



Stary Szczecin

RESTAURACJA



Menu

Polskie i międzynarodowe specjały
Polnische und internationale Spezialitäten
Polish and international specialties
Polske og internationale specialiteter



Mili Goście

Witamy w naszych progach i życzymy miłego pobytu.

Wszystkie potrawy w naszej restauracji są świeżo przygotowywane, prosimy zatem o wyrozumiałość podczas oczekiwania. W tym czasie zapraszamy do degustacji smalcu według naszej receptury z pieczywem.

Naszym gościom staramy się zapewnić dobrą obsługę, a naszymi specjałami pragniemy zadowolić wszystkie gusta kulinarne. Potrawy oferowane w naszej karcie pochodzą z polskiej i międzynarodowej kuchni.

Podczas pobytu w restauracji prosimy nie omieszkac odwiedzić **Klub Taneczny TANGO** znajdujący się w XIV-wiecznych piwnicach naszego budynku. Pomieszczenie o historycznych, krzyżowych sklepieniach z ogródkami piwnymi, salą kominkową i barami, są atrakcją dla turystów jak również ulubionym miejscem zabaw i spotkań naszych gości.

Nasze klimatyzowane sale mogą pomieścić 200 osób. Organizujemy przyjęcia okolicznościowe wraz z aranżacją, kolacje, obiady, bankiety, lunche biznesowe, bale sylwestrowe oraz wyżywienie dla grup turystycznych.

Aby zapewnić sprawny przebieg uroczystości prosimy o rezerwację przynajmniej na 7 dni przed planowanym przyjęciem.

Zamówienia przyjmujemy osobiście, telefonicznie, mailowo
tel. +48 91 434 38 55, +48 91 433 62 30
e-mail: info@hotelvictoria.com.pl

Restauracja otwarta jest od godz. 12.00 do 23.00

Welcome Guests

We welcome You heartily at our place and we wish you pleasant stay over here.

All Dishes in our Restaurant are freshly prepared, so kindly ask you to be patient, please while You are waiting for them. At time we invite You for testing of our home made lard with bread.

We try very much to provide our guests the best service and we would like, with our dainties to satisfy all culinary tastes. Dishes from our Menu are originating from Polish and international cuisine.

During Your stay in our Restaurant do not forget, please to visit our **dancing club TANGO**, located in our building cellar, with cruciform ornaments from XIV century.

Our Restaurant is opened from 12.00 in the morning up to 23.00 at night.

Liebe Gäste

Wir begrüßen Sie in unserem Haus und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Alle Speisen werden in unserer Küche nach Ihrer Bestellung frisch zubereitet, deshalb bitten wir um Ihr Verständnis, wenn Sie auf Ihr Essen etwas warten müssen. Um dieses zu überbrücken spendieren wir Ihnen das hausgemachte Schmalz mit Brotkorb. Wir sind bemüht, Sie gut zu bedienen und Ihrem Geschmack zu entsprechen.

Die in dieser Karte aufgeführten Gerichte entsprechen der polnischen und der internationalen Küche.

Während Sie unser Restaurant besuchen versäumen Sie nicht das historische Tanzrestaurant hier im Hause zu besichtigen. **Das Tanzlokal TANGO** mit Biergarten und Kaminraum befindet sich unter dem Hotel Victoria in einem historischen Kreuzgewölbe.

Reservieren Sie doch mal zu Ihren Feierlichkeit (ab 8–20 Personen) den Raum, wo sich der Grill und die Rittertafel befindet. In diesem Raum kann auf Wunsch ein gepökelter Schweineschinken mit Kruste oder ein Spanferkel für Sie aus dem Backofen serviert werden. Für Busgruppen oder grössere Gesellschaften – Hochzeiten, Zusammenkünfte, Betriebsfeste und sonstige Veranstaltung – haben wir besondere Angebote vorbereitet.

Tel. – nummer: (0048) 91 433 62 30 entgegengenommen.
E-mail adresse: info@hotelvictoria.com.pl

Wum einem reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu garantieren, tun Sie dieses bitte mindestens fünf Tage im Voraus.

Das Restaurant ist von 12.00 bis 23.00 Uhr geöffnet.

Kære Gæster

Vi byder Dem hjerteligt velkommen og ønsker Dem et godt ophold.

Alle retter tilberedes straks efter Deres bestilling, vi beder derfor om Deres forståelse for at De kan forvente lidt ventetid inden servering. I ventetiden er De velkommen til at smage på vores hjemmelavede fedt med brødkurv.

Alle vores retter er smukt pyntet. Retterne i denne menu afspejler både det polske og internationale køkken.

De er velkommen til at besøge vores historiske **Danserestaurant TANGO** beliggende i kælderetagen.

Restauranten er åben fra 12.00 til 23.00

Przystawki zimne • Kalte Vorspeisen • Cold starters • Kold starter 100 – 150 g

				
1. Łosoś wędzony z cytryną, koszyczek z chlebem, masło	Räucherlachs mit Zitrone Brotkorb und Butter	Smoked salmon with lemon, basket with bread, butter	Røget laks med citron brødkurv og smør	45 zł
2. Tatar z łososia koszyczek z chlebem, masło	Lachs-Tatar Brotkorb und Butter	Salmon steak tartare basket with bread, butter	Laksetatar med brødkurv og smør	54 zł
3. Koktajl z krabów z ananase i pieczarkami, koszyczek z chlebem, masło	Krabbencocktail mit Ananas und Champignons Brotkorb und Butter	Crab coctail with pineapple and champignons, basket with bread, butter	Krabbecocktail med ananas og champignon, med brødkurv og smør	38 zł
4. Koktajl z krewetek z ananase i pieczarkami, koszyczek z chlebem, masło	Garnelencocktail mit Ananas und Champignons Brotkorb und Butter	Shrimps coctail pineapple and champignons, basket with bread, butter	Rejecocktail med ananas og champignon, med brødkurv og smør	43 zł
5. Koktajl drobiowy z ananasami i mandarynkami serwowany na sałacie w delikatnym sosie, koszyczek z chlebem, masło	Geflügelcocktail mit Ananas und Mandarinen serviert auf Salat mit delikater Soße Brotkorb und Butter	Poultry cocktail with pineapple and mandarins served on lettuce in a delicate sauce, basket with bread, butter	Fjerkræcocktail med ananas og mandariner på salat i delikat sauce med brødkurv og smør	35 zł
6. Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami i parmezanem, koszyczek z chlebem, masło	Carpaccio aus Rinderfilet mit Kapern und Parmesan Brotkorb und Butter	Carpaccio of beef tenderloin with capers and parmesan cheese, basket with bread, butter	Carpaccio af oksemørbrad med kapers og parmesan med brødkurv og smør	49 zł
7. Mozzarella z pomidorem i sosem balsamicznym, koszyczek z chlebem, masło	Mozzarella mit Tomaten und Balsamico Brotkorb und Butter	Mozzarella cheese with tomatoes and balsamic sauce, basket with bread, butter	Mozzarella med tomater balsamico-dressing med brødkurv og smør	37 zł
8. Tatar z polędwicy z wiejskim żółtkiem, koszyczek z chlebem, masło	Tatar aus Rinderfilet mit Bio-Ei Brotkorb und Butter	Tartare of beef tenderloin with bio egg, basket with bread, butter	Tatar af oksemørbrad med økologisk æg, med brødkurv og smør	51 zł
9. Filet śledziowy matias z cebulką, ogórkiem i jabłkiem, koszyczek z chlebem, masło	Matjes-Filet mit Zwiebeln, Gurken und Äpfeln Brotkorb und Butter	Matias fillet with onion, cucumber and apple, basket with bread, butter	Matjes filet med løg, agurker og æbler med brødkurv og smør	40 zł

Przystawki ciepłe • Warme Vorspeisen • Hot starters • Warm starter 150 – 200 g

				
10. Ślimaki Achat z masłem ziołowym zapiekane serem parmezan, koszyczek z chlebem	Pfanne mit Achatschnecken und Kräuterbutter, mit Parmesan-Käse überbacken, Brotkorb	Pan with achat snails with herb butter baked with parmesan cheese, basket with bread	Pande med Achatssnegle (6 stk) ovnbagt med parmesanost, kryddersmør, samt brødkurv	42 zł
11. Świeże pieczarki nadziewane ślimakami, masło ziołowe, zapiekane serem parmezan, koszyczek z chlebem	Frische Champignons gefüllt mit Schnecken und Kräuterbutter, mit Parmesan-Käse überbacken, Brotkorb	Fresh champignons stuffed with snails, herb butter baked with parmesan cheese, basket with bread	Friske champignons fyldt med snegle, ovnbagt med parmesanost, kryddersmør, samt brødkurv	48 zł
12. Świeże pieczarki, masło ziołowe, zapiekane serem parmezan, koszyczek z chlebem	Frische Champignons, Kräuterbutter, mit Parmesan-Käse überbacken, Brotkorb	Fresh champignons, herb butter baked with parmesan cheese, basket with bread	Friske champignons ovnbagt med parmesanost, kryddersmør, samt brødkurv	30 zł
13. Scampi w skorupkach z grilla (6 szt.) z pikantnym sosem czosnkowym, koszyczek z chlebem, masło	6 Scampis in Schalen gegrillt mit pikanter Knoblauchsoße, Brotkorb und Butter	Scampi in shell (6 pes) from grill with spicy garlic sauce, basket with bread, butter	Scampi med haler (6 stk) grillet med pikant hvidløgssauce, brødkurv samt smør	70 zł
14. Duże Scampi (King Prawns) duszone w maśle ziołowym z białym winem, koszyczek z chlebem, masło	Große Scampis (King Prawns) gedünstet in Kräuterbutter mit Weißwein, Brotkorb und Butter	Big scampi (King Prawns) stewed in herb butter with white wine, basket with bread, butter	Store Scampi (King Prawns) letristet i kryddesmør og hvidvin, brødkurv	67 zł
15. Wątróbka drobiowa z jabłkami cebulą i migdałami, koszyczek z chlebem, masło	Geflügelleber mit Äpfeln, Zwiebeln und Mandeln, Brotkorb und Butter	Poultry liver with apple, onion and almonds, basket with bread, butter	Kyllingelever med æbler løg og mandler brødkurv samt smør	28 zł

Salatki • Salate • Salads • Salater 200 g

				
17. Salátka z łososiem wędzonym (pomarańcze, łosoś, sałata, jajko, oliwa z oliwek, ocet balsamiczny)	Eisbergsalat mit geräuchertem Lachs (Orangen Ei, Olivenöl und Balsamico)	Smoked salmon salad (oranges, salmon, iceberg lettuce, egg, olive oil, balsamic vinegar)	Røget laks Salat (icebergsalat, appelsiner, laks, æg, olivenolie, balsamico)	45 zł
18. Salátka nicejska z tuńczykiem (czarne oliwki, tuńczyk, zielona fasola, sałata lodowa, żółta papryka, pomidor, jajko)	Nicoise Salat mit Thunfisch, Schwarze Oliven, grüne Bohnen Eisbergsalat, gelbe Paprika, Tomate und Ei	Nicoise salad with tuna (black olives, tuna, green beans, iceberg lettuce, yellow pepper, tomato, egg)	Niçoise salat med tun(Sorte oliven, tun, grønne bønner icebergsalat, gul peber, tomat, æg	40 zł
19. Salátka Cezar (chrupiąca pierś z kurczaka, sałaty, grzanki, parmezan)	Cäsar-Salat (Hähnchenbrust, knuspriger Salat, Croutons und Parmesan-Käse)	Cezar salad (crispy chicken breast, lettuce, croutons, parmesan)	Cezar salat (crispy kyllingebryst, salat, croutons, parmesan)	38 zł
20. Salátka z matiasa z zielonym ogórkiem (sałata lodowa, ogórek zielony, cebula, sos jogurtowo-śmietanowy)	Matjes-Salat mit Gurke und Kräuter-Joghurt- Soße	Matias salad with cucumber (iceberg lettuce, cucumber, onion and yogurt sauce- cream)	Matjes med salat (icebergsalat, agurk, løg og yoghurt flødesauce)	40 zł
21. Salátka grecka z owczym serem i oliwkami	Rustikaler Bauernsalat mit Peperoni, Oliven und Schafskäse	Greek salad with feta and olives	Græsk salat med feta og oliven	40 zł

Zupy • Suppen • Soups • Supper 200 – 300 ml

				
23. Zupa gulaszowa koszyczek z chlebem, masło	Gulasch-Suppe dazu Brotkorb und Butter	Goulash soup basket with bread, butter	Gulashsuppe med brødkurv og smør	24 zł
24. Zupa brokułowo-kremowa koszyczek z chlebem, masło.	Broccoli-Cremesuppe dazu Brotkorb und Butter	Broccoli-cream soup basket with bread, butter	Broccoli cremesuppe med brødkurv og smør	17 zł
26. Zupa ziemniaczana koszyczek z chlebem, masło	Kartoffelsuppe dazu Brotkorb und Butter	Potatoes soup basket with bread, butter	Kartoffelsuppe brødkurv og smør	17 zł
27. Barszcz czerwony koszyczek z chlebem, masło	Rote-Rüben-Suppe dazu Brotkorb und Butter	Beetroot soup (borsch) basket with bread, butter	Rødbedesuppe med brødkurv og smør	10 zł
28. Zupa rybna koszyczek z chlebem, masło	Fischsuppe dazu Brotkorb und Butter	Fish soup basket with bread, butter	Fiskesuppe med brødkurv og smør	24 zł
29. Żur Staropolski koszyczek z chlebem, masło	Žurek (Sauermehlsuppe) dazu Brotkorb und Butter	Polish rye soup basket with bread, butter	Traditionel polsk sur suppe (žurek) med brødkurv og smør	17 zł
30. Flaki koszyczek z chlebem, masło	Kuttelflecken-Suppe dazu Brotkorb und Butter	Tripe soup basket with bread, butter	Kallun suppe med brødkurv og smør	24 zł
31. Kremowa zupa pomidorowa koszyczek z chlebem, masło	Tomatencreme-Suppe dazu Brotkorb und Butter	Cream tomato soup basket with bread, butter	Tomat cremesuppe med brødkurv og smør	17 zł
32. Kremowa zupa pieczarkowa koszyczek z chlebem, masło	Champignoncreme- Suppe dazu Brotkorb und Butter	Cream champignon soup basket with bread, butter	Creme champignonsuppe med brødkurv og smør	17 zł

				
35. Pierogi nadziewane ziemniakami z twarogiem i cebulką okraszone smażonym boczkiem	Piroggen gefüllt mit Kartoffeln, Käse und Zwiebeln, übergossen mit ausgelassenem Speck	Ravioli filled with potatoes and white cheese and onion mix and fried bacon	Ravioli fyldt med kartofler hytteost og løg dertil stegte bacontern	25 zł
36. Pierogi nadziewane mięsem okraszone smażoną cebulką i boczkiem	Piroggen gefüllt mit Fleisch übergossen mit gebratenen Zwiebeln und ausgelassenem Speck	Ravioli filled with minced meat stuffing and onion mix fried bacon	Ravioli fyld med kød dertil stegte bacontern	25 zł
37. Pierogi z kapustą i grzybami okraszone smażoną cebulką i boczkiem	Piroggen gefüllt mit Sauerkraut übergossen mit ausgelassenem Speck	Ravioli with cabbage and mushrooms seasoned with fried onion and bacon	Ravioli fyld med surkål og svampe dertil stegte bacontern	25 zł
38. Omlet nadziewany pieczarkami z cebulką i boczkiem	Omelett gefüllt mit Champignons Zwiebeln & Speck	Omelet stuffed with champignons onion and bacon mix	Omelet fyld med champignon løg og bacontern	25 zł
39. Omlet nadziewany szpinakiem ze śmietaną	Omelett gefüllt mit Spinat Sahne und Muskat	Omelet stuffed with spinach cream, nutmeg	Omelet med spinat fløde og muskat	25 zł
40. Tagliatelle z łososiem, szpinakiem i sosem homarowym	Tagliatelle mit Lachs Spinat und Hummersoße	Tagliatelle with Salmon, spinach and lobster sauce	Tagliatelle med laks og spinat, hummersovs	71 zł
41. Penne z kurczakiem, brokułami, kalafiozem, marchewką i sosem gorgonzolla	Penne mit Hähnchen, Broccoli, Blumenkohl, Karotten und Gorgonzola-Soße	Penne with chicken, broccoli, cauliflower, carrots, and gorgonzola sauce	Penne med kylling, broccoli, blomkål, gulerødder i gorgonzola sauce	38 zł
42. Tagliatelle z borowikami i serem parmezan	Tagliatelle mit Steinpilzen und Parmesan-Käse	Tagliatelle with mushrooms and parmesan cheese	Tagliatelle med rørhatte parmesan sauce	49 zł

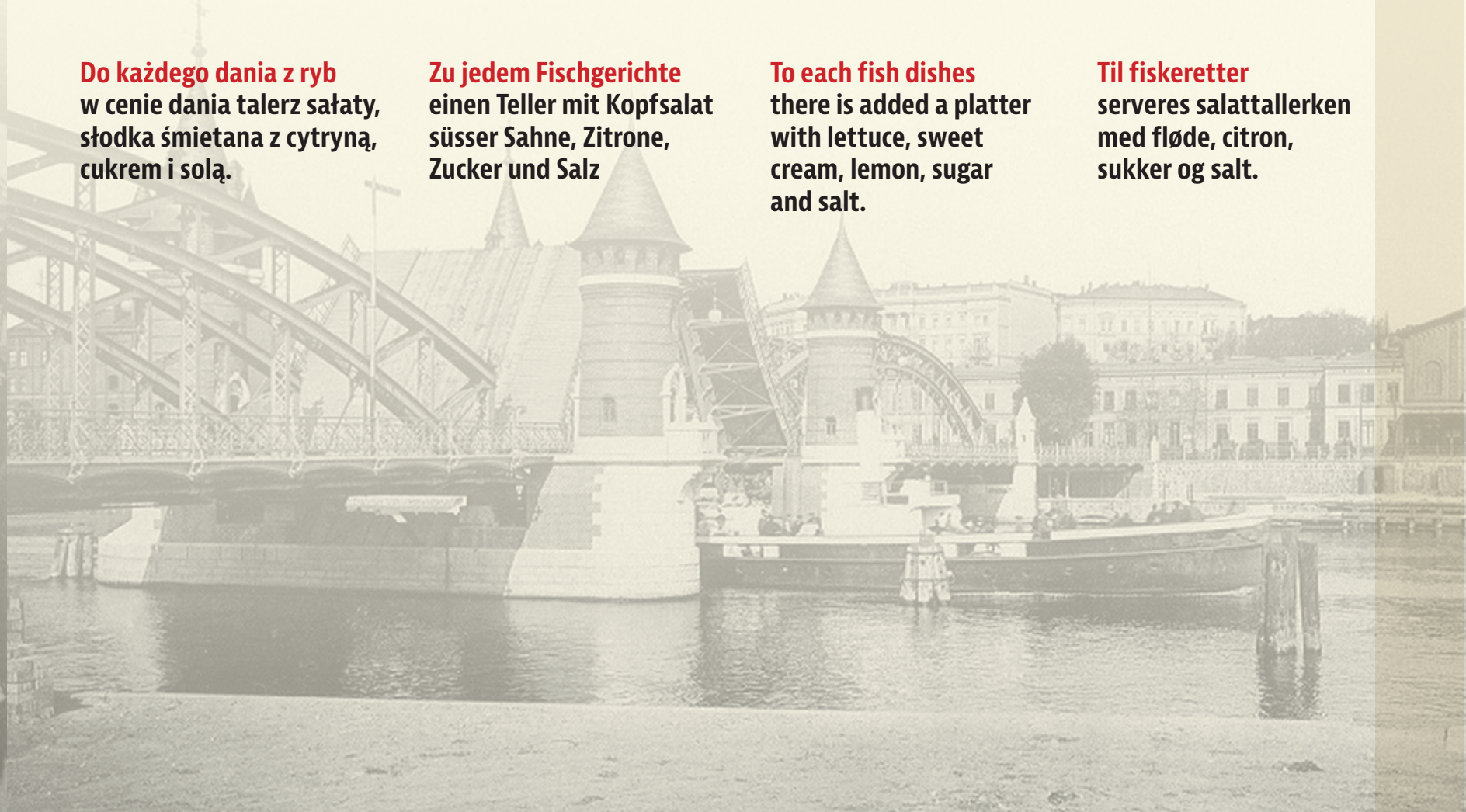
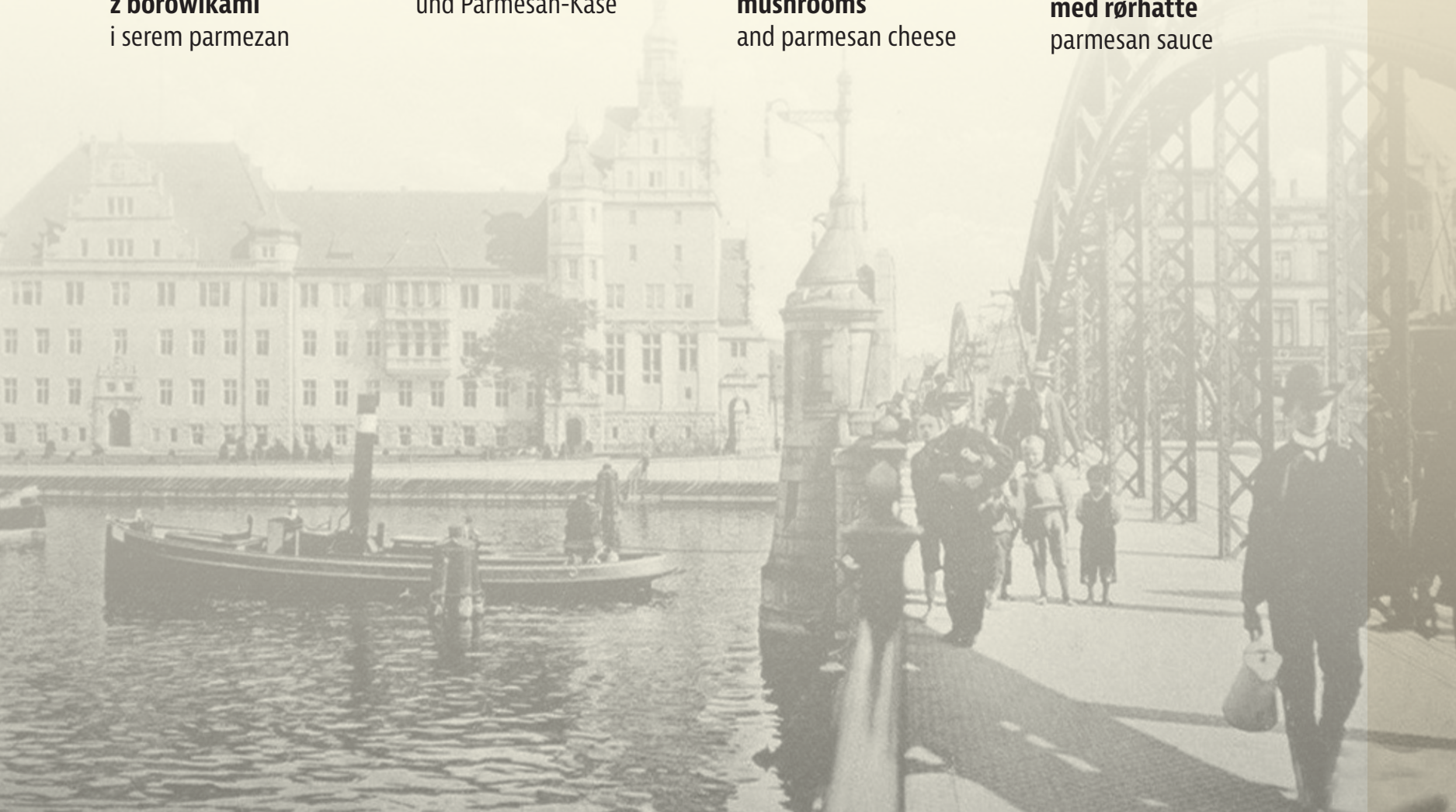
				
43. Filet z łososia w sosie winno-śmietanowym z dzikim ryżem i warzywami	Lachsfilet in Wein-Rahmsoße mit Wildreis und bunter Gemüsemischung	Salmon fillet in wine cream sauce with wild rice and vegetables	Laksefilet i vin cremesauce ris med grøntsager	71 zł
44. Flądra z cytryną, masłem topionym, chrzanem śmietanowym i ziemniakami smażonymi	Scholle zerlassener Butter, Sahne-Meerrettich, Zitrone und Bratkartoffeln	Flounder with lemon, melted butter, horseradish cream and fried potatoes	Flynder med citron, peberrod og stegte kartofler	52 zł
45. Smażony pstrąg potokowy z cytryną, masłem topionym, chrzanem śmietanowym i ziemniakami z wody	Bachforelle „Müllerin Art“, mit zerlassener Butter, Sahne-Meerrettich, Zitrone und Dampfkartoffeln	Fried speckled trout with lemon, melted butter, horseradish cream and boiled potatoes	Bækforel med citron, smør, peberrod og kogte kartofler	52 zł
46. Duszony sandacz z masłem, chrzanem śmietanowym i ziemniakami z wody	Zander geschmort mit zerlassener Butter, Sahne-Meerrettich und Dampfkartoffeln	Stewed pike – perch with butter, and horseradish cream and boiled potatoes	Sandart med smør og peberrod og kogte kartofler	71 zł
47. Smażona sola z masłem, chrzanem śmietanowym, szpinakiem i ziemniakami z wody	Seezunge gebraten mit Spinat, zerlassener Butter, Sahne-Meerrettich und Dampfkartoffeln	Fried sole with butter and horseradish cream and boiled potatoes	Søtunge stegt med smør, spinat og peberrod og kogte kartofler	55 zł
48. Dorsz w sosie musztardowym, ziemniaki z wody	Dorsch mit Senfsoße und Dampfkartoffeln	Cod with mustard sauce, boiled potatoes	Torsk med sennepssauce, kogte kartofler	55 zł
49. Filet z łososia z masłem ziołowym ziemniaki purée, szpinak	Lachsfilet mit Kräuterbutter, Kartoffelpüree, Spinat	Salmon fillet with herb butter, pureé potatoes, spinach	Laksefilet med kryddersmør, kartoffelmos, spinat	71 zł

Do każdego dania z ryb w cenie dania talerz sałaty, słodka śmietana z cytryną, cukrem i solą.

Zu jedem Fischgerichte einen Teller mit Kopfsalat süßer Sahne, Zitrone, Zucker und Salz

To each fish dishes there is added a platter with lettuce, sweet cream, lemon, sugar and salt.

Til fiskeretter serveres salattallerken med fløde, citron, sukker og salt.



Dania mięsne • Fleischgerichte • Meat dishes • Kødretter				150 – 600 g
				
WIEPRZOWINA	SCHWEINEFLEISCH-GERICHTE	PORK	SVINEKØD	
51. Wielki stek z karkówki z grilla z masłem ziołowym i frytkami	Großes Schweinekamm-Steak gegrillt mit Kräuterbutter und Pommes Frites	Great steak with grilled pork with herb butter and french fries	Stor steak af nakkekam med kryddersmør og pommes frites	50 zł
52. Panierowany wieprzowy sznycel myśliwski z pieczarkami, cebulką i kostkami boczku, ziemniaki smażone	Jägerschnitzel mit Champignons, Zwiebeln und Speckwürfeln	Hunter's pork cutlet with champignons, small onions and bacon	Paneret jægerschnitzel med champignons, løg samt bacontern	50 zł
53. Wieprzowy stek drwala, masło ziołowe, jajko sadzone, ziemniaki smażone	Holzfäller-Steak mit Kräuterbutter, Spiegelei und Bratkartoffeln	Woodcutter's pork steak, herb butter, fried egg and fried potatoes	Skovhuggersteak, med kryddersmør og spejlæg og stegte kartofler	50 zł
54. Chłopski półmisek: barszcz czerwony, kotlet schabowy, zasmażana kapusta, boczek wędzony, ziemniaki smażone	Bauernplatte: Rote-Rüben-Suppe, Schweinekotelett, Sauerkraut, Räucherspeck und Bratkartoffeln	Peasant's plate: beetroot soup, borsch, pork steak from spit-roasting, fried cabbage, smoked bacon	Bondeplatte: rødbedesuppe, grillet svinekotelet, stegte kål, røget bacon, stegte kartofler	56 zł
55. Śniadanie dokera w drewnianym korytku: wędzony boczek, cebulka, dwa jajka sadzone, wędzona kiełbasa, ziemniaki smażone	Docker-Frühstück in der Holzmolle: Räucherspeck, Zwiebeln, zwei Spiegeleier, geräucherte Wurst und Bratkartoffeln	Docker's breakfast in wooden tray: smoked bacon, small onions, two fried eggs, smoked sausage and fried potatoes	Dokarbejderens morgenmad serveret i trækar røget bacon, løg, brasede kartofler to spejlæg, røget pølse	40 zł
56. Korytko rajców: stek wieprzowy, kotlet mielony, boczek, plasterki kiełbasy, ziemniaki smażone	Ratsherrenmolle: Schweinesteak, Hacksteak Speck, Wurstscheiben und Bratkartoffeln	Councillor's tray: pork steak, bacon, sausage slices and fried potatoes	Rådsmandskar: svinekotelet, krebinet, bacon og pølseskiver, brasede kartofler	48 zł
57. Żeberka wieprzowe z ziemniakami z wody i buraczkami	Rippchen mit Salzkartoffeln und Rote Beete	Pork ribs with boiled potatoes and beets	Ribben med kogte kartofler og rødbeder	48 zł
58. Golonka z rusztu z musztardą, ziemniaki smażone i surówka z kapusty	Gegrilltes Eisbein mit Senf, Spitzkohl und Bratkartoffeln	Pork shank from grille with mustard, fried potatoes and salad cabbage	Grillet svineskank med sennep stegte kartofler og snittet hvidkål	62 zł
59. Golonka z szynki z zasmażaną kapustą, ziemniakami z wody i musztardą	Eisbein mit Sauerkraut, Senf und Salzkartoffeln	Pork ham shank with fried cabbage, boiled potatoes and mustard	Svineskank med stuvet hvidkål kogte kartofler og sennep	62 zł
WIEPRZOWO-WOŁOWE	VON RIND UND SCHWEIN	PORK-BEEF	SVINEKØD-OKESKØD	
62. Szaszłyk z polędwicy wieprzowej i wołowej z frytkami	Schaschlik aus Filet von Rind und Schwein mit Pommes Frites	Shashlik slices of pork and sirloin with french fries	Grillspyd med svine-og kalvemørbrad og pommes frites	62 zł
63. Senator: stecki z polędwicy wołowej i wieprzowej, wędzone plasterki kiełbasy, cebulka, boczek i ziemniaki smażone	Senator: Filets von Rind und Schwein, geräucherte Wurstscheiben Zwiebeln, Speck und Bratkartoffeln	Senator: steaks from pork and beef sirloin, smoked sausage slices, small onions, bacon and fried potatoes	Senatorkar: kalve-og svinefilet, røgede pølseskiver, løg, bacon og brasede kartofler	65 zł

Dania mięsne • Fleischgerichte • Meat dishes • Kødretter				150 – 600 g
				
WOŁOWINA	VOM RIND	BEEF	OKSEKØD	
64. Pieczęń duszona, ziemniaki z wody, fasolka	Schmorbraten mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Stewed roast with boiled potatoes and beans	Oksesteg med kogte kartofler og bønner	55 zł
66. Zraz wołowy ze słodką marchewką i ziemniakami z wody	Rinderroulade, süße Karotten und Salzkartoffeln	Beef meatball with sweet carrots and boiled potatoes	Okseroulade med søde gulerødder og kogte kartofler	62 zł
67. Sztuka mięsa wołowego w sosie chrzanowym z ziemniakami z wody	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln	Beef with horseradish sauce with boiled potatoes	Oksekød med peberrod sauce kogte kartofler	55 zł
68. Boeuf Stroganoff kluski ziemniaczane, gruszka Williams z borówką	Boeuf Stroganoff Kartoffelklöße, Williamsbirne mit Preiselbeeren	Beef Stroganoff noodles, Williams pear and cranberries	Beef Stroganoff Nudler, Williams pære med tyttebær	58 zł
69. Dwa filety z polędwicy wołowej z różną z masłem ziołowym i sosem z zielonego pieprzu, ziemniaki purée	Filet-Traum: zwei Rinderfilets vom Grill mit Kräuterbutter und Grüner-Pfeffer-Soße, Kartoffelpüree	Two beef sirloin fillets from spit-roasting, herb butter and green pepper, pureé potatoes	Filet drøm: to stk grillede oksefilet kryddersmør og grøn peber sovs	107 zł
70. Stek z polędwicy wołowej ze śmietanowymi kartofelkami, zieloną fasolką w chrupiących plastrach boczku i sosem Béarnaise	Filet-Steak mit Speckböhnchen Kartoffelschnee und Sauce Bearnaise	Beef sirloin steak with mashed potatoes, green beans in a crispy slices of bacon and Béarnaise sauce	Steak af oksefilet med grønne bønner i sprød baconsvøb, kartoffelmos og Béarnaise sauce	107 zł
71. Stek z polędwicy wołowej z pieczarkami, cebulką i boczkiem, ziemniaki smażone	Filet-Steak mit Champignons Zwiebeln und Speck Bratkartoffeln	Beef sirloin steak with champignons, onion and becon fried potatoes	Steak af oksefilet med champignons løg og bacon	107 zł
72. Pikantny gulasz węgierski z Tagliatellą	Würziger ungarischer Rinder-Gulasch mit Tagliatelle	Spicy Hungarian goulash with Tagliatelle	Krydret ungarsk gullasch og Tagliatelle	48 zł
CIEŁĘCINA	VOM KALB	VEAL	KALVEKØD	
73. Potrawka z cielęciny z dzikim ryżem i warzywami	Kalbsgeschnetzeltes mit Wildreis mit Gemüse	Veal fricassee with wild rice and vegetables	Kalvekød gryderet m/ris og grøntsager	55 zł
74. Sznycel wiedeński z ziemniakami smażonymi i sałatką z ogórków	Wiener Schnitzel Bratkartoffoln und Curboncalat	Vienesse Cutlet with fried potatoes and cucumber salad	Wienerschnitzel med stegte kartofler og agurkesalat	58 zł
JAGNIĘCINA	VOM LAMM	LAMB	LAM	
75. 4 kotlety z jagnięcia, oregano, bazylia, szatkowany czosnek, sałatka z białej kapusty, ser feta, oliwki, oliwa z oliwek, frytki	4 Lammkoteletts mit Oregano, Basilikum, gehobeltem Knoblauch, Weißkohl-Salat, mit Feta-Käse, Oliven und Olivenöl, Pommes Frites	4 lamb steaks, oregano, sweet basil, sliced garlic, white cabbage salad, feta cheese, olives, olive oil, French fries	4 Lammekoteletter, oregano, basilikum, hvidløg, hvidkål, fetaost, oliven, og olivenolie, Pommes frites	120 zł
76. 4 kotlety z jagnięcia na bałkańskich warzywach, oregano, bazylia, szatkowany czosnek i oliwa z oliwek, frytki	4 Lammkoteletts auf Balkangemüse mit Oregano, Basilikum gehobeltem Knoblauch und Olivenöl, Pommes Frites	4 lamb steaks on Balkan vegetables, oregano, sweet basil, sliced garlic, olive oil, French fries	4 Lammekoteletter med Balkanmix oregano, basilikum, hvidløg og olivenolie pommes frites	120 zł

Dania z drobiu • Vom Geflügel • Poultry dishes • Fjerkræretter 180 – 275 g

				
78. Pierś z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym, frytki	Hähnchenbrust in süß-saurer Soße	Chicken breast in sweet-sour sauce, French fries	Kyllingebryst i sur-sød sauce, pommes frites	38 zł
79. Pierś z kurczaka w sosie Curry z dzikim ryżem i warzywami	Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Gemüse-Reis	Chicken breast in curry sauce with wild rice and vegetables	Kyllingebryst i karrysauce med vilde ris og grøntsager	38 zł
80. Pierś z kurczaka w sosie winno-śmietanowym z ryżem i warzywami	Hähnchenbrustfilet in Wein-Rahmsoße mit Wildreis und bunter Gemüse-Mischung	Chicken breast in wine cream sauce with wild rice and vegetables	Kyllingefilet i vin cremesauce med vilde ris og grøntsager	38 zł
81. Filet z indyka z pomidorem zapiekany mozarella, ziemniaki krem	Puten-Steak Tomaten und Mozzarella überbacken	Turkey fillet with tomato and baked mozzarella, with mashed potatoes	Kalkun filet med bagt tomat mozzarella, kartofler	41 zł
82. Potrawka z indyka z pieczarkami w sosie śmietanowym, ziemniaki krem	Putengeschnetzeltes in Champignon-Rahmsoße, Kartoffelpüree	Turkey fricassee with champignons in cream sauce with mashed potatoes	Kalkunstrimler i fløde champignonsauce, kartofler	41 zł

Dziczyzna • Vom Wild • Game • Vildtretter 180 – 275 g

				
83. Gulasz z jelenia w sosie własnym	Hirschgulasch in Wildsoße	Red Deer goulash in gravy	Hjortegoulash i vildtsauce	65 zł
84. Pieczeń z jelenia w sosie jałowcowym z krokietami i czerwoną kapustą	Hirschbraten in Wacholdersoße mit Apfelrotkohl und Kroketten	Red Deer roast in juniper sauce with croquettes and red cabbage	Hjort i enebærsauce med kroketter og rødkål	80 zł
85. Pieczeń z dzika w sosie czeskim z krokietami i brukselką	Wildschweinbraten in Böhmischer Soße mit Blumenkohl und Kroketten	Wild Boar roast in czech sauce with croquettes and brussels sprouts	Vildsvin i bøhmisk sauce med kroketter og rosenkål	80 zł

Dla matego głodu • Für den kleinen Hunger • For little hunger • Til den lille sult

Dania dla dzieci • Mahlzeiten für Kinder • Meals for children • Børnemenü 180 g

				
88. „KAPITAN NEMO” Paluszki rybne z frytkami, ketchupem i majonezem.	„KAPITÄN NEMO” Fischstäbchen mit Pommes Frites, Ketchup und Majonäse	„CAPTAIN NEMO” Fish fingers with french fries, ketchup and mayonnaise	„CAPITAN NEMO” fiskepinde med pommes frites, ketchup og mayonnaise	30 zł
89. „CZERWONY KAPTUREK” Filet z piersi kurczaka w chrupiącej panierce z frytkami i ketchupem	„ROTKÄPPCHEN” Hähnchenbrust filet in knuspriger Panade mit Pommes Frites und Ketchup	„LITTLE RED RIDING HOOD” Chicken breast fillet in a crispy batter with chips and ketchup	„DEN LILLE RØDHÆTTE” kyllingebryst filet i en sprød dej med pommes frites og ketchup	30 zł
Do każdego dania dla dzieci talerz z tartą marchewką, jabłkiem, cytryną i cukrem w cenie dania.	Zu jedem gericht für Kinder: Teller mit Möhren und gesüstem Apfel-Rohkost-Salat mit Zitrone.	To each dish for children there is added platter of grated carrot, apple, lemon and sugar.	Til BØRNEMENU serveres salat af revet gulerod, æble, citron og sukker.	

Specjalność podawana na gorącym kamieniu • Spezialitäten auf heißem schwedischem Stein • Speciality served on hot stone • Husets specialitet serveres på varm granitsten 220 – 400 g

				
90. Polędwica wołowa z masłem ziołowym	Rinderfilet mit Kräuterbutter	Beef sirloin with herb butter	Oksemørbrad med kryddersmør	112 zł
91. Dwie polędwice wieprzowe z masłem ziołowym	Zwei Schweinefilets mit Kräuterbutter	Two pork loins with herb butter	To svinefilet med kryddersmør	55 zł
92. Polędwica wołowa nadziewana pieczarkami z masłem ziołowym	Rinderfilet gefüllt mit Champignons und Kräuterbutter	Beef sirloin stuffed with champignons and herb butter	Mørbrad fyldt med champignon og kryddersmør	112 zł

Do każdego dania na gorącym kamieniu w cenie dania smażone ziemniaki, talerz z różnymi sałatkami i dressing.

Zu jedem Gericht auf heißem Stein Bratkartoffeln und ein Rohkost-Salatteller mit Dressing.

To each dish on hot stone there is added fried potatoes, a plate with different salads and dressing.

Til alle retter på varm sten serveres brasede kartofler samt salattallerken med dressing.



• Zapiekaniki
z patelni i w niej
serwowane

• Überbackenes
in der Pfanne

• Dishes cooked
in pan and
served in it

• Panderetter
gratineret med ost
og serveret i pande

				150 – 400 g
				
93. Poładwica wołowa z boczkiem, ananasem i borówką, serwowana na patelni, ziemniaki purée, zapiekana serem gorgonzola	Rinderfilet mit durchwachsenem Speck, Ananas, Preiselbeeren, Kartoffelschnee, Kräuterbutter, mit Gorgonzola-Käse überbacken	Pan with beef fillet with bacon, pineapple, cranberries, mashed potatoes, herb butter, cooked with gorgonzola cheese	Pande med kalvefilet bacon, ananas, tyttebær, kartoffelmos, kryddersmør, gorgonzolaost	88 zł
94. Potrąwka z cielęciny z boczkiem, ananasem i borówką serwowana na patelni, ziemniaki purée, zapiekana z serem gorgonzola	Kalbsgeschnetzeltes mit durchwachsenem Speck, Ananas, Preiselbeeren, Kartoffelschnee, Kräuterbutter, mit Gorgonzola-Käse überbacken	Pan with veal fricassee, with bacon pineapple, cranberries, mashed potatoes, herb butter, baked with gorgonzola cheese	Pandemix med kalvekød bacon, ananas, tyttebær, kartoffelmos, kryddersmør, gorgonzolaost	55 zł
95. Pierś z kurczaka z boczkiem, ananasem i borówką serwowana na patelni, ziemniaki purée masło ziołowe, zapiekana serem gorgonzola	Hähnchenbrust mit durchwachsenem Speck, Ananas, Preiselbeeren, Kartoffelschnee, Kräuterbutter, mit Gorgonzola-Käse überbacken	Pan with chicken breast with bacon, pineapple, cranberries, mashed potatoes, herb butter, baked with gorgonzola cheese	Pande med kyllingebryst bacon, ananas, tyttebær, kartoffelmos, kryddersmør, gorgonzolaost	40 zł
97. Stroganoff z boczkiem, ananasem i borówką, serwowany na patelni, ziemniaki purée, zapiekany sosem gorgonzola	Boeuf Stroganoff mit durchwachsenem Speck, Ananas, Preiselbeeren, Kartoffelschnee, Kräuterbutter, mit Gorgonzola-Käse überbacken	Pan with stroganoff beef with bacon, pineapple, cranberries, smashed potatoes, herb butter, baked with gorgonzola cheese	Pande med stroganoff bacon, ananas, tyttebær, kartoffelmos, kryddersmør, gorgonzolaost	58 zł
98. Sznycel wieprzowy panierowany z boczkiem, ananasem i borówką serwowany na patelni, purée ziemniaczane, zapiekany serem gorgonzola	Paniertes Schweineschnitzel durchwachsenem Speck, Ananas, Preiselbeeren, Kartoffelschnee, Kräuterbutter, mit Gorgonzola-Käse überbacken	Pan with breaded pork cutlet with bacon, pineapple, cranberries, mashed potatoes, herb butter, baked with gorgonzola cheese	Pande med paneret schnitzel bacon, ananas, tyttebær, kartoffelmos, kryddersmør, gorgonzolaost	50 zł

Desery • Desserts • Desserts • Desserter100 – 150 g

				
100. Ciepły wiedeński sztrudel jabłkowy z lodem waniliowym i bitą śmietaną	Warmer Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne	Hot Viennese apple strudel with vanilla ice and scrambled cream	Warm Wiener æblekage med vaniljeis og flødeskum	25 zł
101. Naleśnik z wiśniami	Crepe mit Kirschen	Pancake with cherries	Pandekage med kirsebær	16 zł
102. Naleśnik z musem jabłkowym	Crepe mit Apfelmus	Pancake with applesauce	Pandekage med æble mos	16 zł
103. Naleśnik z truskawkami	Crepe mit Erdbeeren	Pancake with strawberries	Pandekage med jordbær	16 zł
104. Naleśnik z czekoladą	Crepe mit Schokolade	Pancake with chocolate	Pandekage med chokolade	16 zł

Lody - osobna karta • Eis - extra karte • Ice cream - separate menu card • Is - egen-kort



OFERTA SPECJALNA	<i>Prosto z pieca</i> 180 – 275 g
	Szanowny Kliencie, tę specjalną ofertę można zamówić minimum 3 dni przed planowanym przyjęciem. ▶ Chrupiąca kaczka pachnąca majerankiem, z czerwoną kapustą i pieczonym jabłkiem nadziewanym borówką ▶ Pieczona gęś nadziewana jabłkami i śliwkami z kluskami śląskimi ▶ Szynka pieczona ▶ Prosiaczek pieczony ▶ Łosoś pieczony
BESONDERE ANGEBOTE	<i>Direkt aus unserem Ofen</i>
	Sehr geehrte Gäste, diese Angebote müssen mindestens drei Tage vor Ihrem Besuch bei uns bestellt werden. ▶ Knusprige Ente mit Majoran-Duft, Apfelrotkohl und gefüllten Bratäpfeln mit Preiselbeeren ▶ Gänsebraten mit Äpfeln und Backpflaumen und Knödeln ▶ Schinken mit Honig glasiert ▶ Spanferkel ▶ Gebackener Lachs
SPECIAL OFFER	<i>Straight from the oven</i>
	Dear Customer, this special offer can be ordered at least 3 days prior to adoption. ▶ Crispy duck scented with marjoram, with red cabbage and cranberry stuffed baked apples ▶ Roast goose stuffed apples and prunes with dumplings ▶ Honey glazed baked ham ▶ Roasted piglet ▶ Baked salmon
SPECIALTILBUD	<i>Lige fra ovnen</i>
	Kære kunde, Disse særlige tilbud skal bestilles mindst 3 dage før planlagt middag. ▶ Sprød and med duft af merian, med rødkål og tranebærfyldte bagte æbler ▶ Gåsesteg fyldt med æbler og svesker med nudle ▶ Ovnstegt honning glaseret skinke ▶ Pattegris ▶ Bagt laks

[illegible]



Stary Szczecin

RESTAURACJA

Hotel VICTORIA



TANGO CLUB



Restauracja STARY SZCZECIN

VICTORIA

Hotel – Restauracja Stary Szczecin – Tango Club

pl. Stefana Batorego 2, 70-207 Szczecin
tel. + 48 91 43 43 855, fax + 48 91 433 73 68
e-mail: info@hotelvictoria.com.pl
www.hotelvictoria.com.pl
www.restauracja.szczecin.pl