

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!*

PRZYSTAWKI – APPETIZERS

GRILOWANA POŁĘDWICZKA JAGNIĘCA Z MIESZANYMI SAŁATAMI

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

GRILLED LAMB SIRLOIN WITH GREEN SALAD MIX

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

59,- PLN / 148 SEK*

We recommend red wine - Chianti Ruffino 2014 Italy 75cl

59 PLN / 148 SEK*

GRILOWANE KREWETKI

z Warzywnym Ratatouille

GRILLED SHRIMPS

with Vegetable Ratatouille

47,- PLN / 118 SEK*

We recommend white wine - Hacienda Zorita Verdejo 2015 Spain 75cl

67,- PLN / 168 SEK*

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

20,- PLN / 50 SEK*

We recommend white wine - Pinot Bianco 2015 Italy 75cl

69 PLN / 173 SEK*

Vege.

MIX SAŁAT

z Gruszką i Złocistym Serem „Lazur”

MIX LETTUCE

with Pear and „Lazur” Golden Cheese

22,- PLN / 55 SEK*

We recommend white wine -Mulderbosch Sauvignon Blanc 2017 RPA 75cl

59 PLN / 148 SEK*

ZUPY – SOUPS

Vege.

ZUPA Z SOCZEWICY – lekko pikantna

LENTIL SOUP – *slightly spicy*

18,- PLN / 45 SEK*

ZUPA GULASZOWA

z Kwaśną Śmietaną i Grzanką Czosnkową

GOULASH SOUP

with Sour Cream and Garlic Toast

26,- PLN / 65 SEK*

*Priser i SEK är ungefärliga, beräknade från PLN på dagskursen från POLENS NATIONALBANK.

*Ceny w SEK są cenami przybliżonymi, każdorazowo przeliczanymi z PLN po średnim dziennym kursie NBP.

*Prices in SEK are approximate, converted from PLN according to the daily average rate of the National Bank of Poland.

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

89,- PLN / 223 SEK*

We recommend red wine – Cuvee Rouge Srebrna Góra 2015 Poland 75cl

79,- PLN / 198 SEK*

GRILOWANY ŁOSOŚ JURAJSKI

z Pomidorową Kaszą Bulgur, Pesto z Suszonych Pomidorów i Warzywami Sezonowymi

**Unikatowy gatunek z wód geotermalnych.*

GRILLED JURASSIC SALMON

with Tomato Bulgur Wheat, Pesto of Sun-Dried Tomatoes
and Seasonal Vegetables

**One of a kind from geothermal waters.*

59,- PLN / 148 SEK*

We recommend white wine - Secolo Pinot Grigio Veneto 2014 Italy 75cl

40,- PLN / 100 SEK*

„RIB EYE STEAK” STEK Z ANTRYKOTU WOŁOWEGO

Glazurowany Sosem BBQ z Pieczarkami, Warzywami z Patelni i Ziemniakami

„RIB EYE STEAK” ENTRECOTE STEAK

Glazed BBQ Sauce with Champignon,
Vegetables from Frying Pan and Grilled Potatoes

65,- PLN / 163 SEK*

We recommend red wine- Robert Mondavi Twin Oaks Zinfandel 2014 USA 75cl

69,- PLN / 173 SEK*

„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)

59 PLN / 148 SEK*

We recommend red wine – Pinot Noir Bouchard Aine&Fils 2014 France 75cl

67,- PLN / 168 SEK*

PIECZONE ŻEBERKA W SOSIE BBQ

z Frytkami Stekowymi i Sałatką „Coleslaw”

BAKED PORK RIBS WITH BBQ SAUCE

with Chips and „Coleslaw” Salad

67,- PLN / 168 SEK*

We recommend red wine – Cuvee Rouge Srebrna Góra 2015 Poland 75cl

79,- PLN / 198 SEK*

*Priser i SEK är ungefärliga, beräknade från PLN på dagskursen från POLENS NATIONALBANK.

*Ceny w SEK są cenami przybliżonymi, każdorazowo przeliczanymi z PLN po średnim dziennym kursie NBP.

*Prices in SEK are approximate, converted from PLN according to the daily average rate of the National Bank of Poland.

POŁĘDWICA WIEPRZOWA

z Sosem Rozmarynowym, Soczewicą i Warzywami Sezonowymi

PORK TENDERLOIN

with Rosemary Sauce, Lentil and Seasonal Vegetables

49,- PLN / 123 SEK*

We recommend red wine – Cuvee Rouge Srebrna Góra 2015 Poland 75cl

79,- PLN / 198 SEK*

PIERŚ KURCZAKA Z GRILA

z Sosem Pomidorowym, Ziemniaki „Au Gratin”, Warzywne Ratatouille

GRILLED CHICKEN BREAST

with Tomato Sauce, „Au Gratin”Potatoes, Vegetable Ratatouille

45,- PLN / 113 SEK*

We recommend white wine - Christo di Campobello Bianco 2015 Sycylia 75cl

89,- PLN / 223 SEK*

SANDACZ PIECZONY

z Puree Kalafiorowym, Pesto Ziołowym i Warzywami Sezonowymi

ROASTED PIKEPERCH

with Cauliflower Puree, Herbal Pesto and Seasonal Vegetables

55,- PLN / 138 SEK*

We recommend white wine- Petit Chablis, La Chablisienne 2016 France 75cl

59,- PLN / 148 SEK*

Vege.

GNOCCHI BURACZKOWE

z Warzywami i Ziołowym Pesto

BEETROOT GNOCCHI

with Vegetables and Herbal Pesto

40,- PLN / 100 SEK*

We recommend white wine – Pinot Bianco 2015 Italy 75cl

69,- PLN / 173 SEK*

Vege.

KASZOTTO

z Kaszy Pęczak z Grzybami i Szparagami

KASZOTTO

from Pearl Barley with Mushrooms and Asparagus

37,- PLN / 93 SEK*

We recommend white wine- Gruner Veltliner 2015 Austria 75cl

69,- PLN / 173 SEK*

*Priser i SEK är ungefärliga, beräknade från PLN på dagskursen från POLENS NATIONALBANK.

*Ceny w SEK są cenami przybliżonymi, każdorazowo przeliczanymi z PLN po średnim dziennym kursie NBP.

*Prices in SEK are approximate, converted from PLN according to the daily average rate of the National Bank of Poland.

DESERY – DESSERTS

BEZA PAVLOVA

MERINGUE PAVLOVA

22,- PLN / 55 SEK*

ARKTYCZNE JABŁKO

z Sosem Waniliowym i Kruszonką

ARCTIC APPLE

with Vanilla Sauce and Crumble

18,- PLN / 45 SEK*

MIX DOMOWYCH SORBETÓW

z Sałatką z Mango i Mięty

HOMEMADE SORBETS MIX

with Mango and Mint Salad

27,- PLN / 68 SEK*

JABŁECZNIK NA GORĄCO

z Gałką Lodów i Sosem Waniliowym

HOT APPLE PIE

with Ice Cream and Vanilla Sauce

22,- PLN / 55 SEK*

LODY „TEMIDA”

Lody Waniliowe i Zabaglione z Dodatkiem Likieru Advocat

ICE CREAM „TEMIDA”

Vanilla and Zabaglione Ice Cream with Advocat Liqueur

18,- PLN / 45 SEK*

*Priser i SEK är ungefärliga, beräknade från PLN på dagskursen från POLENS NATIONALBANK.

*Ceny w SEK są cenami przybliżonymi, każdorazowo przeliczanymi z PLN po średnim dziennym kursie NBP.

*Prices in SEK are approximate, converted from PLN according to the daily average rate of the National Bank of Poland.

MENU DLA DZIECI - CHILDREN'S MENU

ZUPY - SOUPS

ROSÓŁ Z KURCZAKA
CHICKEN CONSOMME

13,- PLN / 33 SEK*

ZUPA DNIA
SOUP OF THE DAY

13,- PLN / 33 SEK*

DANIA GŁÓWNE - ENTREES

GUMIŚ

paluszki z kurczaka frytki, warzywa sezonowe

GUMMI BEAR

chicken fingers, french fries, seasonal vegetables

26,- PLN / 65 SEK*

ZŁOTA RYBKA

smażony filet rybny, frytki, warzywa sezonowe

GOLDEN FISH

fried fish fillet,
french fries, seasonal vegetables

26,- PLN / 65 SEK*

DESER - DESSERT

GÓRA LODOWA

lody, świeże owoce, bita śmietana

ICEBERG

ice creams with fresh fruit and whipped cream

17,- PLN / 43 SEK*

*Priser i SEK är ungefärliga, beräknade från PLN på dagskursen från POLENS NATIONALBANK.

*Ceny w SEK są cenami przybliżonymi, każdorazowo przeliczanymi z PLN po średnim dziennym kursie NBP.

*Prices in SEK are approximate, converted from PLN according to the daily average rate of the National Bank of Poland.