

PRZYSTAWKI



Carpaccio wołowe (80g) na rukoli z parmezanem,
kaparami i oliwą z oliwek, podane z bagietką 65 zł



Tatar wołowy (100g)
na grzance tostowej 65 zł



Śledzik „Magellan” (150g)
z pieczywem razowym 43 zł



Krewetki 4 szt. na czarnym ravioli
z pomidorami cherry i czosnkiem 53 zł

ZUPY



Consommé z perliczki z makaronem naleśnikowym
i grillowanym borowikiem (300 ml)..... 31 zł



Sojowa zupa vege (300 ml)..... 31 zł



Bulion wołowy à la ramen (300 ml) 43 zł

***karta dostosowana do okoliczności**

APPETIZERS

-    Beef Carpaccio (80g) on arugula
with parmesan, capers, and olive oil,
served with baguette 65 PLN
-      Beef Tartare (100g) on
toasted bread 65 PLN
-   "Magellan" Herring (150g)
with whole-grain bread..... 43 PLN
-     4 Shrimps on black ravioli with cherry
tomatoes and garlic 53 PLN

SOUPS

-    Consommé with Guinea Fowl with crepe noodles
and grilled boletus (300 ml) 31 PLN
-    Vegan Soy Soup (300 ml)..... 31 PLN
-       Beef Broth à la Ramen (300 ml) 43 PLN

****card customized to the circumstances***

DANIA GŁÓWNE

-     Sznycel cielęcy (200g) z sadzonym jajem na purée ziemniaczanym z szalwią i palonym masłem 119zł
-    Konfitowane policzki wołowe (200g) z chrzanowym sosem, gratiną brokułowo-ziemniaczaną i warzywami z patelni 97zł
-     Barramundi (200g) na purée z zielonego groszku i burakami karmelizowanymi z kaparami 97zł
-    Filet z kaczki (200g) na ravioli ze śliwką, burakiem i chili, z cukrowym groszkiem..... 65zł
-    Qicz jagnięca (300g) z sosem miętowym, na kluskach ziemniaczanych i brukselką duszoną w maśle..... 163zł
-   Długo pieczone żeberko (300g) na sosie śliwkowym, z ziemniakami Parisien i ogórkiem smażonym na miodzie..... 75zł

DANIA WEGE

-     Tagliatelle z cukinią, marchewką i boczniakiem (300g)..... 43 zł
-   Rotondi nadziewane grillowaną papryką i fasolą z chimichurri (250g)..... 43 zł
-   Grillowane warzywa z halloumi i pieczonym ziemniakiem (300g)..... 43 zł

***karta dostosowana do okoliczności**

MAIN COURSES

-   Veal Schnitzel(200g)withafried egg,
served on sage-infusedmashed potatoes
with brown butter 119 PLN
-   Confit Beef Cheeks (200g) with
horseradish sauce, broccoli-potato gratin,
and sautéed vegetables 97 PLN
-   Barramundi (200g) on green pea purée
with caramelized beets and capers 97 PLN
-   Duck Fillet (200g) on ravioli with plum,
beetroot, chili, and sugar snap peas..... 65 PLN
-   Lamb Shank (300g) with mint sauce, served
on potato dumplings with butter-braised
Brussels sprouts..... 163 PLN
-   Slow-Roasted Pork Ribs (300g) with plum sauce,
Parisien potatoes, and honey-fried cucumber..... 75 PLN

VEGETARIAN DISHES

-   Tagliatelle with Zucchini,Carrot, and
Oyster Mushrooms(300g)..... 43 PLN
-   Rotondi stuffed with Qrilled Bell Peppers
and Beans, served with Chimichurri (250g)..... 43 PLN
-   Qrilled Vegetables with Halloumi
and Baked Potato (300g)..... 43 PLN

****card customized to the circumstances***

SAŁATKI



Sałatka z szynką włoską i gruszką z malinowym sosem, parmezanem i pieczywem focaccia (300g)..... 65 zł



Sałatka z wędzonym łososiem, awokado i jajkiem w koszulce z grzankami (300g)..... 53 zł



Sałatka kuskus z marynowanym burakiem prażonymi orzechami w miodzie (300g) 31 zł

DLA DZIECI



Rosół z makaronem (bez pietruszki 200 ml) 22 zł



Zupa pomidorowa z makaronem (200 ml) 22 zł



Nuggetsy z kurczaka (150g) z frytkami i surówką z marchewki 37 zł



Mini burger z frytkami 31 zł



Naleśniki (2 szt.) z dodatkami do wyboru: twaróg na słodko, dżem, krem orzechowy 31 zł

***karta dostosowana do okoliczności**

SALADS



Salad with Italian Ham and Pear with raspberry dressing, parmesan and focaccia (300 g) 65 PLN



Smoked Salmon Salad with Avocado and Poached Egg served with croutons (300g) 53 PLN



Couscous Salad with Pickled Beetroot and Honey-Roasted Nuts (300g) 31 PLN

KIDS MENU



Chicken Broth with Pasta (no parsley) (200 ml) 22 PLN



Tomato Soup with Pasta (200 ml) 22 PLN



Chicken Nuggets (150g) with fries and carrot salad..... 37 PLN



Mini Burger with Fries 31 PLN



Pancakes (2 pcs.) with a choice of fillings: sweet cottage cheese, jam, or nut cream 31 PLN

****card customized to the circumstances***

DESERY

-   Racuchy z jabłkiem(150g)..... 31 zł
-   Sernik „Magellan”(120g)..... 31 zł
-    Lodowa fantazja 31 zł

****karta dostosowana do okoliczności***

DESSERTS



Apple Fritters(150g)..... 31 PLN



"Magellan" Cheesecake (120g) 31 PLN



Ice Cream Fantasy 31 PLN

****card customized to the circumstances***

NAPOJE GORĄCE

Herbata Eilles.....	0,3l	13 zł
Kawa czarna.....	0,3l	13 zł
Kawa biała.....	0,3l	14 zł
Kawa espresso.....	0,04l	13 zł
Podwójne espresso.....	0,08l	17 zł
Kawa cappuccino.....	0,35l	15 zł
Latte macchiato.....	0,3l	19 zł
Qorqca czekolada.....	0,3l	19 zł
Mleko roślinne do kawy.....		2 zł

NAPOJE ZIMNE

Kawa mrożona.....	0,3l	25 zł
Woda mineralna.....	0,3l	9 zł
Woda mineralna.....	0,5l	10 zł
Pepsi/Mirinda/7up/Schweppes.....	0,2l	12 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	20 zł
Yerba mate.....	0,33l	12 zł
Dzbanek wody z cytryną i miętą.....	1l	17 zł
Dzbanek lemoniady.....	1l	30 zł
Dzbanek soku.....	1l	25 zł
Żywa Herbata Kombucha.....	0,33l	15 zł

***karta dostosowana do okoliczności**

HOT DRINKS

Eilles herb tea.....	0,3l	13 zł
Black cofee.....	0,3l	13 zł
White cofee.....	0,3l	14 zł
Espresso.....	0,04l	13 zł
Podwójne espresso.....	0,08l	17 zł
Cappuccino	0,35l	15 zł
Latte macchiato.....	0,3l	19 zł
Hot chocolate.....	0,3l	19 zł
Plant milk for cofee.....		2zł

COLD DRINKS

Iced cofee.....	0,3l	25 zł
Mineral water.....	0,3l	9 zł
Mineral water.....	0,5l	10 zł
Pepsi/Mirinda/7up/Schweppes	0,2l	12 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	20 zł
Yerba mate.....	0,33l	12 zł
Pitcher of water with lemon and mint.....	1l	17 zł
Pitcher of lemonade.....	1l	30 zł
Pitcher of juice.....	1l	25 zł
Live Kombucha Tea.....	0,33l	15 zł

****card customized to the circumstances***

PIWO

Piwo lane z beczki	0,5l	15 zł
Lech premium butelka.....	0,5l	15 zł
Książęce butelka	0,5l	17 zł
Kozel butelka	0,5l	16 zł
Jan Olbracht butelka	0,5l	18 zł
Pilsner Urquell butelka	0,5l	18 zł
Captain Jack butelka	0,4l	16 zł
Lech Free butelka	0,3l	11 zł
Książęce 0% butelka	0,5l	17 zł

WINO

Prosecco.....	0,2l	18 zł
Wino białe Chardonnay	0,15l	20 zł
butelka.....	0,75l	80 zł
Wino czerwone Merlot	0,15l	20 zł
butelka.....	0,75l	80 zł

Legenda:



laktoza



skorupiaki



gluten



soja



gorczyca



jaja



seler



ryby



orzechy



grzyby



dwutlenek siarki

***karta dostosowana do okoliczności**

BEER

Draft beer.....	0,5l	15 zł
Lech premium bottle.....	0,5l	15 zł
Książęce bottle.....	0,5l	17 zł
Kozel bottle.....	0,5l	16 zł
Jan Olbracht bottle.....	0,5l	18 zł
Pilsner Urquell bottle.....	0,5l	18 zł
Captain Jack bottle.....	0,4l	16 zł
Lech Free bottle.....	0,3l	11 zł
Książęce 0% bottle.....	0,5l	17 zł

VINE

Prosecco.....	0,2l	18 zł
White wine Chardonnay	0,15l	20 zł
bottle.....	0,75l	80 zł
Red wine Merlot.....	0,15l	20 zł
bottle.....	0,75l	80 zł

Legend:

 lactose	 custaceans	 gluten	 soy
 mustard	 eggs	 celery	 fish
 nuts	 mushrooms	 sulfur dioxide	

****card customized to the circumstances***



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. - 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 Bronisławów,
ul. Żeglarska 35/31, 97-320 Wolbórz tel.: (44) 615 43 50