

ZDROJOWA HOTELS®
MENU REGIONALNE
REGIONAL MENU • REGIONALES MENÜ



Śledź marynowany w czerwonym winie, jabłko, imbir
Herring marinated in red wine, apple, ginger
Hering mariniert im Rotwein, Apfel, Ingwer (160 g) 23,00 PLN

Zielony bulion rybny, szparagi, grillowany dorsz, warzywa
Green fish broth, asparagus, grilled cod, vegetables
Grüne Fischbrühe, Spargeln, gegrillter Kabeljau, Gemüse • (250 ml) 18,00 PLN

Golonka, warzywa, ziemniaki gotowane, tarty chrzan
Knuckle, vegetables, boiled potatoes, grated horseradish
Eisbein, Gemüse, gekochte Kartoffeln, geriebener Meerrettich
. (340 g/120 g/120 g) 39,00 PLN

Sękacz kołobrzegi, twaróg tymiankowy, poziomki
Kołobrzeg baumkuchen, thyme cottage cheese, wild strawberries
Kolberger Baumkuchen, Thymianquark, Walderdbeeren • • (160 g) 24,00 PLN

NAPOJE

BEVERAGES • GETRÄNKE

Woda „Jantar”, niegazowana/gazowana
'Jantar' water, still/sparkling
„Jantar” Wasser, ohne/mit Kohlensäure (330 ml) 9,00 PLN

Piwo „Colberg”
'Colberg' beer
Bier „Colberg” (500 ml) 12,00 PLN

Nalewka „Kopniczanka”
'Kopniczanka' Liqueur
Likör „Kopniczanka” (40/500 ml) 9,00/100 PLN

WINO Z RENOMOWANEJ WINNICY TURNAU
WINE FROM PRESTIGIOUS TURNAU VINEYARD
WEIN VOM ANGESEHENEN TURNAU WEINBERG

Wino białe Riesling
Riesling white wine
Riesling Weißwein (150/750 ml) 25,00/120 PLN

Wino czerwone Rondo/Regent
Red wine Rondo/Regent
Rotwein Rondo/Regent* (150/750 ml) 23,00/110 PLN

Wino różowe Rosé
Rosé wine
Roséwein (150/750 ml) 21,00/100 PLN

POTRAWY AUTORSTWA NASZYCH SZEFÓW KUCHNI
DISHERS DESIGNED BY OUR CHEFS
SPEISEN ENTWORFEN VON UNSEREN KÜCHENCHEFS


WOJCIECH KEMPA
sand hotel *****


RAFAŁ DURKA
DIUNE HOTEL®
&
RESORT


WIESŁAW OGRODOWSKI

MARINE® & ULTRA
HOTEL & MARINE®

*****®
DIUNE HOTEL
&
RESORT

by ZDROJOWA