kołudnami / with small meat dumplings 23 PLN

ŻUREK Z JAJKIEM / SOUR RYE WITH EGG

w talerzu / in a plate 24 PLN
w chlebie z sosem czosnkowym / 35 PLN
in a bread with garlic sauce
zawiera grzyby / contains mushrooms

ZUPA DNIA / SOUP OF THE DAY 22 PLN



ŻUREK W CHLEBIE

DLADZIECI / KIDS MENU



NUGGETSY Z FRYTKAMI

NUGGETSY DROBIOWE W PANKO / 35 PLN
CHICKEN NUGGETS IN PANKO
podane z frytkami i surówką z marchewki / served with fries and grated carrot

 **RĘCZNIE ROBIONY MAKARON W SOSIE** 32 PLN
POMIDOROWYM / HOMEMADE PASTA
WITH TOMATO SAUCE

SALATKI / SALADS



ZIELONA MICHA



ZIELONA MICHA / GREEN BOWL

46 PLN

burrata, ciecierzycza, ogórek, cebula, awokado, pomidor, grissini / burrata, chickpeas, cucumber, onion, avocado, tomato, grissini



SALATKA Z KREWETKAMI / SHRIMP SALAD

56 PLN

w sosie spicy mango, grillowany ananas, pomidor, papryczki chilli / in spicy mango sauce, grilled pineapple, tomato, chilli pepper



SMAŻONY SER CAMEMBERT/ FRIED CAMEMBERT

46 PLN

sałata, owoce sezonowe / lettuce, seasonal fruit



SALATKA Z KREWETKAMI

RYBY / FISH

ŁOSOŚ Z PATELNI / FRIED SALMON

69 PLN

podany na grandine* ze śmietanką, czosnkiem, cebulką i pomidorkami cherry / served with grandine pasta with cream, garlic, onion and cherry tomatoes

SANDACZ Z PATELNI / FRIED SANDER

59 PLN

podany z sosem porowym, ryżem limonkowym z kolendrą i sałatką z zielonego ogórka/ served with leek sauce, cilantro lime rice and marinated cucumber

PSTRĄG / TROUT 300 g

59 PLN

sałatka sezonowa / seasonal salad 150g



SANDACZ

*GRANDINE - RODZAJ MAKARONU / TYPE OF PASTA

DRÓB / POULTRY



POŁOWA KURCZAKA

POŁOWA KURCZAKA / FRIED HALF CHICKEN

60 PLN

w sosie śmietanowo - czosnkowym z pieczonymi ziemniakami i surówką z białej kapusty / in cream-garlic sauce with baked potatoes and white cabbage

PIERŚ Z KURCZAKA W PANKO / CHICKEN BREAST IN PANKO

49 PLN

pieczone ziemniaki, sałatka sezonowa, salsa tonnata / baked potatoes, seasonal salad, and salsa tonnata

WOŁOWINA / BEEF

POLICZKI WOŁOWE / BEEF CHEEKS 59 PLN
buraczki i ziemniaki z chrzanem /
beetroot and potatoes with horseradish

ZRAZY WOŁOWE / BEEF ROULADE 62 PLN
podane z kluskami śląskimi i buraczkami /
served with Silesian gnocci and beetroot



POLICZKI WOŁOWE

STEAKHOUSE



T-BONE

SEZONOWANY STEK T-BONE / 170 PLN
SEASONED T-BONE STEAK 400 g
pieczone ziemniaki, sałatka sezonowa, autorskie sosy /
baked potatoes, seasonal salad, original sauces

SEZONOWANY STEK TOMAHAWK / 220 PLN
SEASONED TOMAHAWK STEAK 750 g
pieczone ziemniaki, sałatka sezonowa, autorskie sosy / baked
potatoes, seasonal salad, original sauces



TOMAHAWK

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / 130 PLN
BEEF SIRLOIN STEAK 250 g
pieczone ziemniaki, sałatka sezonowa, autorskie sosy /
baked potatoes, seasonal salad, original sauces



POŁĘDWICA WOŁOWA

FRYTKI / FRENCH FRIES 200 g

15 PLN

WIEPRZOWINA / PORK

PIECZEŃ Z KARKÓWKI / ROAST PORK NECK 49 PLN
 podana z kluskami śląskimi i ogórkiem kiszonym / served
 with Silesian gnocchi and pickled cucumbers

**PLACEK PO WĘGIERSKU / POTATO
 PANCAKES WITH PORK STEW 48 PLN**
 bukiet surówek / mix of salads

**GOLONKA 700g PO STAROPOLSKU /
 POLISH OLD STYLE PORK KNUCKLE 72 PLN**
 podana z kapustą zasmażaną, pieczonymi ziemniakami,
 chrzanem i musztardą / served with fried cabbage, baked potatoes,
 horseradish and mustard



GOLONKA

RĘCZNIE ROBIONE / HANDMADE



PIELMIENI

**PIEROGI RUSKIE / PIEROGI WITH
 POTATOES, FARMER CHEESE AND ONION 27 PLN**
 z okrasą / with greaves

PIEROGI Z MIĘSEM / PIEROGI WITH MEAT 33 PLN
 z okrasą / with greaves

**PIELMIENI Z MIĘSEM WOŁOWYM / PIELMIENI
 WITH BEEF MEAT 39 PLN**
 z sosem czosnkowym / with garlic sauce

**DOMOWE TAGLIATELLE Z ŁOSOSIEM /
 HANDMADE TAGLIATELLE WITH SALMON 49 PLN**
 szparagi, sos pomidorowo - śmietanowy / asparagus with cream
 and tomato sauce



**DOMOWE TAGLIATELLE Z NDUJĄ* /
 HANDMADE TAGLIATELLE WITH NDUJA 47 PLN**
 nduja, salsiccia, oliwki taggiasca*, papryczki jalapeno, sos
 pomidorowy i grana padano / nduja, salsiccia, taggiasca
 olives, jalapeno peppers, tomato sauce and grana
 padano



TAGLIATELLE Z ŁOSOSIEM I SZPARAGAMI

PIZZA ITALIANA

PIZZA PRZYGOTOWYWANA Z WŁOSKICH SKŁADNIKÓW



DIAVOLA



PARMA



MARGHARITA

CALABRESE 39 PLN

(sos pomidorowy, mozzarella, n'duja*, oliwki taggiasca*) /
(tomato sauce, mozzarella, n'duja*, taggiasca olives*)

BOSCAIOLA 44 PLN

(sos pomidorowy, mozzarella, mieszanka grzybów leśnych
marynowanych w oliwie z oliwek, pietruszka, mięso mielone) /
(tomato sauce, mozzarella, marinated mushrooms, parsley, minced meat)

WILLIAMS 42 PLN

(mozzarella, świeża gruszka, gorgonzola, orzechy włoskie) /
(mozzarella, pear, gorgonzola, walnuts)

SPECIALE 47 PLN

(mozzarella, gorgonzola, ostre salami, krem truflowy) /
(mozzarella, gorgonzola, spicy salami, truffle paste)

CAPRICCIOSA 44 PLN

(sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy, kapary) /
(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, capers)

GALLO 42 PLN

(sos pomidorowy, mozzarella, kurczak, kukurydza, pomidorki koktajlowe,
oregano) / (tomato sauce, mozzarella, chicken, corn, cherry tomatoes)

MARGHERITA 29 PLN

(sos pomidorowy, mozzarella, oregano) / (tomato sauce, mozzarella, oregano)

SALAMI 39 PLN

(sos pomidorowy, mozzarella, salami) / (tomato sauce, mozzarella, salami)

PROSCIUTTO E FUNGHI 39 PLN

(sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki) / (tomato sauce, mozzarella,
ham, mushrooms)

QUATTRO FORMAGGI 48 PLN

(sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, scamorza*, parmezan) / (tomato
sauce, mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmesan)

DIAVOLA 42 PLN

(sos pomidorowy, mozzarella, salami, ostre papryczki) / (tomato sauce,
mozzarella, salami, hot peppers)

TONNO CIPOLLA 38 PLN

(sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, czerwona cebula) / (tomato sauce,
mozzarella, tuna, red onion)

PARMA 49 PLN

(sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, pomidory koktajlowe, rukola,
parmezan) / (tomato sauce, mozzarella, parma ham, cherry tomatoes, arugula,
parmesan)

DI POLONIA 42 PLN

(sos pomidorowy, mozzarella, kiełbasa, boczec, cebula, ogórek kiszony) /
(tomato sauce, mozzarella, sausage, bacon, onion, pickled cucumber)

KAJA 38 PLN

(sos pomidorowy, mozzarella, czosnek, cukinia, parmezan) / (tomato sauce,
mozzarella, garlic, zucchini, parmesan)

+DOPPIA PASTA/ PODWÓJNE CIASTO/ DUBLE CRUST 9 PLN

Opakowanie na wynos +5 zł

* n'duja - ostra włoska kiełbasa o miękkiej konsystencji

* oliwki taggiasca - drylowane, w oliwie z oliwek extra vergine

* scamorza - krótko dojrzewający, wędzony ser z mleka krowiego wywodzący się z południowych Włoch

Dania z poszczególnych kuchni (polska/pizza) wydawane są niezależnie.

ZDJĘCIA DAŃ W KARCIE SĄ POGŁĄDOWE / PHOTOS OF DISHES IN THE CARD ARE ILLUSTRATIVE.

DODATKI / ADDITIONS

FRYTKI / FRENCH FRIES 200g	15 PLN
PIECZONE ZIEMNIAKI / BAKED POTATOES 200 g	15 PLN
ZIEMNIAKI / POTATOES 200g	9 PLN
MIX SAŁAT / MIXED SALAD 150g	15 PLN
sałata, ogórek, pomidor / lettuce, cucumber, tomato	
SURÓWKA DO WYBORU / GRATED OF YOUR CHOICE 150g	15 PLN
biała kapusta / buraki / marchewka / ogórek kiszony / kapusta zasmażana white cabbage, beetroot, carrot / pickled cucumbers / fried cabbage	

DESERY / DESSERTS



BEZA PAVLOVA

PANNA COTTA	22 PLN
owoce sezonowe / seasonal fruits	
BEZA PAVLOVA / PAVLOVA	29 PLN
owoce sezonowe / seasonal fruits	
SERNIK / CHEESECAKE	27 PLN
owoce sezonowe / seasonal fruits	

Więcej słodkości? Dodaj gałkę lodu do swojego deseru! **7 PLN**
Wybierz smak: wanilia, czekolada, truskawka

More sweetness? Add a scoop of ice cream to your dessert!
Choose your flavor: vanilla, chocolate, strawberry

LODY WANILIOWE / VANILLA ICE CREAM **27 PLN**
z gorącym sosem z owoców / with hot fruit sauce

PUCHAR LODOWY / ICE CREAM DESSERT **29 PLN**
3 gałki lodów* - wanilia, truskawka, czekolada, bita śmietana, owoce / 3 scoops of ice-cream, whipped cream, fruits
*brak możliwości zmiany smaków lodów



SERNIK

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS



HERBATA MALINOWA

HERBATA IMBIROWA / GINGER TEA 450ml 20 PLN

świeży imbir, miód, limonka, cytryna / fresh ginger, honey, lime and lemon

HERBATA MALINOWA / RASPBERRY TEA 450ml 20 PLN

pomarańcza z goździkami, cynamon, syrop malinowy / orange with cloves, cinnamon, raspberry syrup

HERBATA RICHMONT / RICHMONT TEA 450ml 15 PLN

yerba mate lemon, zielona, owoce leśne, mexican dream, brzoskwinia z cytryną, zielona z miętą, zielona jaśminowa, biała kwiatowa, malina z gruszką, earl grey, ceylon gold,

KAWA CZARNA / BLACK COFFEE 170ml 12 PLN

KAWA BIAŁA 200ML / COFFEE WITH MILK 14 PLN

KAWA PARZONA 200ML / BREWED COFFEE 12 PLN

ESPRESSO 30ML 10 PLN

ESPRESSO DOPPIO 50ML 15 PLN

ESPRESSO MACCHIATO 75ML 12 PLN

ESPRESSO TONIC 150ML 19 PLN

LATTE MACCHIATO 225ML 18 PLN

CAPPUCCINO 225ML 17 PLN

FLAT WHITE 300ML 20 PLN

IRISH COFFEE 200ML 33 PLN

(kawa czarna, whiskey, bita śmietanka 30% /

black coffe, whiskey, whipped cream)

KAWA MROŻONA 300ML / ICED COFFEE 23 PLN

MLEKO ROŚLINNE +3 PLN

SYROPY DO KAWY +3 PLN

karmel, czekolada, wanilia / carmel, chocolate, vanilla



CAPPUCCINO



KAWA MROŻONA

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS



WODA / WATER 0,33l 7 PLN

gazowana, niegazowana / sparkling, still

ZAGÓRZANKA 0,25l WODA Z DYSTRYBUTORA / 4 PLN

WATER FROM DISPENSER

gazowana, niegazowana / sparkling, still

COCA-COLA, FANTA, SPRITE 0,5l 14 PLN

FUZETEA 0,5l 14 PLN

cytrynowa, brzoskwińska, zielona / lemon, peach, green tea

TONIC KINLEY 0,2l 9 PLN

SOK OWOCOWY TYMBARK / FRUIT JUICE 0,25l 9 PLN

pomarańcza, czarna porzeczka, banan, jabłko / orange, black currant, banana, apple,

DZBANEK SOKU 1l / JUG OF JUICE 1l 36 PLN

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 0,25l / FRESHLY 21 PLN

PRESSED JUICE 0,25l

pomarańczowy / orange

DZBANEK WODY 1l / JUG OF WATER 1l 15 PLN

gazowana, niegazowana / sparkling, still

PIWA LANE / BEERS DRAFT



TYSKIE GRONIE 0,5l	15 PLN
TYSKIE GRONIE 0,3l	12 PLN
PILSNER URQUELL 0,5l	18 PLN
PILSNER URQUELL 0,3l	14 PLN

PIWA BUTELKOWE / BEERS BOTTLES



LECH 0,5l	14 PLN
KSIĄŻĘCE 0,5l pszeniczne, czerwony lager / wheat, red lager,	16 PLN
KOZEL 0,5l jasny, ciemny / light, dark	16 PLN

PIWA REGIONALNE / LOCAL BOTTLES



SOWIE 0,5l pszeniczne, marmowe, miodowe, jasne pełne wheat beer, March beer, <u>honey</u> beer, light	18 PLN
--	---------------

PIWA BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE BEERS



SOWIE FREE do 0,5% 0,5l APA	18 PLN
LECH FREE 0,33l lager, limonka-mięta / lager, lime and mint	12 PLN
KSIĄŻĘCE 0% IPA, pszeniczne / IPA, wheat beer	14 PLN

 APERITIF

CAMPARI 40ml	14 PLN
MARTINI 100ml	17 PLN

Bianco, Rosso, Extra Dry, Fiero



 COGNAC & BRANDY 40 ML

HENNESSY VS	30 PLN
HENNESSY VSOP	42 PLN
METAXA 5*	18 PLN
PLISKA XO	20 PLN
MARTELL VS	28 PLN
MARTELL VSOP	38 PLN

 GIN & TEQUILA 40 ML

SEAGRAMS	16 PLN
BOMBAY	23 PLN
HENDRICK'S	27 PLN
SIERRA SILVER	14 PLN
SIERRA GOLD	18 PLN
GORDON'S PINK	16 PLN
LUBUSKI	16 PLN



Jägermeister

 VODKA

	40ml / 0,5l
WYBOROWA	9 PLN/ 85 PLN
FINLANDIA	12 PLN/ 120 PLN
ABSOLUT	14 PLN/ 130 PLN
BOCIAN	10 PLN/ 90 PLN
SOPLICA	8 PLN/ 75 PLN
BELVEDERE 0,7l	350 PLN

 RUM 40ML

BACARDI WHITE	14 PLN
BACARDI BLACK	16 PLN
HAVANA CLUB 3	14 PLN
HAVANA CLUB 7	20 PLN



Glenfiddich

 WHISKY / BOURBON 40ML

CHIVAS REGAL 12YO	22 PLN
CHIVAS REGAL 18YO	40 PLN
BALLANTINE'S	15 PLN
JIM BEAM	18 PLN
JAMESON	18 PLN
JACK DANIELS	20 PLN
GLENFIDDICH 12YO	29 PLN
SINGLETON 12YO	28 PLN
MAKERS MARK	24 PLN
BLACK LABEL	22 PLN

 LIKIERY

BAILEYS	18 PLN
JAGERMEISTER	16 PLN
COINTREAU	16 PLN
CHAMBORD	24 PLN
ARCHERS	16 PLN
MALIBU	14 PLN



COCTAILS



Raspberry
Aperol Sour

Lynchburg Lemonade 37 PLN

JACK DANIELS | CHAMBORD | SOK Z CYTRYNY | SYROP CUKROWY

Mango Spicy Margarita 32 PLN

TEQUILA SILVER | TRIPLE SEC | TYMBARK MANGO | PUREE MANGO |
NAPAR Z PŁATKÓW CHILLI | SOK Z LIMONKI

Raspberry Aperol Sour 38 PLN

GIN GORDONS PINK | APEROL | CAMPARI | SYROP CUKROWY | SOK Z CYTRYNY |
BIAŁKO JAJA KURZEGO

Amaretto Sour 33 PLN

AMARETTO | SOK Z CYTRYNY | BIAŁKO JAJA KURZEGO | ANGOSTURA |
SYROP CUKROWY

Ginini 37 PLN

GIN SEAGRAMS | ARCHERS | PROSECCO | PUREE BRZOSKWINIOWE |
SOK Z CYTRYNY | MIĘTA | BIAŁKO JAJA KURZEGO

Peniciline 30 PLN

JIM BEAM | SYROP MIODOWO-IMBIROWY | SOK Z CYTRYNY | ANGOSTURA

Golden Phoenix 30 PLN

GIN SEAGRAMS | SASKA KAWA Z CZEKOLADĄ | BITTER CHOCOLATE |
BANANOWA BITA ŚMIETANA

JagerNegroni 38 PLN

JAGERMAISTER | GIN BOMBAY | MARTINI ROSSO | SKÓRKA Z POMARAŃCZY

Cherry Violet 40 PLN

GIN WHITLEY NEILL PERMA VIOLET | SOK Z CYTRYNY | LUXARDO MARASCHINO |
NAPAR Z PEA TEA | SYROP CUKROWY

ZNANE I LUBIANE...

MOJITO | CUBA LIBRE | APEROL SPRITZ 32 PLN



Ginini

DRINKI BEZALKOHOLOWE

Baby Bellini 25 PLN

PUREE BRZOSKWINIOWE | CIN CIN FREE | SOK Z CYTRYNY

Cucumber Collins 25 PLN

GIN GORDONS FREE | SOK Z CYTRYNY | SYROP CUKROWY | OGÓREK

Strawberry Virgin Mojito 25 PLN

LIMONKA | MIĘTA | CUKIER TRZCINOWY | TRUSKAWKI | SPRITE



Cucumber Collins