



Witamy w Restauracji a'la carte na pokładzie m/f SKANIA.

*Pyszne i zdrowe dania są tak różnorodne jak różnorodny jest świat,
w którym żyjemy. Przyrządzane według najlepszych przepisów
i z nadzwyczajną dokładnością sprawiają, że odkryjecie sekret
doskonałej kuchni.*

*Prosimy nie zapominać, że na dzieci czekają posiłki przygotowane
specjalnie dla nich. Wybierzcie więc swoje ulubione danie i ...
ŻYCZYMY SMACZNEGO!*

Welcome to the a'la carte Restaurant on m/f SKANIA.

*Our chef is offering delicious and fresh dishes, varied and exciting
as the world we live in. The tasty food discloses the secrets of our
cuisine, namely – carefully selected ingredients, prepared with extraordinary
care and according to the best recipes.*

*Of course we also offer appetizing dishes, especially suitable for children.
So now make your choices and
enjoy your meal.*

Specjalność Szefa Kuchni

Chef's Special

Zupa / Soup

Tradycyjny Barszcz Czerwony
z Uszkami z Farszem z Podgrzybków

Traditional Red Borscht
with Mushroom Filled Dumplings

29 PLN

Danie główne / Main course

Filet z Kaczki z Sosem Gruszkowym
Kluski Ziemniaczane , Buraczki Glazurowane, Mini Gruszki

Duck Fillet with Pear Sauce
Potato Dumplings, Glazed Beets, Mini Pears

83 PLN

Deser / Dessert

Tarta Gruszkowa
z czekoladą i dyniowym crème brûlée

Pear Tart
with chocolate and pumpkin crème brûlée

32 PLN

*Priser i SEK är ungefärliga, beräknade från PLN på dagskursen från POLENS NATIONALBANK.

*Ceny w SEK są cenami przybliżonymi, każdorazowo przeliczanymi z PLN po średnim dziennym kursie NBP.

*Prices in SEK are approximate, converted from PLN according to the daily average rate of the National Bank of Poland.

Zupy / Soups

Pikantna Zupa Rybna z kluseczkami szpinakowymi
Spicy Fish Soup with spinach noodles

41 PLN

Zupa Gulaszowa
Goulash Soup

35 PLN

Salatki / Salads

Plastry Grillowanej Polędwicy Wołowej
na bukiecie zielonych салат z serem pleśniowym oraz salsą pomidorową

Sliced and Grilled Beef Tenderloin
on green salad bouquet with blue cheese and tomato salsa

69 PLN

Smażone Krewetki Królewskie
z kompozycją świeżych салат i cytrusowym vinaigrette

Fried Royal Shrimps
with fresh salad mix & citrus vinaigrette

69 PLN

Dania główne / Main courses

Grillowany Filet „Mignon”
stek z polędwicy wołowej z chipsem z bekonu, salatką ze świeżego szpinaku z boczkiem, pieczonym ziemniakiem „Idaho” z kwaśnym sosem jogurtowo-czosnkowym

Fillet „Mignon”
beef tenderloin steak, bacon chips, spinach salad with bacon, baked „Idaho” potato with sour yogurt & garlic sauce

125 PLN

Wołowy Burger „Trucker”
z chrupiącym plastrzem boczku wędzonego, rukolą, marynowaną czerwoną cebulą, pomidorem, piklowanym ogórkiem, autorskim sosem oraz z frytkami farmerskimi i salatką Coleslaw

„Trucker” Beef Burger
with crispy bacon, arugula, marinated red onion, fresh tomato, pickled cucumber, homemade sauce, country fries and Coleslaw

69 PLN

*Priser i SEK är ungefärliga, beräknade från PLN på dagskursen från POLENS NATIONALBANK.

*Ceny w SEK są cenami przybliżonymi, każdorazowo przeliczanymi z PLN po średnim dziennym kursie NBP.

*Prices in SEK are approximate, converted from PLN according to the daily average rate of the National Bank of Poland.

Stek z Sezonowanego Antrykotu Wołowego

*z sałatką Cezar, masłem czosnkowo-ziołowym,
lódyczkami ziemniaczanymi oraz z grillowaną papryką*

Aged Rib-Eye Steak with Caesar Salad,

herbal garlic butter, potato wedges, grilled peppers

99 PLN

Pieczone Żeberka Wołowe

*z sosem Jack Daniels BBQ
z sałatką Coleslaw i frytkami farmerskimi*

Roasted Beef Ribs

*with Jack Daniels BBQ sauce
Coleslaw salad, country fries*

89 PLN

Stek Wieprzowy z Kością

kapustą, ziemniakami z koperkiem oraz masłem czosnkowym

Grilled Pork Loin Steak on the Bone

cabbage, potatoes with dill and garlic butter

56 PLN

Pierś z Kurczaka z Grilla

*zapekana z serem cheddar z sosem paprykowym, grillowaną cukinią,
frytkami i brokułami*

Grilled Chicken Fillet

*roasted with cheddar cheese and red pepper sauce, grilled zucchini,
french fries, broccoli*

59 PLN

Grillowany Łosoś

z sosem szpinakowym, zapiekanymi ziemniakami i brokułami

Grilled Salmon

with spinach sauce, potatoes au gratin and broccoli

77 PLN

*Priser i SEK är ungefärliga, beräknade från PLN på dagskursen från POLENS NATIONALBANK.

*Ceny w SEK są cenami przybliżonymi, każdorazowo przeliczanymi z PLN po średnim dziennym kursie NBP.

*Prices in SEK are approximate, converted from PLN according to the daily average rate of the National Bank of Poland.

Danie wegetariańskie | Vegetarian dish

Tagliatelle

ze szpinakowym pesto z prażonym słonecznikiem, grillowaną cukinią i pomidorkami koktajlowymi, serem dojrzewającym i rukolą

Tagliatelle

with spinach pesto with sunflower seeds, grilled zucchini and cherry tomatoes, matured cheese and arugula

45 PLN

Desery / Desserts

Sernik Baskijski

z galką domowych lodów smietankowo-miętowych

Basque Cheesecake

with scoop of homemade creamy mint ice cream

32 PLN

Crème Brûlée

z domowym sorbetem truskawkowym i świeżymi owocami

Crème Brûlée

with homemade strawberry sorbet and fresh fruits

32 PLN

Szarlotka z Karmelem na Ciepło

z lodami waniliowymi i sosem zabaglione

Hot Apple Pie with Warm Caramel

vanilla ice cream, sabayon sauce

32 PLN

*Priser i SEK är ungefärliga, beräknade från PLN på dagskursen från POLENS NATIONALBANK.

*Ceny w SEK są cenami przybliżonymi, każdorazowo przeliczanymi z PLN po średnim dziennym kursie NBP.

*Prices in SEK are approximate, converted from PLN according to the daily average rate of the National Bank of Poland.