

# Karta Menu

Hotel Shuma



Witamy Państwa w Restauracji Hotelu Shuma, znajdującej się w bezpośrednim sąsiedztwie jeziora Pogoria I. Zapraszamy w podróż przez wyjątkowe smaki starannie dobrane przez naszych Szefów Kuchni.



## Przystawki - Appetisers

<b>Tatar wołowy podany z musztardą gruszkową, marynowanymi grzybkami i jajkiem przepiórczym</b>	<b>100 g / 170 g</b>	<b>29 zł</b>
<i>Beef tartare served with pear mustard, pickled mushrooms and quail egg</i>		
<b>Grillowana pierś z kaczki na musie z polskich renet w asyście kolorowych sałat z octem balsamicznym</b>	<b>70 g / 120 g</b>	<b>26 zł</b>
<i>Grilled duck breast served on apple mousse with colorful lettuce and balsamic sauce</i>		
<b>Filet ze śledzia w marynacie korzennej podany z gruszką i czerwoną cebulą oraz sosem z białego wina</b>	<b>80 g / 100 g</b>	<b>25 zł</b>
<i>Herring fillet in spicy marinade served with pear and red onion with white wine sauce</i>		
<b>Pieczony ziemniak z „gzikiem”</b>	<b>120 g / 200 g</b>	<b>15 zł</b>
<i>Baked potato with „gzik”</i>		
<b>Kurki smażone na maśle z cebulką podane na grzankach czosnkowych</b>	<b>90 g / 180 g</b>	<b>26 zł</b>
<i>Chanterelle mushrooms fried in butter with onion served on garlic croutons</i>		

## Zupy - Soup

<b>Rozgrzewający krem z dyni z nutą imbiru i pomarańczy podawany z prażonymi pestkami słonecznika</b>	<b>300 ml</b>	<b>15 zł</b>
<i>Warming pumpkin cream soup with aroma of ginger and orange served with roasted sunflower seeds</i>		
<b>Polski bulion z makaronem lub kołdunami</b>	<b>300 ml</b>	<b>12 zł</b>
<i>Polish broth with noodles or dumplings filled with meat</i>		
<b>Żur śląski podany z wędzonym żeberkiem i jajkiem</b>	<b>300 ml</b>	<b>16 zł</b>
<i>Silesian borscht served with smoked rib and egg</i>		
<b>Krem z pieczonego czosnku z grzanką ziołową i prażonymi orzechami</b>	<b>300 ml</b>	<b>15 zł</b>
<i>Baked garlic cream soup with herbal crouton and roasted nuts</i>		

## Sałaty - Salads

Sałatka Cesar z grzankami, sosem anchois i parmezanem 250 g 25 zł

*Cesar salad with croutons, anchois sauce and parmesan*

Norweska sałatka z wędzonym łososiem  
polana sosem pomarańczowym 250 g 27 zł

*Norwegian salad with smoked salmon basted with orange sauce*

Sałatka camembert z dressingiem żurawinowym 250 g 19 zł

*Camembert cheese salad with cranberry sauce*

*Sałatki podawane ze świeżym pieczywem i masłem  
Salads served with bread and butter*

## Dania Główne - Main Course

Pieczeń z dziczyzny na kaszy jaglanej 150 g / 350 g 39 zł

z marynowanym burakiem i sosem rozmarynowym

*Roast venison served on cereal with marinated beetroot and rosemary sauce*

Tradycyjny kotlet schabowy podany 200 g / 350 g 24 zł

z ziemniaczanym puree i zasmażaną kapustą

*Traditional pork with breadcrumbs served with potatoe puree  
and fried cabbage*

Kieszonka drobiowa faszerowana suszonymi 180 g / 350 g 32 zł

pomidorami oraz oscypkiem, podana z opiekanyymi

ziemniakami, sałatami z vinaigrette i sosem żurawinowym

*Chicken fillet filled with dried tomatoes and goat cheese served with baked  
potatoes, mix of salads with vinaigrette sauce and cranberry sauce*

Wolno gotowane policzki wołowe w czerwonym 180 g / 340 g 37 zł

winie z goździkami, jałowcem podane z kopytkami  
i mini marchewką

*Slowly cooked beef cheeks in red wine with cloves, juniper served  
with noodles and baby carrots*

## Dania Główne - Main Course

Grillowany stek z antrykotu z pieczonymi batatami i sałatką z rukoli 280 g / 400 g 54 zł

*Grilled sirloin steak served with baked yams and rocket salad*

Śląska golonka z leśną kapustą i opiekany ziemniakami 300 g / 450 g 32 zł

*Silesian pork knuckle served with cabbage with forest mushrooms and baked potatoes*

Placek ziemniaczany z pikantnym gulaszem myśliwskim i surówką z czerwonej kapusty 200 g / 400 g 38 zł

*Potato pancake with spicy goulash with venison and red cabbage salad*

Labraks smażony na maśle podany z kaszą bulgur i orzeźwiająca sałatką 200 g / 350 g 42 zł

*Sea bass fried in butter served with bulgur and fresh salad*

Krewetki smażone z czosnkiem na białym winie podane na makaronie ryżowym 120 g / 220 g 29 zł

*Shrimps fried with garlic and white wine served on rice noodles*

## Pasty - Pasta

Tagliatelle z sosem z polskich grzybów i oliwą truflową 70 g / 200 g 24 zł

*Tagliatelle with sauce with polish mushrooms and truffle oil*

Penne z kurczakiem w sosie serowym 70 g / 220 g 22 zł

*Penne with chicken in cheese sauce*

## Desery - Desserts

<b>Piernikowy fondant podany na musie ze śliwki i gałką lodów waniliowych</b> <i>Gingerbread fondant served on plum mousse and a scoop of vanilla ice cream</i>	200 g	18 zł
<b>Sernik limonkowy z sorbetem malinowym</b> <i>Lime cheesecake with raspberry sherbet</i>	180 g	16 zł
<b>Przekładana beza z mascarpone podana z sosem z leśnych owoców</b> <i>Meringue with mascarpone and wild fruits sauce</i>	180 g	17 zł

## Napoje Gorące - Hot Drinks

<b>Espresso</b>	25 ml	5 zł
<b>Kawa z ekspresu czarna</b> <i>Black coffee</i>	100 ml	7 zł
<b>Kawa z ekspresu biała</b> <i>White coffee</i>	150 ml	8 zł
<b>Cappuccino</b>	150 ml	8 zł
<b>Kawa Latte</b> <i>Latte coffee</i>	300 ml	10 zł
<b>Kawa Latte smakowa</b> <i>Flavored latte coffee</i>	300 ml	12 zł
<b>Herbaty Richmond</b> <i>Richmont Tea - Ceylon Gold, English Breakfast, Green Mint, Gunpowder green, Earlgrey blue, Green Jasmine, Forest Fruits, Mexican Dream, Peach Lemon Star, White Pearl</i>	200 ml	10 zł
<b>Herbata zimowa</b> <i>Winter tea</i>	300 ml	9 zł
<b>Wino grzane</b> <i>Mulled wine</i>	200 ml	12 zł

## Napoje Zimne - Soft Drinks

Pepsi, Pepsi Light	200 ml	5 zł
7up / Mirinda	200 ml	5 zł
Schweppes	200 ml	5 zł
Woda Góraska Natura gaz/ ngaz	300 ml	5 zł
<i>Sparkling / still mineral water</i>		
Woda Cisowianka Perlage	700 ml	10 zł
<i>Perlage water</i>		
Lipton Ice Tea	200 ml	5 zł
Red Bull	250 ml	10 zł
Napój Toma - porzeczką, grejfrut, pomarańcza, jabłko	200 ml	5 zł
<i>Toma beverage - currant, grapefruit, orange, apple</i>		
Sok pomarańczowy świeżo wyciskany	200 ml	10 zł
<i>Freshly squeezed orange juice</i>		

## Piwo z Beczki - Draft Beers

Tyskie Gronie	300 ml / 500 ml	8/10 zł
Książęce Czerwony Lager	300 ml / 500 ml	8/10 zł

## Piwo Butelkowe - Bottled Beers

Tencynek Marcowe	500 ml	12 zł
Tencynek Pils	500 ml	12 zł
Tencynek Świeże	500 ml	12 zł
Tencynek Miodowe	500 ml	12 zł
Tencynek Lager	500 ml	12 zł
Książęce Czerwony Lager	500 ml	10 zł
Książęce Ciemne Łagodne	500 ml	10 zł
Książęce IPA	500 ml	11 zł
Pilsner Urquell	500 ml	12 zł
Lech	500 ml	10 zł
Lech Free	330 ml	8 zł
Lech Free Lime	330 ml	8 zł

## Alkohole - Alcohol

Luksusowa	40 ml / 500 ml	7/70 zł
Pan Tadeusz	40 ml / 500 ml	7/70 zł
Finlandia	40 ml / 500 ml	9/90 zł
Absolut	40 ml / 500 ml	9/90 zł
Żubrówka	40 ml / 500 ml	9/90 zł
Żołądkowa tradycyjna / z miętą	40 ml / 500 ml	6/60 zł
Soplica Wiśniowa	40 ml / 500 ml	6/60 zł
Soplica Orzechowa	40 ml / 500 ml	6/60 zł
Cytrynówka Lubelska	40 ml / 500 ml	6/60 zł
Śliwowica	40 ml / 500 ml	16/180 zł

## Whisky

Ballantines	40 ml / 700 ml	14/130 zł
Bushmills Original	40 ml / 700 ml	14/140 zł
Johnny Walker Red	40 ml / 700 ml	15/100 zł
Jack Daniels	40 ml / 700 ml	16/140 zł
Johnny Walker Black	40 ml / 700 ml	17/160 zł
Chivas Regal 12	40 ml / 700 ml	20/200 zł
Jack Daniels Single Barrel	40 ml / 700 ml	26/300 zł

## Koniaki, Brandy - Cognac, Brandy

Metaxa *****	40 ml / 700 ml	18/140 zł
Metaxa *****	40 ml / 700 ml	20/220 zł
Hennessy Very Special	40 ml / 700 ml	24/280 zł



---

## Tequila, Gin, Rum

Captain Morgan	40 ml / 700 ml	8/100 zł
Bacardi Supperior	40 ml	10 zł
Bombay Saphire	40 ml / 700 ml	14/150 zł
Tequila Olmeca Blanco	40 ml / 700 ml	16/170 zł

---

## Vermouth

Martini Bianco	100 ml	10 zł
----------------	--------	-------

---

Hotel Shuma zajmuje się również organizacją indywidualnych przyjęć, konferencji, bankietów i innych imprez okolicznościowych.

Świadczymy usługi wysoko oceniane wśród naszych klientów!

---

Zapraszamy do kontaktu:  
Magdalena Gryta - tel. 666 032 570





