



SANGATE
HOTEL ★★★

**Restauracja czynna
codziennie
od 13:00 do 24:00
Zapraszamy**

Przekąski Zimne | Cold snacks

Tuńczyk marynowany w gruboziarnistym pieprzu z kompresowaną cukinią i sosem sezamowym

Tuna marinated in coarse pepper with zucchini and sesame sauce

36,-

Tatar wołowy podawany z żółtkiem sous vide, kremem dijon i razowym chlebem

Beef tartar served with sous vide yolk, dijon cream and wholemeal bread

38,-

Śledź marynowany w oleju lnianym podawany z cebulą, ogórkiem i pieczonym ziemniakiem

Marinated in linseed oil served with onion, cucumber and baked potato

28,-

Terina z pieczonych buraków podana z krokietem z koziego sera i mięty

Terrina with baked beet served with croquette with goat's cheese and mint

26,-

Przekąski Gorące | Hot Snacks:

Pierogi z cielęciną podawane z boczkiem i sosem z suszonych grzybów

Veal dumplings served with bacon and sauce with dried mushrooms

34,-

Krewetki Tygrysie smażone w białym winie i czosnku podane z mieszanymi sałatami

Tiger shrimp fried in white wine and garlic served with mixed lettuces

54,-

Zupy | Soups

Consome z pieczonej kaczki podawane z pierożkami HOI SIN i kolendrą

Consome with roast duck served with dumplings HOI SIN and coriander

24,-

Krem z leśnych grzybów z chrupiącymi borowikami i oliwą truflową

Forest mushroom cream with crispy boletus mushrooms
And truffle oil

20,-

Sałaty | Salads

Sałatka Grecka

Greek salad

24,-

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i sosem anchois

Caesar salad with grilled chicken and anchovy sauce

30,-

Łosoś marynowany w imbirze podany z mieszanymi sałatami i kiełkami

Salmon marinated in ginger served with mixed lettuce and sprouts

34,-

Makarony | pasta

Tagiatelle z łososiem i kaparami w sosie śmietanowym

Tagliatelle with salmon and capers in cream sauce

32,-

Penne z kurczakiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami

Penne with chicken, spinach and dried tomatoes

28,-

Spagetti Aglio Olio

Spaghetti Aglio Olio

24,-

Japoński udon z warzywami z woka

Japanese udon with vegetables from wok

Wołowina
Beef

Krewetki
Shrimps

36,-

Dania Główne | Main dish

Stek wołowy podany z pieczoną dynią truflowymi ziemniakami i sosem z fois gras

Beef steak served with roasted pumpkin truffle potatoes and fois gras sauce

80,-

Boczek sous vide z pure ziemniaczanym, chrupiącą kapustą i sosem z japońskich śliwek

Sous vide bacon with mashed potato, crispy cabbage and Japanese plum sauce

46,-

Pierś perliczki serwowana z risotto z kukurydzą, karmelizowaną marchewką i sosem tymiankowym

Breaded guinea fowl served with risotto with corn, caramelized carrot and thyme sauce

48,-

Pieczona kaczka z jabłkiem w karmelu, pieczonymi ziemniakami i sosem żurawinowym

Roasted duck with apple in caramel, roasted potatoes and cranberry sauce

58,-

Dania Głównie | Main dish

Kotlet schabowy z kością podawany z fondantem ziemniaczanym i buraczkami w miodzie

Pork cutlet with bone served with potato fondant and beetroot in honey

44,-

Filet z sandacza z duszonym szpinakiem i risotto z rakami

Fillet of zander with stewed spinach and risotto with crayfish

52,-

Łosoś w glazurze z trawy cytrynowej z warzywami Stir- Fry

Salmon in a glaze of lemon grass with vegetables Stir Fry

48,-

Szarlotka z polskich jabłek serwowana z lodami waniliowymi

Apple pie with Polish apples served with vanilla ice cream

26,-

Ptyś z białą czekoladą i słonym karmelem

Puff with white chocolate and salty caramel

24,-

Sernik „New York”

Cheesecake „New York”

24,-

Puchar lodów z owocami

Ice cream cup with fruit

22,-

Napoje | Drinks

Piwo Beczkowe | Barrel Beer

Żywiec	0,5l	12 PLN
Żywiec	0,3l	10 PLN
Leżajsk	0,5l	12 PLN
Leżajsk	0,3l	10 PLN

Piwo Butelkowe | Bottled Beer

Paulaner	15 PLN
Corona	15 PLN
Sobersby	14 PLN

Piwo Bezalkoholowe | Alcohol free beer

10 PLN

Napoje Gorące | Hot Drinks

Kawa Amerykańska American Coffee	10 PLN
Espresso	10 PLN
Double Espresso	16 PLN
Cappuccino	12 PLN
Caffe Latte	14 PLN
Kawa z Likierem Coffee with Liqueur	20 PLN
Irish Coffe	28 PLN
Wybór Herbat Choice of tea	10 PLN

Napoje | Drinks

Napoje Zimne | Cold Drinks:

Kropla Beskidu		6 PLN
Kropla Beskidu Delice		6 PLN
Sok Pomarańczowy Orange Juice		7 PLN
Sok Jabłkowy Apple Juice		7 PLN
Sok Grejpfrutowy Grapefruit Juice		7 PLN
Sok z Czarnej Porzeczki Black Currant Juice		7 PLN
Sok Pomidorowy Tomato Juice		7 PLN
Coca Cola		8 PLN
Fanta		8 PLN
Sprite		8 PLN
Tonic		8 PLN
Sok wyciskany z pomarańczy Fresh Orange Juice	0,33l	18 PLN
Sok wyciskany z grejpfrutów Fresh Grapefruit Juice	0,33l	18 PLN
Red Bull		12 PLN

Wina na Kieliszki | Wines per Glass

Carme Sauvignon Blanc

białe

Colchagua Valley - Chile

 75,-
 15,-
150cl

Półwytrawne, białe, dobrze zbalansowane. Zachwyca subtelnym, słomkowożółtym kolorem oraz pełnym świeżości aromatem cytrusów i owoców tropikalnych z niuansiem trawy. Idealnie smakuje podane w rowarzystwie potraw na bazie białych mięs, ryb i owoców morza oraz sałat. Szczep: Sauvignon Blanc.

Semi-dry, white, well balanced. It delights with subtle, straw-yellow color and full of fresh citrus aromas and tropical fruits with nuanced grass. Perfectly served in a delicacy of dishes based on white meats, fish and seafood and lettuce. Strain: Sauvignon Blanc.

Carmen Insigne Chardonnay

białe

Colchagua Valley - Chile

 90,-
 18,-
150cl

Wino o jasno zielono-żółtej barwie. Pełne życia i wyraźne. Z nutami melona i minerałów. Z nosem przepelnionym owocami tropikalnymi, białą brzoskwinia oraz gruszką pozostającymi w równowadze z limonką i kremowym orzechem laskowym. Znakomite połączenie dębu z owocami i minerałami wprowadza w żywy i długi finisz. Szczep: 100% Chardonnay.

Wine with a light green-yellow color. Full of life and distinct. With notes of melon and minerals. With a nose filled with tropical fruits, a white peach and a pear balanced with lime and creamy hazelnut. An excellent combination of oak with fruits and minerals introduces a lively and long finish. Strain: 100% Chardonnay.

Carme Carmenere

czerwone

Colchagua Valley - Chile

 75,-
 15,-
150cl

Chilijskie wino o wiśniowo-owocowym bukiecie z nutami ziemi i przypraw. Dobrze zbudowane, uwodzące prawie słodkimi, aksamitnymi tanninami. Polecane do pieczonego i grillowanego czerwonego mięsa, makaronów, serów. Szczep: Carmenere.

Chilean wine of cherry-fruity bouquet with notes of earth and spices. Well built, seductive with almost sweet, velvet tannins. Recommended for roast and grilled red meat, pasta, cheese. Strain: Carmenere.

Pimitivo Doppio Passo

czerwone

Salento I.G.T. - Włochy

 90,-
 18,-
150cl

Część gron zostaje poddana tradycyjnemu procesowi winifikacji podczas gdy pozostała zbierana jest po przesuszeniu. Dodanie przefermentowanej porcji Primitivo do wycieków gron później zbieranych daje początek drugiej fermentacji. Podnosi to poziom alkoholu, oraz nadaje winu głębszego zabarwienia i złożoności aromatu. Nos z przewodnią nutą jeżyny, suszonej śliwki, wiśni, czereśni oraz ciemnej czekolady. Znakomita równowaga między łagodnymi tanninami a kwasowością. Polecane do dojrzałych twardych serów, pieczeni wieprzowej, wołowych steków i dziczyzny. Szczep: 100% Primitivo.

Some grapes are subjected to a traditional vinification process while the remainder is harvested after drying. Adding the digested Primitivo portion to the grape marc after harvesting gives rise to the second fermentation. It raises the level of alcohol, and gives the wine a deeper color and complexity of aroma. Nose with a hint of blackberry, dried plum, cherries, and dark chocolate. Outstanding balance between mild tannins and acidity. Recommended for mature hard cheeses, pork chops, beef steaks and game. Strain: 100% Primitivo.

Zupa ze świeżych kurek

Soup with fresh chanterelle mushrooms

20,-

Domowe gnochi z kurkami w śmietanie

Homemade gnocchi with mushrooms chanterelle in cream

26,-

Pierogi z kurkami w sosie śmietanowym

Dumplings with chanterelles in cream sauce

30,-

**Pstrąg łososiowy ze smażonymi kurkami, panierowany
pęczakiem i oliwą koperkową**

Salmon trout with fried mushrooms, breaded with hulled barley and dill oil

38,-

**Polędwiczka wieprzowa z pure ziemniaczanym warzywami
i sosem kurkowym**

Pork tenderloin with mashed potato vegetables
and mushroom chanterelle's sauce

38,-