


















# PRZYSTAWKI







- Carpaccio wołowe (80g)  
  z rukolą i twardym serem  
skropione oliwą truflową.....55zł
- Tatar z wędzonego łososia (80g)  
   
  położony na grzance ziołowej z glonami wakame  
i chrzanowym majonezem.....40zł
-  Śledzik „Magellan” (100g)  
  z pieczywem razowym i masłem ziołowym.....29zł

# ZUPY

-   Tradycyjny rosół z makaronem (300ml).....20zł
-   Krem z pieczonej papryki i pomidora  
z dodatkiem mozzarelli (300ml).....23zł
-  Krem z kiszonej kapusty  
z chipsem z bekonu (300ml).....20zł
-  Żur staropolski z jajkiem i kielbasą podawany  
  z pieczywem mieszanym (300ml).....23zł










*\*karta dostosowana do okoliczności*

# DANIA GŁÓWNE





-    Klasyczny schabowy (200g)  
z ziemniakami gotowanymi w wodzie,  
koprem i zestawem surówek .....48zł
-   Placki ziemniaczane (180g)  
podane z gulaszem wieprzowym (100g)  
i zestawem surówek.....45zł
-    Filet z kurczaka (180g)  
marynowany w ziołach podany na frytkach z batatów  
z zestawem surówek .....47zł
-   Filet z sandacza z patelni (200g)  
z grubą frytką i zestawem surówek .....69zł
-    Konfitowane poliki wołowe (190g)  
z sosem chrzanowym podane na puree  
musztardowo-ziemniaczanym  
ze smażonymi warzywami w tymianku.....69zł
-   Makrela smażona (200g)  
na palonym maśle z ziemniakami w łupinach z kaparami  
i piklowanym burakiem.....55zł
-    Długo pieczone żeberko (300g)  
na sosie śliwkowym z ziemniakami pieczonymi  
i karmelizowanymi kiszonymi ogórkami.....65zł
-   Tagliatelle z kawałkami kurczaka (300g)  
z boczniakami i sosem śmietanowym.....48zł
-    Tagliatelle nero di seppia z krewetkami (8szt)  
i świeżym prażonym czosnkiem .....65zł
-    Burger wołowy (200g)  
z żółtym serem, boczkiem grillowanym,  
krążkami cebulowymi, warzywami,  
pikantną papryczką piri piri i frytkami steakhouse.....52zł

*\*karta dostosowana do okoliczności*

# DANIA WEGE









-   Placki ziemniaczane (180g)  
z serem wiejskim i szczypiorkiem.....32zł
-   Gnocchi (180g) z suszonym pomidorem,  
młodym szpinakiem i oliwą.....32zł
- Misa grillowanych warzyw  
  z opiekanyimi ziemniakami (200g)  
i serem halloumi .....32zł
-    Burger warzywny (180g)  
z frytkami, warzywami  
i grillowanym serem tofu.....39zł

# SALATKI













- Sałata lodowa z grillowanym kurczakiem  
i świeżymi warzywami (300g).....32zł
-   Tuńczyk na kompozycji sałat  
z gotowanym jajkiem i grzankami (300g).....35zł
-   Sałatka a'la grecka (300g).....30zł

*\*karta dostosowana do okoliczności*

# DLA DZIECI

-   Mini sznycel drobiowy (100g)  
z frytkami i surówką.....31zł
-   Nuggetsy z kurczaka (100g)  
z frytkami i surówką z marchewki.....30zł
-   Zupa pomidorowa z makaronem (200ml).....18zł
-   Rosół bez zielonego z makaronem (200ml).....18zł

# DESERY

-    Sernik Magellan z frużeliną owocową (120g).....22zł
-    Kompozycja lodów z owocami (80ml).....28zł
-    Shake czekoladowo-bananowy  
z bitą śmietaną (200ml).....25zł
-    Brownie na salsie malinowej (80g).....28zł

*\*karta dostosowana do okoliczności*

# NAPOJE GORAĄCE

Herbata Eilles .....	0,3l	9 zł
Kawa czarna.....	0,3l	11 zł
Kawa biała .....	0,3l	12 zł
Kawa espresso .....	0,04l	10 zł
Kawa cappuccino.....	0,35l	12 zł
Latte macchiato .....	0,3l	14 zł
Gorąca czekolada .....	0,3l	15 zł
Mleko roślinne do kawy.....		2 zł

# NAPOJE ZIMNE

Herbata mrożona.....	0,3l	14 zł
Kawa mrożona .....	0,3l	16 zł
Woda mineralna .....	0,3l	7 zł
Woda mineralna .....	0,5l	9 zł
Pepsi/Mirinda/7up/Schweppes .....	0,2l	10 zł
Pepsi/Mirinda/7up/Schweppes .....	0,5l	15 zł
Lemoniada.....	0,2l	10 zł
Bolek i Lolek .....	0,33l	10 zł
Sok ze świeżych owoców.....	0,2l	22 zł
Jałowiec .....	0,33l	10 zł
Red Bull .....	0,25l	15 zł
Yerba mate .....	0,33l	10 zł
Dzbanek wody z cytryną i miętą .....	1l	13 zł
Dzbanek lemoniady.....	1l	20 zł
Dzbanek soku.....	1l	25 zł
Żywa Herbata Kombucha .....	0,33l	14 zł

*\*karta dostosowana do okoliczności*

# PIWO

Piwo lane z beczki.....	0,5l	14 zł
Lech premium butelka.....	0,5l	14 zł
Książęce butelka .....	0,5l	15 zł
Kozel butelka .....	0,5l	15 zł
Jan Olbracht butelka.....	0,5l	15 zł
Pilsner Urquell butelka .....	0,5l	16 zł
Capitan Jack butelka .....	0,5l	15 zł
Lech Free butelka.....	0,3l	10 zł
Książęce 0% butelka .....	0,5l	15 zł

# WINO

Prosecco.....	0,2l	15 zł
Wino białe Chardonnay <i>lampka</i> .....	0,15l	15 zł
<i>butelka</i> .....	0,75l	65 zł
Wino czerwone Merlot <i>lampka</i> .....	0,15l	15 zł
<i>butelka</i> .....	0,75l	65 zł

*\*karta dostosowana do okoliczności*

Agenda:



laktoza



skorupiaki



gluten



dwutlenek siarki



gorczyca



jaja



seler



ryby

# STARTERS


























- Beef Carpaccio (80g)  
with arugula and hard cheese  
drizzled with truffle oil.....55zł
- Smoked salmon tartare (80g)  
served on a herb toast with wakame seaweed  
and horseradish mayonnaise.....40zł
- Magellan-style herring (100g)  
served with rye bread and herb butter.....29zł

# SOUPS

- Traditional chicken soup with noodles (300ml).....20zł
- Cream of roasted red pepper and tomato  
soup with mozzarella (300ml) .....23zł
- Cream of sauerkraut soup  
with bacon chips (300ml) .....20zł
- Old Polish żur soup with egg and sausage  
served with mixed bread (300ml).....23zł

*\*card customized to the circumstances*

# MAIN DISHES

-  Classic pork chop (200g)  
 with boiled potatoes,  
 dill and a set of salads .....48zł
-  Potato pancakes (180g)  
 served with pork goulash  
(100g) and a set of salads .....45zł
-  Chicken fillet (180g) marinated in herbs  
 served with sweet potato fries  
 and a set of salads .....47zł
-  Pan-fried zander fillet (200g)  
 with thick fries and a set of salads .....69zł
-  Beef cheek confit (190g)  
 with horseradish sauce served on mustard  
 and potato puree  
with pan-fried vegetables in thyme .....69zł
-  Fried mackerel (200g)  
 in burnt butter with jacket potatoes  
with capers and pickled beets .....55zł
-  Slow-roasted ribs (300g)  
 in plum sauce with baked potatoes  
 and caramelized pickled cucumbers .....65zł
-  Tagliatelle pasta with chicken pieces (300g),  
 oyster mushrooms and cream sauce .....48zł
-  Squid ink tagliatelle with shrimp (8 pieces)  
 and freshly roasted garlic .....65zł
-  Beef burger (200g) with yellow cheese,  
 grilled bacon, onion rings, vegetables,  
 spicy piri piri pepper and steakhouse fries .....52zł





*\*card customized to the circumstances*



# VEGE DISHES









-   Potato pancakes (180g)  
with cottage cheese and chives.....32zł
-   Gnocchi (180g) with sun-dried tomatoes,  
baby spinach, and olive oil.....32zł
- Grilled vegetable bowl  
  with roasted potatoes (200g)  
and halloumi cheese .....32zł
-    Vegetarian burger (180g)  
with fries, vegetables,  
and grilled tofu cheese .....39zł

# SALADS













- Iceberg lettuce with grilled chicken  
and fresh vegetables (300g) .....32zł
-   Tuna salad with boiled egg,  
croutons, and fresh vegetables (300g) .....35zł
-   Greek salad (300g) .....30zł

*\*card customized to the circumstances*

# KIDS DISHES

-   Mini chicken schnitzel (100g)  
with fries and salad .....31zł
-   Chicken nuggets (100g)  
with fries and carrot salad.....30zł
-   Tomato soup with noodles (200ml).....18zł
-   Clear chicken soup without herbs  
with noodles (200ml).....18zł

# DESSERTS

-    Magellan cheesecake with fruit jelly (120g).....22zł
-    Composition of ice cream with fruits (80ml).....28zł
-    Chocolate-banana shake  
with whipped cream (200ml).....25zł
-    Brownie with raspberry sauce (80g).....28zł

*\*card customized to the circumstances*

# HOT DRINKS

Eilles herb tea.....	0,3l	9 zł
Black coffee .....	0,3l	11 zł
White coffee.....	0,3l	12 zł
Espresso.....	0,04l	10 zł
Cappuccino .....	0.35l	12 zł
Latte macchiato.....	0,3l	14 zł
Hot chocolate.....	0,3l	15 zł
Plant milk for coffee .....		2zł

# COLD DRINKS

Iced tea.....	0,3l	14 zł
Iced coffee.....	0,3l	16 zł
Mineral water.....	0,3l	7 zł
Mineral water.....	0,5l	9 zł
Pepsi/Mirinda/7up/Schweppes .....	0,2l	10 zł
Pepsi/Mirinda/7up/Schweppes .....	0,5l	15 zł
Lemonade .....	0,2l	10 zł
Bolek i Lolek .....	0,33l	10 zł
Fresh fruit juice.....	0,2l	22 zł
Jałowiec .....	0,33l	10 zł
Red Bull.....	0,25l	15 zł
Yerba mate .....	0,33l	10 zł
Pitcher of water with lemon and mint.....	1l	13 zł
Pitcher of lemonade.....	1l	20 zł
Pitcher of juice.....	1l	25 zł
Live Kombucha Tea .....	0,33l	14 zł

*\*card customized to the circumstances*

# BEER

Draft beer.....	0,5l	14 zł
Lech premium bottle.....	0,5l	14 zł
Książęce bottle.....	0,5l	15 zł
Kozel bottle.....	0,5l	15 zł
Jan Olbracht bottle.....	0,5l	15 zł
Pilsner Urquell bottle.....	0,5l	16 zł
Capitan Jack bottle.....	0,5l	15 zł
Lech Free bottle.....	0,3l	10 zł
Książęce 0% bottle.....	0,5l	15 zł

# VINE

Prosecco.....	0,2l	15 zł
White wine Chardonnay	<i>glass</i> .....	0,15l 15 zł
	<i>bottle</i> .....	0,75l 65 zł
Red wine Merlot	<i>glass</i> .....	0,15l 15 zł
	<i>bottle</i> .....	0,75l 65 zł

*\*card customized to the circumstances*

## Agenda:





Zapraszamy na kulinarne doświadczenie w naszym hotelu.

Ciesz się elegancją smaku,  
wzbogaconą autentycznymi przyprawami  
i lokalnymi składnikami.

Przygotowaliśmy dla Ciebie wyjątkowe dania,  
które zaspokoją każde podniebienie.

**Smacznego!**

---



Welcome to a culinary experience at our hotel.

Enjoy the elegance of taste,  
enhanced with authentic spices  
and local ingredients.

We have prepared unique dishes for you  
that will satisfy every palate.

**Enjoy your meal!**

## Restauracja czynna

w godzinach 12:00 - 23:00

## Zamówienia a'la carte

Niedziela - Czwartek 12:00 - 21:00

Piątek - Sobota 12:00 - 22:00

## Śniadanie hotelowe

Poniedziałek - Piątek 07:30 - 10:00

Sobota - Niedziela 08:00 - 10:30

## Obiadokolacja

Poniedziałek - Niedziela 16:00 - 19:00

---

## The restaurant is open

from 12:00 a.m. to 11:00 p.m.

## Orders a'la carte

Sunday - Thursday 12:00 a.m. - 21:00 p.m.

Friday - Saturday 12:00 a.m. - 22:00 p.m.

## Breakfast

Monday - Friday 07:30 a.m. - 10:00 p.m.

Saturday - Sunday 08:00 a.m. - 10:30 p.m.

## Dinner

Monday - Sunday 04:00 p.m. - 07:00 p.m.

Hotel Magellan\*\*\* Business & Spa  
Broniławów, ul. Żeglarska 35/31, 97-213 Wolbórz  
tel.: (44) 615 43 50