

RESTAURACJA
AVIATOR
★ ★ ★



MENU

Drodzy Goście,

wszystkie serwowane przez nas potrawy przygotowywane są na bieżąco ze świeżych produktów najwyższej jakości. Prosimy o wyrozumiałość, ponieważ zdarza się, że czas oczekiwania na zamówienie jest nieco dłuższy (do 30 minut).

Mamy jednak nadzieję, że smak potraw wynagrodzi Państwu chwile oczekiwania, które można miło spędzić przy kieliszku (lub butelce) jednego z naszych win.

Dear Guests.

We warmly welcome you in our restaurant . All our dishes are prepared on site from fresh ingredients. Therefore, please be patient, we guarantee that the quality of our cuisine reward the waiting time . We will make every effort to ensure you leave the table happy while spending a wonderful time drinking one of our delicious wine.

Hotel AVIATOR

ul. św. Rocha 8a/10, 95-200 Pabianice, Tel. 42 292 19 81, Fax. 42 292 19 82
repcja@hotelaviator.com.pl, www.hotelaviator.com.pl

PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD STARTERS

- CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF SIRLOIN CARPACCIO** 24,00 PLN
- RÓŻE Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA Z MELONEM, KAPARAMI I BAGIETKĄ / SMOKED SALOMON ROSES WITH MELON, CAPERS AND BAGUETTE** 19,00 PLN
- TATAR Z ŁOSOSIA Z TOSTEM / SALOMON TARTAR WITH TOAST** 19,00 PLN
- ŚLEDŹ PO KASZUBSKU / HERRING WITH VEGATABLES SAUCE** 11,00 PLN
- BEFSZTYK TATARSKI / BEAF STEAK TARTARE** 19,00 PLN

PRZYSTAWKI CIEPŁE / HOT STARTERS

- SMAŻONE KALMARY PODANE Z SAŁATĄ WINEGRET FRIED CALAMARES SERVED ON VINEGRET SALAD** 20,00 PLN
- KREWETKI TYGRYSIE OTULONE KLAROWANYM MASŁEM CZOSNKOWO-SZCZYPIORKOWYM Z SAŁATĄ VINAIGRETTE / TIGER SHRIMPS WITH GARLIC AND CHIVE BUTTER GIVEN ON VINAIGRETTE SALAD** 32,00 PLN
- RATATUJ Z BOCZNIAKA Z SOSEM ŚMIETANOWO-CZOSNKOWYM I TOSTEM MUSHROOM RATATOUILLE WITH GARLIC-CREAM SAUCE AND TOAST.** 19,00 PLN

SAŁATKI / SALADS

- SAŁATKA Z ŁOSOSIEM, KAPARAMI, TRUSKAWKAMI I SEREM GRANA PADANO Salmon salad with capers, strawberries and grana padano cheese** 26,00 PLN
- SAŁATKA Z KURCZAKIEM / CHICKEN SALAD** 22,00 PLN
- SAŁATKA Z WOŁOWINĄ / BEEF SALAD** 25,00 PLN
- SAŁATKA W ANANASIE Z SZYNKĄ SZWARCWAŁDZKĄ, SEREM KOZIM I RUKOLĄ / BLACK FORREST HAM SALAD SERVED IN A PINEAPPLE WITH GOAT CHEESE AND RUCOLA** 26,00 PLN

ZUPY / SOUPS

- 1. BARSZCZYK CZERWONY Z PASZTECIKIEM / USZKAMI**
BEETROT SOUP WITH PASTY / DUMPLINGS 10,00 PLN
- 2. KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z ŁOSOSIEM, PESTKAMI DYNI I GRISSINI /**
CREAM OF WHITE VEGETABLES WITH SALMON, PUMPKIN SEEDS SERVED WITH GRISSINI
13,00 PLN
- 3. ZALEWAJKA STAROPOLSKA Z GRZANKAMI /**
KIND OF POTATO SOUP WITH CROUTON 10,00 PLN
- 4. ZUPA DNIA / SOUP OF THE DAY** 10,00 PLN

RYBY I OWOCE MORZA / FISH AND SEAFOOD

- 1. HALIBUT W SEZAMIE NA RATATUJ Z ZIELONEJ FASOLKI I SZPINAKU** 40,00 PLN
HALIBUT WITH SESAME SERVED WITH GREEN BEAN AND SPINACH RATATOUILLE
- 2. FILET Z ŁOSOSIA Z SOCZEWICĄ, GRILLOWANĄ CUKINIĄ I SOSEM BOCZKOWYM** 43,00 PLN
SALOMON FILLET WITH LENTIL, GRILLED COURGETTE AND BACON SAUCE
- 3. PSTRĄG W MIGDAŁACH PODANY Z ZIEMNIAKAMI GOTOWANYMI I**
SAŁATĄ VIANAIGRETTE / FRIED TROUT SPRINKLED WITH ALMONDS SERVED
WITH BOILED POTATOES AND VINAIGRETTE SALAD. 30,00 PLN

DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES

DRÓB / CHICKEN

- 1 GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA Z SEREM PLEŚNIOWYM, PURRE Z MARCHEWKI I RUKOŁĄ** 27,00 PLN
GRILLED CHICKEN FILLET WITH BLUE CHEESE, CARROT PURRE AND RUCOLA
- 2. WĄTRÓBKA DROBIOWA DUSZONA W CZERWONYM WINIE Z ŻURAWINĄ, KONFITOWANYMI**
ZIEMNIAKAMI, BURACZKAMI I DIPEM CHRZANOWO-ŚLIWKOWYM 25,00 PLN
FOWL LIVER SIMMERED ON THE RED WINE WITH CRANBERRY, CONFIT POTATOES, BEETROOTS
AND HORSERADISH-PLUM DIP
- 3. FILET Z INDYKA NA PLACUSZKACH Z CUKINII Z DODATKIEM SOSU KURKOWEGO** 32,00 PLN
TURKEY FILLET SERVED ON COURGETTE CRUMPETS AND CHANTERELLE SAUCE
- 4. PIERSĆ Z KACZKI MARYNOWNA W IMBIRZE PODANA NA GRILLOWANYM ANANASIE Z**
DODATKIEM MAKARONU SOJOWEGO, BURACZKÓW I SOSU Z DZIKIEJ RÓŻY / 37,00 PLN
BREAST OF DUCK MARINATED IN GINGER SERVED ON GRILLED PINEAPPLE
ACCOMPANIED BY SOY NOODLES, BEETROOT AND BRIAR SAUCE

*WIEPRZOWINA / CIEŁĘCINA /
PORK / VEAL / MUTTON*

- 1. SZASZŁYK Z POŁĘDWICZKI Z WARZYWAMI, SZYNKĄ PARMEŃSKĄ, PIECZONYM ZIEMNIAKIEM I TZATZIKAMI**
PORK LOIN SHISKEBAB WITH VEGETABLES, PARMA HAM, BAKED POTATOES AND TZATZIKI SOUSE 32,00 PLN
- 2. ŻEBERKA NA SOSIE WIŚNIOWYM Z DODATKIEM KLUSEK ŚLĄSKICH I TYMIANKOWEJ MARCHEWKI /**
RIBBON ON CHERRY SAUCE WITH SILESIA DUMPLINGS AND THYME CARROTS 32,00 PLN
- 3. GICZ CIEŁĘCA SERWOWANA Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I ZASMAŻANĄ KAPUSTĄ /**
VEAL SHANK WITH ADDITION OF SILESIA DUMPLINGS AND FRIED CABBAGE 37,00 PLN

WOŁOWINA / BEEF

- 1. HAMBURGER AVIATOR PODANY Z DOMOWYMI FRYTKAMI**
HAMBURGER AVIATOR WITH HOMEMADE FRIES 37,00 PLN
- 2. STEK WOŁOWY Z ZIEMNIAKAMI KONFIT W TOWARZYSTWIE POMIDOROWEJ SALSY I BAZYLIOWEGO PESTO**
BEEF STEAK WITH CONFIT POTATOES WITH TOMATO SALSA AND BASIL PESTO 53,00 PLN
- 3. ZRAZY WOŁOWE SERWOWANE Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I BURACZKAMI /**
BEEF COLLOP SERVED WITH SILESIA POTATO DUMPLINGS AND BEETROOT 37,00 PLN
- 4. POLICZKI WOŁOWE NA SOSIE CHRZANOWYM Z ZIEMNIAKAMI PURRE I MARCHEWKĄ /**
BEEF CHEEKS ON HORSE-RADISH SAUCE WITH MASHED POTATOES AND PARISIAN CARROT 35,00 PLN

PIEROGI I MAKARONY / DUMPLINNGS AND NOODLES

- 1. PIEROGI Z SEREM/ DUMPLINGS WITH SWEET WHITE CHEESE** 17,00 PLN
- 2. PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI (GOTOWANE LUB PODSMAŻANE)/**
DUMPLINGS WITH CABBAGE AND MUSHROOMS (BOILED OR FRIED) 19,00 PLN
- 3. PIEROGI Z MIĘSEM/ DUMPLINGS WITH MEET** 19,00 PLN
- 4. TAGLIATELLE Z POŁĘDWICZKĄ I GRZYBAMI W SOSIE ŚMIETANOWYM/**
TAGIATELLE WITH PORK SIRLOIN AND MUSHROOMS IN THE CREAM SAUCE 23,00 PLN
- 5. PAPARDELLE Z SZYJKAMI RAKOWYMI I KURCZAKIEM/**
PAPARDELLE WITH THE DISH PREPARED FROM CRAYFISH AND THE CHICKEN 25,00 PLN
- 6. FARFALLE SZPINAKOWE / FARFALLE PASTA WITH SPINACH** 20,00 PLN
- 7. RAVIOLI ZE SZPINAKIEM I RICOTTĄ** 19,00 PLN

DESERY / DESSERTS

- 1. LODY WANILIOWE NA GORĄCYM MALINOWYM MUSIE** 12,00 PLN
- 2. PUCHAR LODOWY Z OWOCAMI / ICE CREAM WITH FRUITS** 12,00 PLN
- 3. SZARLOTKA Z PIECA Z GAŁKĄ LODÓW**
HOT APPLE PIE WITH ICE CREAM 11,00 PLN
- 4. SERNIK NA CIEPŁO Z ŻURAWINĄ**
WARM CHEESECAKE SERVED WITH CRANBERRY 11,00 PLN
- 5. DESER DNIA / DESERT OF THE DAY** 10,00 PLN

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

- HERBATA EILES (RÓŻNE SMAKI) /**
MIGHTY TEA LEAF (VARIOUS FLAVOURS) 4,00 PLN
- HERBATA EILES W JEDWABIU (DZBANEK) /**
MIGHTY TEA LEAF IN SILKY BAG (TEAPOT) 7,00 PLN
- ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO** 6,00 PLN
- ESPRESSO DOPPIO** 9,00 PLN
- ESPRESSO AFFOGATO** 8,00 PLN
- CAFFE CRÈME** 6,00 PLN
- CAPPUCINO** 7,00 PLN
- CAFFE LATTE** 8,00 PLN
- CAFFE LATTE MACCHIATO** 9,00 PLN
- MOKKA** 9,00 PLN
- IRISH COFFEE** 14,00 PLN
- KAWA Z MIODEM I CYNAMONEM / COFFEE WITH HONEY AND CINNAMON** 8,00 PLN
- KAWA Z LODAMI I BITĄ ŚMIETANĄ / COFFEE WITH ICE CREAM AND WHIPPED CREAM** 10,00 PLN
- KAWA MROŻONA / ICE COFFEE** 8,00 PLN
- SYROPY DO KAWY MONIN** 1,00 PLN