

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

- | | |
|--|------------------|
| 1. CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF SIRLOIN CARPACCIO | 24,00 PLN |
| 2. CARPACCIO Z KACZKI / DUCK CARPACCIO | 19,00 PLN |
| 3. TATAR Z ŁOSOSIA Z TOSTEM / SALOMON TARTAR WITH TOAST | 19,00 PLN |
| 4. ŚLEDŹ PO KASZUBSKU / HERRING WITH VEGATABLES SAUCE | 11,00 PLN |
| 5. BEFSZTYK Tatarski / BEAF STEAK TARTARE | 19,00 PLN |

PRZYSTAWKI CIEPŁE / HOT STARTERS

- | | |
|---|------------------|
| 1. MAŁŻE ŚW. JAKUBA NA PIERZYNCIE Z CYKORII Z DODATKIEM
CHRUSTU Z BURAKA / MUSSELS OF SAINT JAKUB SERVED ON A BED
OF CHICORY WITH FRIED BEETROOTS | 35,00 PLN |
| 2. KREWETKI TYGRYSIE OTULONE KLAROWANYM MASŁEM
CZOSNKOWO-SZCZYPIORKOWYM Z SAŁATĄ VINAIGRETTE /
TIGER SHRIMPS WITH GARLIC AND CHIVE BUTTER GIVEN ON
VINAIGRETTE SALAD | 29,00 PLN |
| 3. RATATUJ Z BOCZNIAKA Z SOSEM ŚMIETANOWO-CZOSNKOWYM I TOSTEM
MUSHROOM RATATOUILLE WITH GARLIC-CREAM SAUCE AND TOAST. | 19,00 PLN |

SALAŃKI / SALADS

- | | |
|--|------------------|
| 1. SALAŃKA Z KACZKĄ / DUCK SALAD | 18,00 PLN |
| 2. SALAŃKA Z KURCZAKIEM / CHICKEN SALAD | 18,00 PLN |
| 3. SALAŃKA Z KREWETKAMI I WĘDZONYM ŁOSOSIEM /
SALAD WITH SHRIMP AND SMOKED SALMON | 24,00 PLN |
| 4. SALAŃKA Z WOŁOWINĄ / BEEF SALAD | 22,00 PLN |

ZUPY / SOUPS

- 1. BARSZCZYK CZERWONY Z PASZTECIKIEM / USZKAMI**
BEETROT SOUP WITH PASTY / DUMPLINGS **9,00 PLN**
- 2. KREM POMIDOROWO-PAPRYKOWY Z PALUSZKAMI GRISSINI /**
CREAM OF TOMATO AND PAPRIKA SOUP SERVED WITH GRISSINI **10,00 PLN**
- 3. ŻUREK Z JAJKIEM / SOUR BARLEY SOUP SERVED WITH BOILED EGG** **10,00 PLN**
- 4. ZUPA DNIA / SOUP OF THE DAY** **10,00 PLN**

RYBY I OWOCE MORZA / FISH AND SEAFOOD

- 1. DUET HALIBUTA I SANDACZA PODANY ZE SZPINAKOWYM RYŻEM, Z DODATKIEM**
KALAFIORA ROMANESCO I JAJKA W KOSZULCE / HALIBUT AND ZANDER
SERVED WITH SPINACH RICE, ROMANESCO CAULIFLOWER AND POACHED EGG **40,00 PLN**
- 2. FILET Z ŁOSOSIA NA ZIOŁOWYM PURRE Z SOSEM RAKOWYM I BROKUŁAMI /**
SALOMON FILLET ON HERB PUREE AND BROCCOLI ACCOMPANIED
BY CRAYFISH SAUCE **43,00 PLN**
- 3. KREWETKI TYGRYSIE PIECZONE W PANCERZACH PODANE Z SAŁATĄ**
VINAIGRETTE, SOSEM CZOSNKOWO-SZAFRANOWYM I TOSTEM /
TIGER SHRIMPS ROAST WITH SHELLS SERVED WITH GARLIC-SAFFRON
SAUCE, VINAIGRETTE SALAD AND TOAST. **59,00 PLN**

DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES

DRÓB / CHICKEN

- 1. FILET Z KURCZAKA Z OWOCAMI SUSZONYMI NA SZAFRANOWYM RYŻU**
Z DODATKIEM ORZESZKÓW ZIEMNYCH I SOSU Z CZERWONEGO CURRY /
CHICKEN FILLET WITH DRIED FRUITS SERVED WITH SAFFRON RICE
ACCOMPANIED BY NUTS AND RED CURRY SAUCE **29,00 PLN**
- 2. ROLADKA Z KURCZAKA Z POMIDORAMI SUSZONYMI I SZPINAKIEM Z ZIEMNIAKAMI**
GRATIN I WARZYWAMI / CHICKEN ROLL WITH DRIED TOMATOES AND SPINACH
FILLING SERVED WITH POTATO CASSEROLE AND VEGETABLES **27,00 PLN**
- 3. PIERŚ KACZA MARYNOWANA W IMBIRZE PODANA NA GRILLOWANYM ANANASIE Z**
DODATKIEM MAKARONU SOJOWEGO, MODREJ KAPUSTY I SOSU Z DZIKIEJ RÓŻY /
BREAST OF DUCK MARINATED IN GINGER SERVED ON GRILLED PINEAPPLE
ACCOMPANIED BY SOY NOODLES, RED CABBAGE AND BRIAR SAUCE **37,00 PLN**

WIEPRZOWINA / CIEŁĘCINA / JAGNIĘCINA
PORK / VEAL / LAMB

- 1. GRILOWANA POŁĘDWICZKA NA CHRZANOWYM PURRE Z DODATKIEM KALAFIORA ROMANESCO / GRILLED SIRLOIN ON HORSE-RADISH PURRE WITH THE ADDITION OF ROMANESCO CAULIFLOWER** **29,00 PLN**
- 2. POŁĘDWICZKA PODANA NA PLACUSZKACH Z POLENTY Z DODATKIEM KARMELIZOWANYCH FIG I JABŁKOWEGO SOSU / SIRLOIN SERVED ON POLENTA FLANS WITH THE ADDITION OF CARAMELIZED FIGS AND APPLE SAUCE.** **32,00 PLN**
- 3. PIECZEŃ CIEŁĘCA Z DODATKIEM KLUSEK ŚLĄSKICH I ZASMAŻANEJ KAPUSTY / ROAST VEAL SERVED WITH SILESIAN DUMPLINGS AND ROASTED CABBAGE** **35,00 PLN**
- 4. RAGOUT Z JAGNIĘCINY W SAKIEWCE Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z DODATKIEM KASZY PĘCZAK I MODREJ KAPUSTY / RAGOUT LAMB IN FRENCH PASTRY POUCHES ACCOMPANIED BY PEELED BARLEY AND RED CABBAGE** **38,00 PLN**

WOŁOWINA / BEEF

- 1. STEK WOŁOWY NA ZIEMNIACZANO-GRZYBOWYM RATATUJ Z DODATKIEM ZIELONEJ FASOLKI / BEEF STEAK ON POTATO AND MUSHROM RATATOUILLE WITH STRING BEAN** **53,00 PLN**
- 2. ZRAZY WOŁOWE SERWOWANE Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I BURACZKAMI / BEEF COLLOP SERVED WITH SILESIAN POTATO DUMPLINGS AND BEETROOT** **37,00 PLN**
- 3. POLICZKI WOŁOWE NA SOSIE CHRZANOWYM Z ZIEMNIAKAMI PURRE I MARCHEWKĄ PARYSKĄ / 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** **15,00 PLN**
- 2. PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI (GOTOWANE LUB PODSMAŻANE)/ DUMPLINGS WITH CABBAGE AND MUSHROOMS (BOILED OR FRIED)** **18,00 PLN**
- 3. PIEROGI Z MIĘSEM/ DUMPLINGS WITH MEET** **18,00 PLN**
- 4. TAGLIATELLE Z POŁĘDWICZKĄ I GRZYBAMI W SOSIE ŚMIETANOWYM/ TAGIATELLE WITH PORK SIRLOIN AND MUSHROOMS IN THE CREAM SAUCE** **21,00 PLN**
- 5. PAPERDELLE Z SZYJKAMI RAKOWYMI I KURCZAKIEM/ PAPERDELLE WITH THE DISH PREPARED FROM CRAYFISH AND THE CHICKEN** **25,00 PLN**

DESERY / DESSERTS

- 1. PIKANTNA CZEKOLADA NA CIEPŁO Z DODATKIEM MUSU MALINOWEGO,
LODÓW I BITEJ ŚMIETANY / WARM, SPICY CHOCOLATE SERVED WITH RASPBERRY
MOUSSE, ICE CREAM AND WHIPPED CREAM** 14,00 PLN
- 2. SZARLOTKA Z PIECA Z GAŁKĄ LODÓW
HOT APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM** 11,00 PLN
- 3. SERNIK NA CIEPŁO Z LODAMI I ŻURAWINĄ
WARM CHEESECAKE SERVED WITH ICE CREAM AND WARM CRANBERRY** 11,00 PLN
- 4. PUCHAR LODOWY „ AVIATOR ” / AVIATOR ICE CREAM** 12,00 PLN
- 5. DESER DNIA / DESERT OF THE DAY** 10,00 PLN

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

HERBATA MIGHTY LEAF (RÓŻNE SMAKI) / MIGHTY TEA LEAF (VARIOUS FLAVOURS)	4,00 PLN
HERBATA MIGHTY LEAF W JEDWABIU (DZBANEK) / MIGHTY TEA LEAF IN SILKY BAG (TEAPOT)	7,00 PLN
HERBATA “AVIATOR”/ AVIATOR TEA	9,00 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 LATE 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