

Restauracja "Pod Parowozem"



MENU

Nasz szef kuchni z przyjemnością przygotuje każdą potrawę według Państwa receptury i uwag co do sposobu przyrządzenia.

Czas oczekiwania do 30 minut.

Our chef will happily prepare any dish upon request subject to availability of ingredients.

Zapraszamy od poniedziałku do czwartku od godz.12:00 do 22:00
w piątki i soboty od godz.12:00 do 23:00
w niedziele 12:00 do 21:00

Przystawki

Starters

Rolmopsy śledziowe
Rollmops

Śledź w oleju zanurzony, duszoną cebulką,
pieczarkami i sosem śliwkowym doprawiony
Herring in oil

Śledź w sosie śmietanowym zanurzony
Herring in sour cream sauce

Łosoś wędzony z cytryną
Smoked salmon with lemon

Łosoś w sosie kawiorowym
Smoked salmon in caviar sauce

Coctail z krewetek
Prawn coctail

Schab po świętokrzysku
„Świętokrzyski” pork chop

Przystawki gorące

Hot starters

Ser pleśniowy chrupiącymi płatkami migdałów
otoczony
Cheese with almond flakes

Kalmary panierowane
Seafood coated in breadcrumbs and egg

Szparagi w cieście naleśnikowym
Asparagus in pancake

Borowiki w śmietanie
Boletus in cream

Zupy

Soups

Zupa gulaszowa
Goulash soup

Rosół królewski z kuleczkami mięsnymi
Broth with meat balls

Rosół królewski z warzywami
Broth with vegetables

Rosół z makaronem
Broth with noodles

Krem cebulowy
Onion cream soup

Żurek staropolski wiejską kiełbasą i jajkiem dopełniony
Sour soup with sausage and egg

Kwaśnica wyborna z wiejską kiełbasą i boczkiem
Sour soup with sausage and bacon

Pomidorowa z makaronem domowym
Tomato soup with noodle

Pomidorowa czysta z grzankami
Tomato soup with croutons

Barszcz czerwony
Beetroot soup

Barszcz czerwony z krokietem
Beetroot soup with croquette

Barszcz czerwony z uszkami
Beetroot soup with ravioli

Barszcz biały czysty
Borsch

Sałatki

Salads

Sałatka grecka
Greek salad

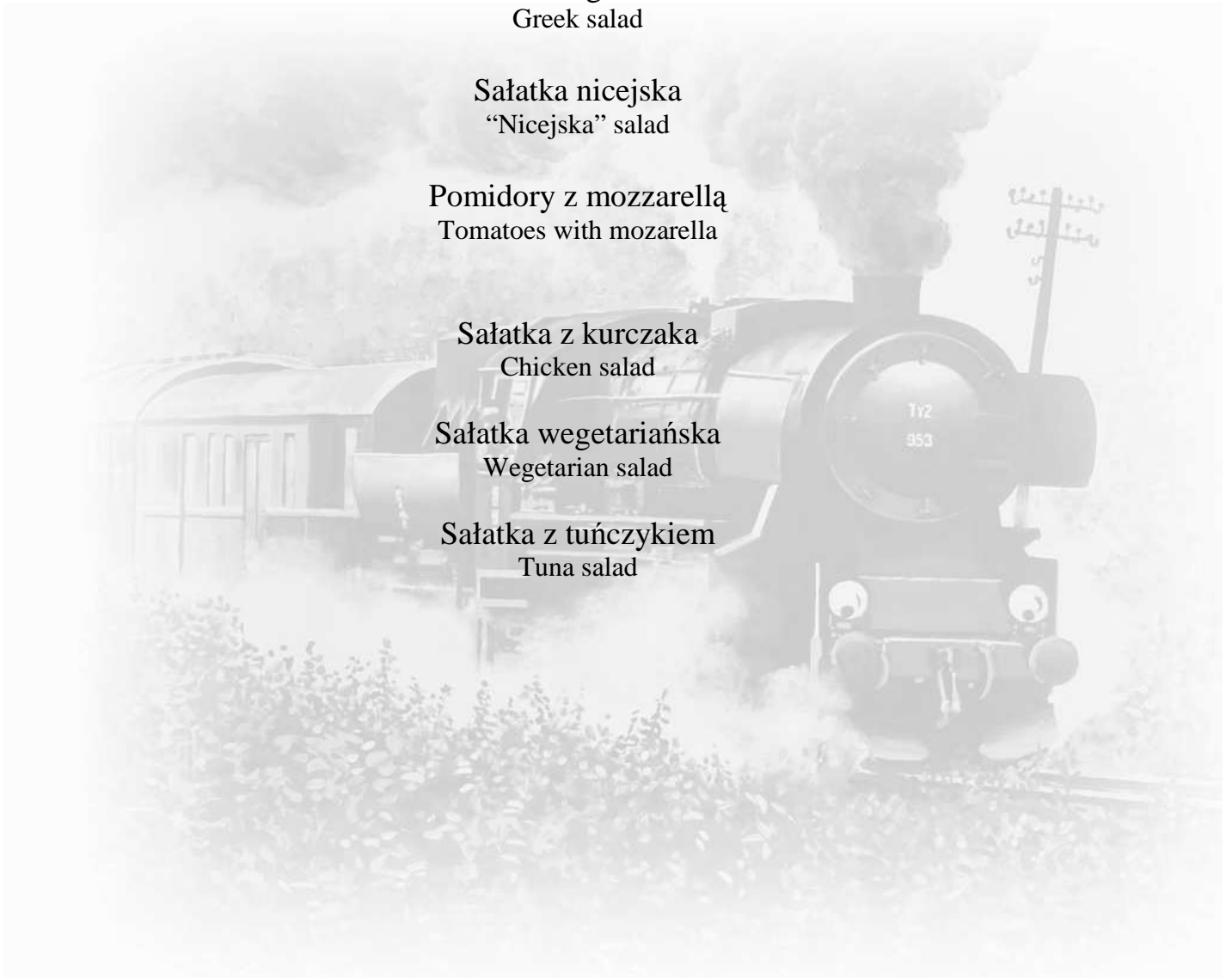
Sałatka nicejska
“Nicejska” salad

Pomidory z mozzarellą
Tomatoes with mozzarella

Sałatka z kurczaka
Chicken salad

Sałatka wegetariańska
Vegetarian salad

Sałatka z tuńczykiem
Tuna salad



Dania rybne

Z jezior, mórz i oceanów

Fish

Filet z ryby chrupiącymi płatkami migdałów i wyspami ryżu otoczony,
sosem musztardowo-miodowym dopełniony

Fillet of fish garnished with almond flakes in mustard and honey
Sauce

Filet z ryby na selerowym musie położony, chrupiącym pesto pokryty
Fillet of fish with celery mousse, bacon and pesto

Łosoś z grila zdjęty
Grilled salmon with horse-reddish sauce

Pstrąg w całości w piecu uduszony i
sosem limonkowym doprawiony
Baked trout with lime juice

Ryba w sosie śmietanowym z rodzynkami lub
warzywami
Fish in sour cream sauce with raisins or vegetables

Dorsz soute
Cod soute

Ryba zapiekana z warzywami i żółtym serem
Baked fish with vegetables and cheese

Dania z mięsa

Meat

Poładwica wołowa z sosem bernaise
Beef sirloin with bernaise sauce

Poładwica wołowa, smażona na grzankę położona
Beef sirloin on toast

Poładwica wieprzowa, smażona na grzankę położona
Pork sirloin on toast

Karkówka z grilla podawana, aromatem ziół pachnąca
Grilled rump steak

Szaszłyk z dwóch mięs różnych, winny i aromatyczny
Shashlik (slices of meat broiled on a spit)

Golonka po bawarsku z zasmażaną kapustą
Hand of pork with fried cabbage

Golonka gotowana
Cooked hand of pork

Kotlet kolejarzki

Schab pieczony z ciemnym sosem
Pork chop in dark sauce

Schab tradycyjny
Traditional pork chop

Kaszanka z cebulką i kiełbasą
Blood sausage with onions and sausage

Placki ziemniaczane chrupiące, kawałkami
pysznego mięsa przykryte, węgierskimi zwane
Potato cake with goulash

Dania z drobiu

Pierś kurczaka boczkiem i serem faszerowana,
w chrupiącej skórce podawana
Chicken breast stuffed with bacon and cheese

Pierś kurczaka w zalewie ziołowej moczona,
ananasem, migdałami i wyspami ryżu otoczona
Chicken breast garnished with pineapple, almond and rice

Pierś kurczaka w sosie śmietanowym z pieczarkami
Chicken breast with mushrooms in sour cream sauce

Wątróbka drobiowa brandy odurzona, z brzoskwinia
i wyspami ryżu podawana
Chicken livers with brandy, garnished with peach and rice

Kurczak w sosie pomarańczowym
Chicken in orange sauce

Pierś z indyka z jabłkami
Turkey breast with apple

Pierś kurczaka z grilla
Grilled chicken

Devolay
Chicken breast with butter and parsley

Wątróbka drobiowa z duszoną cebulką i wyspami ryżu
Chicken livers with onion and rice

Z wyśmienitej mąki i fantazji

Spaghetti bolognese

Makaron spaghetti alio, olio

Spaghetti z sosem ragout

Lasagne ragout

Lasagne ze szpinakiem

Lasagne with spinach

Pierogi mięsem i kapustą nadziewane, z duszoną
cebulką i boczkiem posypane

Dumplings stuffed with meat and sauerkraut

Pierogi ruskimi zwane, na kolejarski smak podawane

Dumplings stuffed with cottage cheese and potatoes



Pizza

1. Margherita
(pomidory, mozzarella, bazylia)
2. Prosciutto
(pomidory, mozzarella, szynka)
3. Funghi
(pomidory, mozzarella, pieczarki)
4. Prosciutto e funghi
(pomidory, mozzarella, szynka, pieczarki)
5. Verdure
(pomidory, mozzarella, kukurydza, papryka, cebula)
6. Tonno
(pomidory, mozzarella, tuńczyk, oliwki, cebula)
7. Salame
(pomidory, mozzarella, salami)
8. Speck
(pomidory, mozzarella, boczek)
9. Zingara
(pomidory, mozzarella, pieczarki, ostra papryka, salami, czarne oliwki)
10. Romana
(pomidory, mozzarella, cukinia, papryka, rozmaryn)
11. Salsiccia
(pomidory, mozzarella, wiejska kiełbasa, papryka)
12. Ananasso
(pomidory, mozzarella, szynka, ananas)
13. Fantasia
(5 składników na życzenie)



Desery

Desserts

Ananas w cieście

Pineapple in batter

Omlet z owocami i bitą śmietaną

Omlette with fruit and whipped cream

Placki z jabłkiem

Apple pie

Naleśnik hawajski

Lodowe tiramisu

Tiramisu ice cream

Lody z piekła rodem

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

Puchar śmietanowo – owocowy z musem malinowym lub
truskawkowym

Whipped cream white fruit

Banan maskarena na ciepło z bitą śmietaną i gałką lodów

Puchar lodowo – owocowy z ajerkoniakiem

Ice cream with fruit and liqueur

Gruszka na ciepło, zanurzona w czekoladzie z gałką lodów

Ciasto dnia

Cake