

Menu





Restauracja Aqua Hotelu przedstawia perły dolnośląskiej kuchni

Jesteśmy pasjonatami dobrego jedzenia dlatego nasza karta łączy w sobie kuchnię europejską z produktami regionalnymi. Sami szukamy dostawców, którzy tak jak my troszczą się o najwyższą jakość produktów, z których powstają doskonałe w smaku i zdrowe potrawy. Przy komponowaniu menu naszych kucharzy wspierał zespół dietetyków, tak aby każde danie sprzyjało zdrowemu odżywianiu i wspierało Państwa kondycję fizyczną.

Nasze potrawy - perły dolnośląskiej kuchni



Restaurant of Aqua Hotel introduces the pearls of Lower Silesia cuisine

We are fiends of delicious food that is why our menu combines European and regional cuisine. We seek suppliers who take care of the highest quality of products from which excellent in taste and healthy dishes are made. A team of nutritionist supported our cooks when arranging our menu to make every dish favour healty and well-balanced diet as well as your physical condition.

Our dishes - pearls of Lower Silesia cusine



Restaurant von Aqua Hotel bietet Ihnen Perlen niederschlesischer Küche

Wir machen gutes Essen aus Leidenschaft und daher verbindet unser Menü europäische Küche mit regionalen Speisen. Wir suchen unsere Lieferanten selbst aus, die wie wir für höchste Qualität der Produkte sorgen, aus denen hervorragende und gesunde Mahlzeiten entstehen. Beim Komponieren der Gerichte wurden wir durch Ernährungsberater unterstützt, damit Sie fit bleiben können.

Unsere Gerichte – Perlen niederschlesischer Küche

PRZYSTAWKI*Starters**Vorspeisen*

Befszyk tatarski z młodej wołowiny	30,00 zł
Young beef Steak Tartare	150 g
Tatar-Beefsteak aus jungem Rindfleisch	
Carpaccio wołowe z zielonym pieprzem	30,00 zł
Beef carpaccio with green pepper	120 g
Carpaccio aus Rindfleisch mit Grünpfeffer	
Marynowany śledź w oleju lnianym z kaparami i oliwkami	15,00 zł
Marinated herring in linseed oil with capers and olives	200 g
Marinierter Hering im Leinöl mit Kapern und Oliven	
Marynowany śledź w oleju z cebulką lub w śmietanie z jabłkiem	15,00 zł
Marinated herring in oil with onion or cream with apple	200 g
Marinierter Hering im Öl mit Zwiebeln in Sahne und Äpfeln	
Camembert w panierce orzechowej z sosem żurawinowym	25,00 zł
Nut coating with cranberry sauce	200 g
Camembert in Nusspanier mit Moosbeerensauce	
Półmisek wędlin i serów dojrzewających	30,00 zł
A plate of sausages and maturing cheese	250 g
Wurstplatte mit halbgereiften Käsesorten	

Przystawki serwujemy ze świeżym pieczywem - 60g

SALATKI*Salads**Salate*

Klasyczna sałatka grecka	23,00 zł
Classic Greek salad	350 g
Klassischer griechischer Salat	
Sałatka caprese z pomidorami i mozzarellą	19,00 zł
Caprese salad with tomatoes and mozzarella cheese	300 g
Caprese-Salat mit Tomaten und Mozzarella	
Sałatka z grillowanym kurczakiem i mozzarellą	24,00 zł
Salad with grilled chicken and mozzarella	350 g
Salat mit Hähnchen vom Grill und Mozzarella	
Sałatka z tuńczykiem i jajkiem	22,00 zł
Salad with tuna and egg	350 g
Salat mit Thun und Gartensauce und Ei	

Do każdej Sałatki serwujemy Grzanek Czosnkową

We serve a garlic toast to each salad

Zu jedem Salat servieren wir Knoblauch-Toast

ZUPY*Soups**Suppen*

Rosół domowy z makaronem	8,00 zł
Chicken soup with pasta	250 ml
Brühe mit Nudeln	
Pikantna zupa gulaszowa	12,00 zł
Spicy goulash soup	250 ml
Würzige Gulaschsuppe	
Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem	15,00 zł
Traditional sour rye soup with sausage and egg	250 ml
Saure Mehlsuppe nach altpolnischer Art mit Weisswurst und Ei	
Zupa krem z pomidorów z mozzarellą	15,00 zł
Tomatoe soup-cream with mozzarella	250 ml
Tomaten cremesuppen mit Mozzarella	

DANIA Z DROBIU

Poultry courses

Geflügelgerichte



Filet z kurczaka w chrupiącej panierce	15,00 zł
Chicken fillet in crunchy coating	200 g
Hähnchenfilet in Knusperpanier	
Grilowany filet z kurczaka w sosie Lazurowym	25,00 zł
Grilled chicken fillet in Azure sauce	250 g
Hähnchenfilet vom Grill in Azurblau-Sauce	
Udka z kaczki config z sosem z czerwonego wina i prażonymi jabłkami	45,00 zł
Duck drumsticks with sauce of red wine and roasted apples	320 g
Keulen von Config-Ente mit Rotwein-Sauce und gebratenen Äpfeln	

DANIA Z WIEPRZOWINY

Pork dishes

Schweinefleischgerichte



<p>Polędwiczka wieprzowa marynowana w żubrówce w towarzystwie fasolki szparagowej duszonej w śmietanie z grzybami leśnymi</p> <p>Pickled pork loin in bisson grass vodka accompanied by peas stewed in cream with forest mushrooms.</p> <p>Schweinefleischlende in Żubrówka-Vodka mariniert in Begleitung von Brechbohne gedünstet in Sahne mit Waldpilzen.</p>	<p>43,00 zł</p> <p>320 g</p>
<p>Tradycyjny schabowy z kostką na kapuście zasmażanej</p> <p>Traditional pork chop with a bone on fried cabbage</p> <p>Schweinekotelett auf traditionelle Art auf Bratkraut</p>	<p>28,00 zł</p> <p>350 g</p>
<p>Schabowy panierowany z pieczarkami z rusztu zapiekany żółtym serem</p> <p>Pork chop with crumbs and roasted champignons baled with cheese</p> <p>Schweinekotelett in Panier mit Champignons vom Grill mit Schnittkäse gebraten</p>	<p>28,00 zł</p> <p>350 g</p>

DANIA Z WOŁOWINY
Beef dishes
Rindfleischgerichte



Stek z polędwicy wołowej z sosem green peper	65,00 zł
Beef tenderloin in green pepper sauce	300 g
Steak aus Rindfleischlende mit Grünpfeffer-Sauce	
T-bone stek z maselkiem czosnkowym i ziołami	75,00 zł
T-Bone steak with garlic butter and herbs	450 g
T-Bone -Steak mit Knoblauchbutter und Kräutern	
Grillowany stek z antrykotu z pieczarkami z rusztu	39,00 zł
Grilled antricot steak with roasted champignons	300 g
Steak vom Grill aus Entrecote mit gegrillten Champignons	

DANIA Z RYB

Fish dishes

Fischgerichte



Stek z łososia na śmietanowym szpinaku	40,00 zł
Salmon steak on creamy spinach	300 g
Lachs-Steak auf Sahnespinat	
Pstrąg pieczony z masłem czosnkowym i ziołami prowansalskimi	35,00 zł
Baked trout with garlic butter and provence spices	350 g
Forelle mit Knoblauchbutter und Kräutern de Provence gebraten	
Filet z sandacza saute	39,00 zł
Zander fillet saute	300 g
Zander-Filet saute	
Krewetki smażone na masełku czosnkowym z grzanką	60,00 zł
Fried shrimps on garlic butter with a toast	200 g
Garnelen auf Knoblauchbutter gebraten mit Toast	

MAKARONY

Pasta

Nudeln



Tagiatella Carbonara	25,00 zł
Tagiatelle Carbonara	300 g
Tagiatelle Carbonara	
Papardelle z borowikami	25,00 zł
Parppadelle with ceps	300 g
Papardelle mit Steinpilzen	
Penne z łososiem i sosem szpinakowym	28,00 zł
Penne with salmon and spinach sauce	300 g
Penne mit Lachs und Spinatsauce	

DODATKI - I*Extras / Zutaten*

Ziemniaki gotowane	5,00 zł
Boiled potatoes	200 g
Salzkartoffeln	
Ziemniaki pieczone	5,00 zł
Roasted potatoes	200 g
Gebratene Kartoffelscheiben	
Frytki Chips Pommes frites - 200 g	5,00 zł
Ryż Rice Reis - 200 g	5,00 zł
Kasza gryczana	5,00 zł
Buckwheat groats	200 g
Buchweizengrütze	
Pieczywo	5,00 zł
Bread Gebäck	120 g
Bukiet surówek	8,00 zł
Set of salads	200 g
Gemischte Salat	
Sałatka ze świeżych warzyw	10,00 zł
Fresh vegetables salad	200 g
Mix-Salat aus frischem Gemüse	
Warzywa gotowane po polsku z bułką tartą	10,00 zł
Cooked vegetables in Polish style with crumbs	250 g
Kochgemüse auf polnische Art mit Semmelbröseln	
Pikle i marynaty	12,00 zł
Pickle Pickles	150 g

DESERY*Desserts**Desserts*

~~~~~	
<b>Szarlotka na ciepło z lodami</b>	<b>15,00 zł</b>
Apple pie with ice cream	200 g
Apfelkuchen mit Eis	
<b>Suflet czekoladowy z wiśniową frużeliną i lodami</b>	<b>12,00 zł</b>
Chocolate souffle with cherries and ice-cream	150 g
Schokoladen -Souffle mit Eis und Kirschen	
<b>Lody na gorących wiśniach z bitą śmietaną</b>	<b>15,00 zł</b>
Ice cream on hot cherries with whipped cream	200 g
Eis auf heissen Sauerkirschen mit Schlagsahne	
~~~~~	

NAPOJE ZIMNE

Cold beverages
Kalte Getränke



Woda gazowana i niegazowana Still water, sparkling water Stilles Wasser und Mineralwasser mit Kohlensäure	0,25 l	5,00 zł
Sok owocowy Fruit Juice Fruchtsäfte	0,20 l	5,00 zł
Napoje (Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic) Soft drinks	0,20 l	5,00 zł
Tiger Energy-Drink	0,20 l	10,00 zł

Napoje gorące
Hot beverages
Warme Getränke

Herbata Tea Tee		5,00 zł
Kawa Coffe Kaffe		7,00 zł
Espresso		7,00 zł
Cappuccino		8,00 zł
Kawa Latte Cafe Latte Kaffe Latte		10,00 zł

Alkohole - I
Alcohols
Alkoholische Getränke



~~~~~

**Piwo lane | Draught beer | Fassbier**

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| Żywiec | 0,50 l | 8,00 zł |
| Żywiec | 0,33 l | 5,00 zł |

**Piwo butelkowe | Bottled beer | Flaschenbier**

|           |        |          |
|-----------|--------|----------|
| Żywiec    | 0,33 l | 5,00 zł  |
| Heineken  | 0,66 l | 10,00 zł |
| Budweiser | 0,50 l | 10,00 zł |
| Paulaner  | 0,50 l | 12,00 zł |

~~~~~

Apéritiff

Ouzo	40 ml	7,00 zł
Canario	40 ml	9,00 zł
Campari	40 ml	10,00 zł
Pernod	40 ml	12,00 zł
Porto	100 ml	15,00 zł

Martini Bianco	100 ml	12,00 zł
Martini Dry	100 ml	12,00 zł
Martini Rosso	100 ml	12,00 zł
Martini Rose	100 ml	12,00 zł

~~~~~

**Gin**

|              |       |          |
|--------------|-------|----------|
| Gin Segram's | 40 ml | 7,00 zł  |
| Gin Gordon's | 40 ml | 10,00 zł |
| Gin Bombay   | 40 ml | 10,00 zł |

~~~~~

Alkohole - II
Alcohols
Alkoholische Getränke



Wódka | Vodka | Wodka

Wyborowa, Soplica, Bols	0,50 l	60,00 zł
Żołądkowa	0,50 l	60,00 zł
Żubrówka	0,50 l	60,00 zł
Finlandia, Chopin	0,50 l	80,00 zł
Belvedere	0,70 l	145,00 zł
Wyborowa, Soplica, Bols	40 ml	5,00 zł
Żołądkowa	40 ml	5,00 zł
Żubrówka	40 ml	5,00 zł
Finlandia, Chopin	40 ml	9,00 zł
Belvedere	40 ml	14,00 zł

Whisky | Burbon

Ballantine's	40 ml	9,00 zł
Ballantine's Gold	40 ml	18,00 zł
Grant's	40 ml	9,00 zł
JW. Red Label	40 ml	11,00 zł
JW. Black Label	40 ml	18,00 zł
JW. Gold Label	40 ml	40,00 zł
JW. Blue Label	40 ml	120,00 zł
Jameson	40 ml	15,00 zł
Tullamore	40 ml	15,00 zł
Chivas Regal	40 ml	17,00 zł
Jack Daniel's	40 ml	18,00 zł
Talisker Malt	40 ml	32,00 zł
Wild Turkey 81	40 ml	14,00 zł
Wild Turkey 101	40 ml	18,00 zł

Alkohole - III
Alcohols
Alkoholische Getränke



Cognac / Brandy

Camus VS	40 ml	20,00 zł
Camus XO	40 ml	85,00 zł
Hennessy Fine	40 ml	22,00 zł
Remy Martin VSOP	40 ml	35,00 zł
Stock VOSP	40 ml	9,00 zł
Metaxa 5*	40 ml	11,00 zł
Metaxa 7*	40 ml	14,00 zł
Metaxa 12*	40 ml	18,00 zł

Tequila | Rum

Tequila Sierra Gold	40 ml	10,00 zł
Tequila Seirra Silver	40 ml	10,00 zł
Olmecca Gold	40 ml	11,00 zł
Olmecca Silver	40 ml	11,00 zł
Bacardi Light	40 ml	10,00 zł
Bacardi Black	40 ml	10,00 zł

Likier | Liqueur | Liköre

Cointreau	40 ml	12,00 zł
Bailey's	40 ml	10,00 zł
Jagermeister	40 ml	8,00 zł
Goldwasser	40 ml	6,00 zł
Sambuca Ramazotti	40 ml	9,00 zł
Malibu	40 ml	8,00 zł
Advocat	40 ml	6,00 zł
Likier Bols	40 ml	8,00 zł
Kahlua	40 ml	9,00 zł

Alkohole - IV
Alcohols
Alkoholische Getränke



Drinki

Campari Orange	12,00 zł
Caipirinha	15,00 zł
Margerita	15,00 zł
Gin Tonic	12,00 zł
Cuba Libre	15,00 zł
Leśny Skrzat	12,00 zł
Wściekły Pies	7,00 zł
Colorado Skies	15,00 zł
Olimpic	9,50 zł

