

ROYAL

RESTAURANT

*Szanowni Państwo,
Witamy w Restauracji „Royal” na pokładzie m/f POLONIA.
Pyszne i zdrowe dania są tak różnorodne,
jak różnorodny jest świat, w którym żyjemy.
Przyrządzane według najlepszych przepisów i z nadzwyczajną
dokładnością sprawią, 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!*

*Dear Passengers,
Welcome to the m/f POLONIA “Royal” Restaurant.
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!*

Szef Kuchni Poleca
Executive Chef's Recommendation

ZUPA / SOUP

Vege.

KREM Z PIECZONEJ CZERWONEJ PAPRYKI I POMIDORÓW
Z ZIELONYM PESTO I GRZANKAMI

CREAM OF ROASTED RED PEPPERS AND TOMATOES
WITH GREEN PESTO AND CROUTONS

24, - PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

SANDACZ SMAŻONY SAUTE

Z MIXEM SAŁAT I DRESSINGIEM Z ROKITNIKA I MIODU SŁONECZNIKOWEGO
Z ZIEMNIAKAMI PO FRANCUSKU

FRIED PIKE-PERCH SAUTE

WITH LETTUCE MIX AND SEA BUCKTHORN AND SUNFLOWER HONEY DRESSING
WITH FRENCH-STYLE POTATOES

77, - PLN

PLASTRY POŁĘDWICY WOŁOWEJ SOUS VIDE

Z SOSEM ROZMARYNOWYM, PURRÉ ZIEMNIACZANO-CHRZANOWYM,
CUKINIĄ, BROKUŁEM I MARCHEWKĄ

SOUS VIDE BEEF TENDERLOIN SLICES

WITH ROSEMARY SAUCE, POTATO-HORSERADISH PUREE,
ZUCCHINI, BROCCOLI AND CARROTS

115, - PLN

DESER / DESSERT

CIASTO CRUNCHY CHOCOLATE

Z SORBETEM Z CZARNEJ PORZECZKI

CRUNCHY CHOCOLATE CAKE

WITH BLACKCURRANT SORBET

32, - PLN

PRZYSTAWKI – APPETIZERS

GRILOWANA JAGNĘCINA Z MIESZANYMI SAŁATAMI

Ser Kozi, Marynowana Papryka, Słodkie Ziemniaki, Sos Jogurtowo-Ziołowy

GRILLED LAMB WITH GREEN SALAD MIX

Goat Cheese , Pickled Pepper, Sweet Potatoes, Yoghurt-Herb Sauce 74,- PLN

SMAŻONE KREWETKI

z Smażoną Cukinią, Groszkiem Cukrowym i Selerem Naciowym

FRIED SHRIMPS

with Fried Zucchini, Sugar Snap Peas and Celery 74,- PLN

TATAR ZE ŚLEDZIA

z Grzanką, Burakiem Czerwonym, Cebulą Czerwoną, Ogórkiem Konserwowym oraz Musztardowym Sosem Winegret

HERRING TARTARE

with Toast, Red Beetroot, Red Onion, Pickled Cucumber and Mustard Vinaigrette Sauce 25,- PLN

ZUPY – SOUPS

ZUPA GULASZOWA

z Grzanką Czosnkową

GOULASH SOUP

with Garlic Toast 35,- PLN

ŻUREK STAROPOLSKI

z Jajkiem

POLISH SOUP „ ŻUREK”

with Egg 24,- PLN

DANIA GŁÓWNE – MAIN COURSES

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

z Sosem z Zielonym Pieprzem, Ziemniaki „Au Gratin” z Borowikami,
Zielone Warzywa

BEEF TENDERLOIN STEAK

Green Pepper Sauce, „Au Gratin” Potatoes with Boletuses,
Green Vegetables

125,- PLN

„TEXAS BURGER” BURGER WOŁOWY

z Frytkami Stekowymi i Sałatką Mieszaną
(sałata, pomidor, korniszony, bekon, ser żółty, cebula prażona)

„TEXAS BURGER” TRADITIONAL BEEF BURGER

with Chips and Mixed Salad
(lettuce, tomato, gherkins, bacon, cheese, roasted onion)

69,- PLN

PIECZONE ŻEBERKA W SOSIE BBQ

z Frytkami Stekowymi i Sałatką „Coleslaw”

BAKED PORK RIBS WITH BBQ SAUCE

with Steak Fries and „Coleslaw” Salad

82,- PLN

POŁĘDWICA WIEPRZOWA SOUS VIDE

z Ziemniakami „Au Gratin”, Sosem Rozmarynowym
i Warzywami Sezonowymi

SOUS VIDE PORK TENDERLOIN

with „Au Gratin” Potatoes, Rosemary Sauce,
and Seasonal Vegetables

59,- PLN

PIERŚ KURCZAKA Z GRILA

z Sosem Pomidorowo-Bazyliowym, Ziemniakami „Patatas Bravas”,
Kalafiolem, Brokułem i Marchewką

GRILLED CHICKEN BREAST

with Tomato-Basil Sauce, „Patatas Bravas” Potatoes,
Cauliflower, Broccoli and Carrots

59,- PLN

DORSZ SMAŻONY

z Puree Kalafiorowym, Pesto Ziołowym i Warzywami Sezonowymi

FRIED COD

with Cauliflower Puree, Herbal Pesto and Seasonal Vegetables

79,- PLN

Vege.

BURGER WEGETARIAŃSKI,

Frytki, Mix Sałata, Sos Czosnkowy

VEGE BURGER,

Chips, Mix Salad, Garlic Sauce

49,- PLN

Vege.

PIEROGI Z NADZIENIEM WARZYWNYM

z Orientalnym Sosem Pomidorowym

DUMPLINGS WITH VEGETABLES FILLING

with Oriental Tomato Sauce

37,- PLN

DESERY – DESSERTS

MIX DOMOWYCH SORBETÓW
HOMEMADE SORBETS MIX

32,- PLN

JABŁECZNIK NA GORĄCO

z Gałką Lodów

HOT APPLE PIE

with Ice Cream

32,- PLN

BEZA PAVLOVA

MERINGUE PAVLOVA

32,- PLN

GÓRA LODOWA

Lody, Świeże Owoce, Bita Śmietana

ICEBERG

Ice Cream with Fresh Fruit and Whipped Cream

32,- PLN

MENU DLA DZIECI - CHILDREN'S MENU

ZUPY – SOUPS

ROSÓŁ Z KURCZAKA

Chicken Broth

15,- PLN

ZUPA DNIA

Soup of the Day

13,- PLN

DANIA GŁÓWNE - ENTREES

GUMIŚ

nuggetsy z kurczaka, frytki, warzywa sezonowe

GUMMI BEAR

chicken nuggets, french fries, seasonal vegetables

39,- PLN

ZŁOTA RYBKA

smażone paluszki rybne, frytki, warzywa sezonowe

GOLDEN FISH

fried fish sticks, french fries, seasonal vegetables

39,- PLN

DESER - DESSERT

GÓRA LODOWA

lody, świeże owoce, bita śmietana

ICEBERG

ice creams with fresh fruit and whipped cream

32,- PLN