


## PRZEKAŚKI I SAŁATY appetizers and salads

Pieczony ser feta z figami, orzechami, miodem i rozmarynem  
feta / orzechy włoskie / miód / pomidory cherry  
rozmaryn / oliwa extra vergine  
**Baked feta cheese with figs, nuts, honey and rosemary**  
feta cheese / walnuts / honey / cherry tomatoes  
rosemary / extra virgin olive oil

36 zł  
300g  


Tatar z polędwicy wołowej  
polędwica wołowa / korniszon / szalotka  
podgrzybki / musztarda / anchois  
**Beef tenderloin tartare**  
beef tenderloin / gherkin / shallot  
boletes / mustard / anchovies

 48 zł  
200g  




Carpaccio z marynowanego łososia z sałatką z ogórka i czarnym kawiozem  
łosoś norweski / zielony ogórek / kawior czarny  
chips z parmezanu / oliwa cytrynowa  
**Marinated salmon carpaccio with cucumber salad and black caviar**  
norwegian salmon / green cucumber / black caviar  
parmesan chips / lemon olive oil

39 zł  
200g  


Salatka Cesar w dwóch odsłonach  
• grillowany filec kurczaka  
• pieczony łosoś norweski  
sałata rzymska / anchois / pomidory  
parmezan / maślane grzanki  
**Caesar salad in two versions:**  
• *grilled chicken fillet*  
• *baked Norwegian salmon*  
romaine lettuce / anchovies / tomatoes  
parmesan cheese / butter croutons

34 zł  
38 zł  
80/300g  


Kalmary duszone w białym winie z pomidorami i natką pietruszki  
kalmary / białe wino / pomidorki cherry  
masło / świeże zioła / bagietka korzenna  
**Braised calamari in white wine with tomatoes and parsley**  
calamari / white wine / cherry tomatoes  
butter / fresh herbs / herbal baguette



49 zł  
250g  


## MAKARONY, PIEROGI, PINSA pasta, dumplings, pinsa



Pappardelle a'la Carbonara z wędzonym boczkiem  
pappardelle / białe wino / śmietana  
boczek / szalotka / ser dojrzewający  
**Pappardelle a la Carbonara with smoked bacon**  
pappardelle / white wine / cream  
bacon / shallots / ripened cheese

36 zł  
300g  


Ręcznie robione pierogi z kaczką, jabłkiem i rukolą  
szarpana kaczka / szara reneta / tymianek  
masło / rukola / sos miodowy  
**Handmade dumplings with duck filling, apple and arugula**  
pulled duck / gray reneta / thyme / butter  
arugula / honey sauce



38 zł  
300g  


Pinsa – rzymski podpłomyk wypiekany w piecu w dwóch odsłonach  
• sos pomidorowy / sery dojrzewające  
grillowane warzywa / rukola / balsamico  
• sos pomidorowy / mozzarella  
Chorizo / oliwki/ parmezan  
**Pinsa – roman flatbread baked in the oven in two versions**  
• *tomato sauce / ripened cheeses*  
*grilled vegetables / arugula / balsamico*  
• *tomato sauce / mozzarella / Chorizo*  
*olives / parmesan*

38 zł  
350g  
42 zł  
350g  


## ZUPY soups


Zupa Tom Yum z kurczakiem i krewetkami  
bulion / kurczak / krewetka / grzyby Shimeji  
mleko kokosowe / kolendra  
**Tom Yum soup with chicken and shrimp**  
broth / chicken / shrimp / Shimeji mushrooms  
coconut milk / coriander

28 zł  
300g  


Chrzanowy barszcz biały z gotowanym jajkiem i białą kielbasą  
zakwas / chrzan / śmietana / biała kielbasa / jajko  
ziemniak / majeranek  
**Horseradish white borscht with boiled egg and white sausage**  
sourdough / horseradish / cream / white sausage  
egg / potato / marjoram

26 zł  
300g  


Krem z pieczonej kukurydzy z pop cornem i oliwą szczypiorkową  
bulion warzywny / kukurydza / białe wino / cebula  
śmietana / imbir / oliwa szczypiorkowa  
**Cream of baked corn with popcorn and chive olive oil**  
vegetable broth / corn / white wine / onion / cream  
ginger / chive olive oil



24 zł  
300g  


## DANIA GŁÓWNE main courses



Pieczony sandacz z gratine brokułową, duszonym szpinakiem i masłem ziołowym  
sandacz filet / ziemniak / brokuł / białe wino  
szpinak baby / masło / zioła  
**Baked zander with broccoli gratin, stewed spinach and herbal butter**  
zander fillet / potato / broccoli / white wine  
baby spinach / butter / herbs

68 zł  
400g  


Połówka kurczaka baby po węgiersku z fasolką szparagową i krokietami ziemniaczanymi  
kurczak baby / fasolka szparagowa / masło / ziemniak / zioła  
**Half of chicken in hungarian style with green beans and potato croquettes**  
baby chicken / green beans / butter / potato / herbs

48 zł  
500g  



Stek z antrykotu wołowego, podany z grubymi frytkami i pieczonymi warzywami  
antrykot wołowy / frytki stekowe / cukinia  
bakłażan / masło ziołowe  
**Beef entrecote steak, served with steak fries and roasted vegetables**  
beef entrecote / steak fries / zucchini / eggplant / herbal butter

 98zł  
450g  


Żeberka wieprzowe z sosem barbecue, podane z opiekаныmi ziemniakami i sałatką z piklowanej kapusty  
żeberka wieprzowe / sos BBQ  
ziemniaki pieczone / marynowana kapusta  
**Pork ribs with barbecue sauce, served with roasted potatoes and pickled cabbage salad**  
pork ribs / BBQ sauce / baked potatoes/ marinated cabbage

 62 zł  
550g  


## ALERGENY allergens

 GLUTEN GLUTEN	 MLEKO MILK	 SEZAM SESAME	 SELER CELERY
 SOJA SOYBEANS	 RYBY FISH	 GORCZYCA MUSTARD SEEDS	 ORZECHY INNE TREE NUTS
 SIARCZYNY SULPHITES	 JAJA EGGS	 SKORUPIAKI SHELLFISH	 GRZYBY MUSHROOMS



Burger DeSilva w dwóch odstonach

- grillowana wołowina
- szarpana wieprzowina

bułka brioche / świeże warzywa / ser Cheddar / bekon  
domowe frytki / sałatka Coleslaw / sos burgerowy

*DeSilva burger with two options to choose:*

- *grilled beef*
- *pulled pork*

*brioche bun / fresh vegetables / Cheddar cheese / bacon  
homemade french fries / Coleslaw salad / burger sauce*



52 zł  
49 zł  
450g



Filet z kaczki sous-vide,  
podany na musie z pietruszki,  
karmelizowanymi burakami i sosem demiglace

kaczka / pietruszka / jabłko / masło / buraki  
sos demiglace / rozmaryn

*Sous-vide duck fillet, served with parsley  
root mousse, caramelized beetroots  
and demiglace sauce*

*duck fillet / parsley root / apple / butter  
beets / demi glace sauce / rosemary*

62 zł  
400g



Wege noodle, z tofu, warzywami  
i kapustą Pak Choi

udon / tofu / warzywa / Pak Choi / grzyby Shimeji  
sos hoisin / sezam

*Vege noodle with tofu, vegetables  
and Pak Choi cabbage*

*udon / tofu / vegetables / Pak Choi / Shimeji  
mushrooms / hoisin sauce / sesame*

45 zł  
450g



## DESERY desserts

Sernik wiedeński podany z coulis malinowym  
i owocami sezonowymi

ser kremowy / kruche ciasto / maliny  
cukier trzcinowy / owoce

*Viennese cheesecake served  
with raspberry coulis and seasonal fruits*

*cream cheese / shortcrust pastry / raspberries  
cane sugar / fruits*

26 zł  
150g



Panna Cotta waniliowa z kruszoną chałwą  
i sosem czekoladowym

śmietana / mleko / wanilia / chałwa  
czekolada / zioła

*Vanilla Panna Cotta with crushed halva  
and chocolate sauce*

*cream / milk / vanilla / halva / chocolate / herbs*

26 zł  
150g



## NAPOJE ZIMNE soft drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zero Sprite,  
Fanta, Kinley Tonic

10 zł  
25cl

Thomas Henry

Tonic Water, Spicy Ginger Beer,  
Cherry Blossom Tonic, Pink Grapefruit

15 zł  
20cl

Świeżo wyciskany sok  
freshly squeezed juice

22 zł  
20cl

Soki owocowe *fruit juice*

10 zł  
20cl

Woda niegazowana, gazowana  
*still or sparkling water*

8 zł  
50cl

## NAPOJE GORĄCE hot beverages

Espresso

9 zł  
7cl

Espresso Doppio

15 zł  
14cl

Caffé Americano

12 zł  
14cl

Cappuccino

14 zł  
20cl

Caffé Latte

14 zł  
20cl

Herbaty Dilmah t-Series  
*Dilmah t-Series teas*

12 zł

## PIWO beer

Żywiec z beczki *draught beer*

18 zł 13 zł  
50cl 30cl

Żywiec butelkowe *bottled beer*

15 zł  
50cl

Heineken

13 zł  
33cl

Desperados

15 zł  
40cl

Żywiec *non-alcoholic*

13 zł  
0,5cl

## WINA DOMOWE house wine

białe / czerwone  
*white / red*

15 zł  
15cl



HOTEL VICTOR  
PRUSZKÓW DeSilva