

# ROYAL

RESTAURANT

*Szanowni Państwo,  
Witamy w Restauracji „Royal” na pokładzie m/f POLONIA.  
Pyszne i zdrowe dania są tak różnorodne,  
jak różnorodny jest świat, w którym żyjemy.  
Przyrządzane według najlepszych przepisów i z nadzwyczajną  
dokładnością sprawią, że odkryjecie sekret doskonałej kuchni.  
Prosimy nie zapominać,  
że na dzieci czekają posiłki przygotowane specjalnie dla nich.  
Wybierzcie więc swoje ulubione danie i ...  
... ŻYCZYMY SMACZNEGO!*

*Dear Passengers,  
Welcome to the m/f POLONIA “Royal” Restaurant.  
Our chef is offering delicious and fresh dishes,  
varied and exciting as the world we live in.  
The tasty food discloses the secrets of our cuisine,  
namely - carefully selected ingredients,  
prepared with extraordinary care and according to the best recipes.  
Of course we also offer appetizing dishes, especially suitable for children.  
So now make your choices and ...  
... ENJOY YOUR MEAL!*

**Szef Kuchni Poleca**  
**Executive Chef's Recommendation**

**PRZYSTAWKA / APPETIZER**

**SALAŃKA Z MARYNOWANYMI RYDZAMI I PARMEZANEM**  
SALAD WITH MARINATED RED PINE MUSHROOM & PARMESAN CHEESE

39, - PLN

**ZUPA / SOUP**

**ZUPA KREM Z PIECZONEGO BURAKA Z PIANKĄ Z KOZIEGO SERA**  
CREAM SOUP OF ROASTED BEETROOT & GOAT CHEESE FOAM

21, - PLN

## **DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE**

### **MAKARON FETTUCCINE AGLIO OLIO**

Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ I SZPINAKIEM

### **FETTUCCINE AGLIO OLIO PASTE**

WITH BEEF TENDERLOIN AND SPINACH

62, - PLN

*Vege.*

### **MAKARON FETTUCCINE Z SOSEM BOROWIKOWO PIETRUSZKOWYM**

FETTUCCINE WITH BOLETUS MUSHROOM & PARSLEY SAUCE

46,- PLN

### **PIERŚ KURCZAKA Z GRILA**

Z SOSEM POMIDOROWYM, ZIEMNIAKI „AU GRATIN”, WARZYWA SEZONOWE

### **GRILLED CHICKEN BREAST**

WITH TOMATO SAUCE, „AU GRATIN” POTATOES, SEASONAL VEGETABLES

57, - PLN

## **DESER / DESSERT**

### **SERNIK DYNIOWY Z SORBETEM OWOCOWYM**

PUMPKIN CHEESECAKE WITH FRUIT SORBET

29, - PLN

## PRZYSTAWKI – APPETIZERS

### **GRILOWANA JAGNIĘCINA Z MIESZANYMI SAŁATAMI**

Ser Kozi, Marynowana Papryka, Słodkie Ziemniaki, Sos Jogurtowo-Ziołowy

### **GRILLED LAMB WITH GREEN SALAD MIX**

Goat Cheese , Pickled Pepper, Sweet Potatoes, Yoghurt-Herb Sauce 69,- PLN

### **GRILOWANE KREWETKI**

Serwowane z Bukietem Świeżych Sałat

### **GRILLED SHRIMPS**

with Mix Salad 61,- PLN

### **TATAR ZE ŚLEDZIA**

Mus z Jabłek i Awokado na Chlebie Żytnim z Cytrynowym Winegretem

### **HERRING TARTARE**

Apple and Avocado Mousse on a Bed of Rye Bread  
with Lemon Vinaigrette 22,- PLN

## ZUPY – SOUPS

### **ZUPA GULASZOWA**

Z grzanką Czosnkową

### **GOULASH SOUP**

Garlic Toast 32,- PLN

### **ŻUREK STAROPOLSKI**

Z Jajkiem

### **POLISH SOUP**

With Egg 24,- PLN

## DANIA GŁÓWNE – ENTREES

### **STEK Z DOJRZEWAJĄCEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ**

z Sosem z Zielonym Pieprzem, Ziemniaki „Au Gratin” z Borowikami,  
Zielone Warzywa

### **MATURED BEEF SIRLOIN STEAK**

Green Pepper Sauce, „Au Gratin” Potatoes with Boletuses,  
Green Vegetables

125,- PLN

### **„TEXAS BURGER” BURGER WOŁOWY**

z Frytkami Stekowymi i Sałatką Mieszaną  
( sałata, pomidor, korniszony, bekon, ser żółty, cebula prażona )

### **„TEXAS BURGER” TRADITIONAL BEEF BURGER**

with Chips and Mixed Salad  
( lettuce, tomato, gherkins, bacon, cheese, roasted onion )

69,- PLN

### **PIECZONE ŻEBERKA W SOSIE BBQ**

z Frytkami Stekowymi i Sałatką „Coleslaw”

### **BAKED PORK RIBS WITH BBQ SAUCE**

with Chips and „Coleslaw” Salad

73,- PLN

### **SCHAB SOUS VIDE**

z Purre Ziemniaczano-Chrzanowym, Sosem z Musztardą Francuską,  
Karmelizowaną Marchewką i Brokułą

### **SOUS VIDE PORK CHOPS**

with Potato-Horseradish Purre, Sauce with French Mustard,  
Carmelized Carrot and Broccoli

59,- PLN

**ŁOSOŚ POLSKI**

z Warzywami Sezonowymi, Szpinakiem oraz Ziemniakami „Au Gratin”

**POLISH SALMON**

Seasonal Vegetables, Spinach and Potato „Au Gratin”

66,- PLN

**SANDACZ SMAŻONY**

z Puree Kalafiorowym, Pesto Ziołowym i Warzywami Sezonowymi

**FRIED PIKEPERCH**

with Cauliflower Puree, Herbal Pesto and Seasonal Vegetables

67,- PLN

*Vege.*

**BURGER WEGETARIAŃSKI ,**

Frytki, Mix Sałata, Sos Czosnkowy

**VEGE BURGER,**

Chips, Mix Salad, Garlic Sauce

45,- PLN

*Vege.*

**PIEROGI Z NADZIENIEM WARZYWNYM**

z Orientalnym Sosem Pomidorowym

**DUMPLINGS WITH VEGETABLES FILLING**

with Oriental Tomato Sauce

37, - PLN

## **DESERY – DESSERTS**

**MIX DOMOWYCH SORBETÓW**  
**HOMEMADE SORBETS MIX**

29,- PLN

**JABŁECZNIK NA GORĄCO**  
z Gałką Lodów

**HOT APPLE PIE**  
with Ice Cream

29,- PLN

**BEZA PAVLOVA**

**MERINGUE PAVLOVA**

29,- PLN

**GÓRA LODOWA**

Lody, Świeże Owoce, Bita Śmietana

**ICEBERG**

Ice Cream with Fresh Fruit and Whipped Cream

19,- PLN

## **MENU DLA DZIECI - CHILDREN'S MENU**

### **ZUPY – SOUPS**

**ROSÓŁ Z KURCZAKA**  
CHICKEN CONSOMME

15,- PLN

**ZUPA DNIA**  
SOUP OF THE DAY

13,- PLN

### **DANIA GŁÓWNE - ENTREES**

**GUMIŚ**  
nuggetsy z kurczaka, frytki, warzywa sezonowe

**GUMMI BEAR**  
chicken nuggets, french fries, seasonal vegetables

37,- PLN

**ZŁOTA RYBKA**  
smażone paluszki rybne, frytki, warzywa sezonowe

**GOLDEN FISH**  
fried fish sticks, french fries, seasonal vegetables

37,- PLN

### **DESER - DESSERT**

**GÓRA LODOWA**  
lody, świeże owoce, bita śmietana

**ICEBERG**  
ice creams with fresh fruit and whipped cream

19,- PLN