

*Szanownego Gościa uprzejmie witamy  
i do wspólnej uczyty serdecznie zapraszamy,  
wyśmienitych potraw wybór przeogromny  
a i rześkich trunków zestaw nie jest skromny.*

*Pragniemy szczerze by nasze starania  
docenione były według Waszego uznania.*

*Zaszczyt to dla nas i źródło radości  
jeśli skorzystacie z naszej gościnności.*

## *Restauracja Maria - Helena*

\*\*\*

*Czas oczekiwania na mięsiwa i dania rybne około 30 minut.*

*Zapraszamy codziennie przez 7 dni w tygodniu.*

*Płatności kartą kredytową przyjmujemy powyżej 20,00zł.*

*Od 01.09.2019 w Hotelu i Restauracji Maria Helena  
nie będzie możliwości wystawiania faktur Vat,  
na podstawie paragonu fiskalnego. Potrzebę uzyskania faktury  
prosimy zgłosić przed dokonaniem płatności.*

*Szef Kuchni serwuje dania od 12:00 do 22:00*

**PRZYSTAWKI ZIMNE**  
**COLD STARTERS/ KALTE VORSPEISEN**

**Carpaccio z łososia z paluszkami grissini na mixie sałat 100 g/50g/3 szt.** 31,00  
*Salmon carpaccio with grissini sticks and mixed salads*  
*Lachscarpaccio mit Grissini auf mix Salat*

**Tatar z polędwicy wołowej z piklami 80g/10g/10g/10g** 39,00  
*Sirloin tatar served with pickles*  
*Lendentatar vom Rind serviert mit Pickles*

**Śledź po kapitańsku z grzankami czosnkowymi 130g/120g** 21,00  
*Herring in vegetables with garlic toasts*  
*Hering auf Gemüse mit Knoblauch Toast*

**PRZEKĄSKI GORĄCE**  
**HOT STARTERS/ WARME VORSPEISEN**

**Camembert pieczony w wiórkach kokosowych z sałatą** 28,00  
**120g/120g/150g/50g**  
*Camembert cheese baked in coconut chips served with lettuce and cowberry*  
*In Kokosraspeln gebackener Camembertkäse serviert mit Salat und Preiselbeeren*

**Kozi ser w szynce dojrzewającej na sałatce z pikantnym tostem** 33,00  
**100g/150g/25g/1 szt**  
*Goat cheese with ham, lettuce and spicy toast*  
*Ziegenkäse in gereiftem Schinken auf Salat mit pikantem Tost*

**Zestaw przekąsek** 36,00  
**Kalmary 4szt./ krążki cebulowe 4szt./ sajgonki 4szt./ grzanki czosnkowe 2szt.**  
**Sos czosnkowy/ sos tysiąca wysp**  
*Calamari 4 pcs./ onion rings 4 pcs./ spring rolls 4 pcs./ garlic croutons 2 pcs.*  
*Garlic sauce/ Thousand Island sauce*  
*Calamari 4 Stk./ Zwiebelringe 4 Stk./ Frühlingsrollen 4 Stk./ Knoblauchcroutons 2 Stk.*  
*Knoblauchsauce/Thousand-Island-Sauce*

**SALATKI**  
**SALADS /SALATE**

<p><b>Cyprijska sałatka z grillowanym serem halloumi</b> <b>(ser halloumi , sałata, orzechy, suszona żurawina, sos) 80g/50g/50g/50g</b> <b>Zypriotischer Salat mit gegrilltem Halloumi-Käse</b> (Halloumi-Käse, Salat, Nüsse, getrocknete Preiselbeeren und Sauce) Cypriot salad with grilled halloumi cheese (halloumi cheese, lettuce, nuts, dried cranberries, and sauce)</p>	<p><b>31,00</b></p>
<p><b>Sałatka z łososiem</b> <b>(Pieczony filet z łososia, mix sałat, oliwki,</b> <b>pomidorki koktajlowe, sos winegret)150g/150g/50g/100g</b> Fillet of salmon ,mixed salads, olives, tomato, vinaigrette sauce Lachsfilet, mix Salat, Oliven, Tomate, Soße Winegrette</p>	<p><b>49,00</b></p>
<p><b>Viva La France „PARIS”</b> <b>(trzy sałaty, pomidor, ogórek, wątróbka drobiowa,</b> <b>zielone szparagi, sos balsamico)150g/100g/25g/40g/140g</b> Three types of lettuce, tomato,cucumber, liver, green asparagus,balsamic sauce) Drei sorten Salat, Tomate, Gurke, Haehchenleber, Grüner Spargel, Balsamico Soße</p>	<p><b>29,00</b></p>
<p><b>Sałatka po góralsku</b> <b>(mix sałat z grillowanymi dodatkami :serek góralski, pierś</b> <b>z kurczaka, gruszka, okraszony winegretem z nutą żurawiny)</b> <b>130g/150g/60g/30g</b> Mix lettuce with grilled: cheese, chicken fillet, pear, and vinaigrette sauce Bunter Salat mit gegrillten Beilagen: Kaese, Hahnchenbrust, Birne und Soße Winegrette</p>	<p><b>32,00</b></p>

**ZUPY**  
**SOUPS/ SUPPEN**

<b><i>Zupa serowa z grzankami 250ml</i></b>	<b>19,00</b>
<i>Cheese soup with croutons</i>	
<i>Käsesuppe mit Croutins</i>	
<b><i>Rosół z makaronem domowym 250ml</i></b>	<b>17,00</b>
<i>Chicken Broth with noodles</i>	
<i>Hühnerbrühe mit hausgemachten Nudeln</i>	
<b><i>Rosół z kołdunami 250ml</i></b>	<b>19,00</b>
<i>Chicken Broth with dumplings</i>	
<i>Hühnerbrühe mit Fleisch gefüllt</i>	
<b><i>Barszcz biały po staropolsku na wędzonce 250ml</i></b>	<b>19,00</b>
<i>Old kind of polish sour soup with ham</i>	
<i>Polnische Sauersuppe mit Rätherschinken</i>	
<b><i>Barszcz czerwony z kołdunami 250ml</i></b>	<b>19,00</b>
<i>Borscht with meat dumplings</i>	
<i>Rote Bete Suppe mit Fleisch gefüllten Teigtaschen</i>	

**DANIA GŁÓWNE – MIĘSA**  
**MAIN COURSE – MEAT/HAUPTGERICHTE-FLEISCH**

<b>Stek z polędwicy wołowej na rosti</b> <i>w towarzystwie warzyw na parze 180g/80g/150g</i> Sirloin steak on rosti with steamed vegetables Lendensteak vom Rind auf einem Röstin und gedünstetem Gemüse	<b>84,00</b>
<b>Burger Heleny</b> <i>Kotlet wołowy, bułka, pomidor, ogórek sałata sos BBQ, frytki, sos czosnkowy</i> 220g/200g/50g	<b>43,00</b>
<b>Duszone policzki wołowe z purée ziemniaczanym</b> <i>i buraczkami 250g/200g/100g</i> Braised beef cheeks with mashed potatoes and beet salad Geschmorte Rinderbäckchen mit Kartoffelpüree und roter Bete	<b>45,00</b>
<b>Roladki schabowe ze szparagami owinięte boczkiem podawane</b> <i>w towarzystwie pieczonych ziemniaczków i sosem serowym</i> 240g/150g/180g/70g Rolled pork with asparagus wrapped in bacon, with baked potatoes and cheese sauce Rouladen vom Schweinsrücken mit Spargel in Speck Eingewickelt mit Käsesoße und Angebratenen Kartoffeln	<b>43,00</b>
<b>Grilowana polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z ziemniaczkami</b> <i>opiekanymi oraz kompozycją warzyw z wody 150g/70g/180g/150g</i> Barbecue pork in mushroom sauce with baked potatoes and boiled vegetables Gegrilltes Schweinefilet in Pilzsoße serviert mit Gebackener Kartoffel und gekochtem Gemüse	<b>49,00</b>
<b>Kotlet schabowy panierowany</b> <i>z ziemniaczkami na kapuście 140g/200g/200g</i> Pork cutlet coated with breadcrumbs small potatoes on the cabbage . Schnitzel paniert mit Kartoffeln auf Kohl	<b>42,00</b>
<b>Schab z kością z ziemniakami puree i grillowanymi warzywami</b> 350g/200g/150g	<b>49,00</b>

*Pork loin on the bone with mashed potatoes and grilled vegetables  
Schweinelende mit Knochen mit neuen Kartoffeln und gegrilltem Gemüse*

**DANIA GŁÓWNE – MIĘSA C.D.  
MAIN COURSE – MEAT/HAUPTGERICHTE-FLEISCH**

- Placki ziemniaczane z marchewką podane z gulaszem  
w stylu węgierskim oraz bukietem surówek 200g, 200g, 150 g*** **39,00**  
*Kartoffelpuffer mit Schweinegulasch  
Patato cakes with goulash*
- Poładwiczki w pistacjach z plackami z cukinii i pikantna  
sałatką z mango. 180G/3szt./90g*** **59,00**  
*Pork tenderloin in pistachios with zucchini pancakes and spicy sauce mango salad  
Schweinefilet in Pistazien mit Zucchini-Pfannkuchen und scharfer Mango salat*
- Żeberka BBQ w miodzie z ziemniakami i buraczkami 300g/200g/120g*** **42,00**  
*BBQ ribs in honey with potatoes and beetroots  
BBQ-Rippchen in Honig mit Kartoffeln und Rote Bete*
- Panierowana pierś z kurczaka w sezamie, faszerowana szpinakiem,  
w sosie serowym w towarzystwie warzyw  
z wody i ziemniaczków paryskich 150g/150g/100g/150g*** **41,00**  
*Chicken Coated in breadcrumbs, egg and sesame stuffed  
with spinach, served with cheese sauce and boiled vegetables and Paris potatos  
In Sezam Paniertes Hähnchen mit Spinat gefüllt  
dazu Kartoffeln und gekohte Gemusse mit Kasesoße*
- Medaliony z piersi panierowane w migdałach z mozzarellą  
i karmelizowaną brukselką z ziemniakami  
200g, 180g, 150g*** **45,00**  
*In Mandeln panierte Brustfiletmedaillons mit Mozzarella und Rosenkohl  
und Kartoffeln.  
Breast medallions breaded in almonds with mozzarella and caramelized  
Brussels sprouts with potatoes*
- Grillowana pierś z kurczaka z ryżem  
w sosie curry i surówka z marchewki 200g/150g/100g/100g*** **34,00**  
*Grilled chicken breast with rice, curry sauce and carrot salad  
Hähnchenbrust vom Grill in Currysoße mit Reis und Karottesalat*

**PIEROGI WŁASNEGO WYROBU**  
**DUMPLINGS FROM OWN PRODUCT**  
**TEIGTASCHEN VON EIGENEM PRODUKT**

<b><i>Pierogi ruskie z płatkami cebuli i śmietaną 350g/50ml</i></b>	<b>22,00</b>
<i>Cottage cheese &amp; potato dumplings with onion , topped with sour cream</i>	
<i>Teigtaschen mit Zwiebel und Sahne</i>	
<b><i>Opiekane pierogi ze szpinakiem posypane parmezanem 350g</i></b>	<b>27,00</b>
<i>Baked spinach dumplings with Parmesan cheese</i>	
<i>Gebackene Teigtaschen mit Spinat gekrönt mit Parmesan</i>	
<b><i>Pierogi z mięsem 350g</i></b>	<b>25,00</b>
<i>Dumplings with meat</i>	
<i>Teigtaschen mit Fleisch</i>	

**RYBY I OWOCE MORZA**  
**FISH AND SEAFOOD/ FISCH UND MEERFRUCHTEN**

<b><i>Filet z sandacza na sosie ziołowym z placuszkami z cukinii i sałatką z pomidorów</i></b>	<b>63,00</b>
<i>180g/150g/150g</i>	
<i>Zanderfilet mit Tommatensalat und Zucchini-puffer</i>	
<i>Zander fillet in herb sauce with zucchini fritters and tomato salad</i>	
<b><i>Filet z halibuta na szpinaku z cząstkami ziemniaczanymi 160g/150g/150g</i></b>	<b>59,00</b>
<i>Halibut fillet on spinach with potato chips</i>	
<i>Halibut Filet auf Spinat mit Kartoffelchips</i>	
<b><i>Krewetki z warzywami i tagiatelle 100g/100g/150g</i></b>	<b>59,00</b>
<i>Shrimp with vegetables and tagiatelle</i>	
<i>Garnele mit Gemüse und Tagiatelle</i>	

**MENU DLA DZIECI**  
**MENU FOR KIDS/ KINDERMENU**

<b>Kurczaczki panierowane z fryteczkami 75g/100g</b> <i>Chicken coated with breadcrumbs with chips</i> <i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	<b>21,00</b>
<b>Makaron z sosem pomidorowym 150g/70ml</b> <b>150g/70ml</b> <i>Pasta with tomato sauce</i> <i>Pasta mit Tomatensauce</i>	<b>18,00</b>
<b>Naleśniczki z twarogiem i brzoskwiniami 100g/180g</b> <i>Pancakes with curd cheese and peaches</i> <i>Pfankuchen mit Frischkäse und Pfirschen</i>	<b>19,00</b>

**DODATKI INNE**  
**SIDE ORDER/ ANDERE BEILAGEN**

<b>Frytki, cząstki ziemniaków, ziemniaki paryskie (200g)</b> <i>French fries, fried potatoes bites, Paris potatoes</i> <i>Pommes Frites, Kartoffelspalten, Kartoffeln nach pariser Art</i>	<b>10,00</b>
<b>Ziemniaki z wody (200g)</b> <i>Boiled potatoes</i> <i>Salz Kartoffeln</i>	<b>7,00</b>
<b>Bukiet surówek (200g)</b> <b>Surówka(120g)</b> <i>Mix vegetable salad</i> <i>Verschiedene Salate</i>	<b>9,00</b> <b>6,00</b>
<b>Warzywa na parze (150g)</b> <i>Steamed vegetables</i> <i>Gedünstetes Gemüse</i>	<b>11,00</b>
<b>Kapusta zasmażana (200g)</b> <i>Fried cabbage</i> <i>Geschmorter Kohl</i>	<b>11,00</b>
<b>Ketchup/ Musztarda (50g)</b> <i>Ketchup / mustard</i> <i>Ketchup/Senf</i>	<b>2,00</b>



<b>Pieczyno/Bread/ Brot (2 szt)</b>	<b>3,00</b>
<b>Pieczyno czosnkowe/ Garlic bread/ Knoblauchbrot (2 szt.)</b>	<b>4,00</b>

## DESERY

## DESSERTS

<b>Creame Brulee</b>	<b>21,00</b>
100g/50g/50g/1szt./2szt./10g Creame Brulee Creame Brulee	
<b>Deser lodowy ( 3 gałki )</b>	
<b>z owocami i bitą śmietaną</b>	<b>27,00</b>
3gałki/100g/50g Ice cream with fruit and whipped cream Eis mit Früchten und Schlagsahne	
<b>Lody z gorącymi malinami</b>	<b>23,00</b>
2 gałki/70g Ice cream with hot raspberries Eiscreme mit heißen Himbeeren	
<b>Mus truskawkowy z mascarpone i zielonym pieprzem</b>	<b>26,00</b>
150g/50g/50g Mousse with strawberries and green pepper Mascarponecreme mit puerierten Erdbeeren und grunem Pfeffer	
<b>Sernik na cieście czekoladowym z malinami</b>	<b>19,00</b>
Cheesecake on chocolate cake with raspberries Kasekuchen wuf Schokoladenkuchen mit Himbeeren	
<b>Torcik bezowy z mascarpone i owocami</b>	<b>29,00</b>
Pavlova mit Mascarpone -Creme und Obst	

***NAPOJE GORĄCE***  
***HOT DRINKS/WARME GETRANKE***

<i>Herbata Lipton/ Lipton Tea</i>	- 6,00 zł
<i>Kawa MK Caffè</i>	- 10,00 zł
<i>Kawa Espresso</i>	- 10,00 zł
<i>Kawa Cappuccino</i>	- 12,00 zł
<i>Kawa Latte</i>	- 14,00 zł
<i>Kawa Amaretto</i>	- 16,00 zł
<i>Kawa Adwokatka</i>	- 16,00 zł
<i>Grzaniec</i>	- 12,00 zł



## **APERITIFY i WERMUTY**

<i>Camparii</i>	- 10,00 zł/ 40 ml
<i>Martini Bianco</i>	- 12,00 zł/ 100 ml
<i>Martini Rosso</i>	- 12,00 zł/ 100 ml
<i>Martini Rose</i>	- 12,00 zł/ 100 ml
<i>Martini Extra Dry</i>	- 12,00 zł/ 100 ml

## **WÓDKI**

<i>Absolut</i>	- 9,00 zł/ 40 ml
<i>Finlandia</i>	- 9,00 zł/ 40 ml
<i>Smirnoff</i>	- 8,00 zł/ 40 ml
<i>Sobieski</i>	- 8,00 zł/ 40 ml
<i>Wyborowa</i>	- 8,00 zł/ 40 ml
<i>Luksusowa</i>	- 8,00 zł/ 40 ml

## **WÓDKI GATUNKOWE**

<i>Tequila gold</i>	- 12,00 zł/ 40 ml
<i>Tequila silver</i>	- 12,00 zł/ 40 ml
<i>Gorzka żółdkowa</i>	- 8,00 zł/ 40 ml
<i>Żubrówka</i>	- 8,00 zł/ 40 ml
<i>Wiśniówka</i>	- 8,00 zł/ 40 ml
<i>Krupnik</i>	- 8,00 zł/ 40 ml
<i>Grappa</i>	- 12,00 zł/ 40 ml
<i>Miodula staropolska</i>	- 10,00 zł/40ml
<i>Śliwowica</i>	- 12,00 zł/40ml
<i>Nalewki (porterowa, dereniowa, z pigwowca)</i>	- 10,00 zł/40ml

## **KONIAKI**

<i>Martell VS</i>	- 20,00 zł/ 40 ml
<i>Martell VSOP</i>	- 26,00 zł/ 40 ml
<i>Hennessy VS</i>	- 20,00 zł/ 40 ml

## **BRENDY I WHYSKI**

<i>Metaxa 7*</i>	- 18,00 zł/ 40 ml
<i>Metaxa 5*</i>	- 11,00 zł/ 40 ml
<i>Metaxa 3*</i>	- 9,00 zł/ 40 ml
<i>Stock 84</i>	- 9,00 zł/ 40 ml
<i>Pliska</i>	- 8,00 zł/ 40 ml
<i>Chivas Regal</i>	- 18,00 zł/ 40 ml
<i>J. Walker Black</i>	- 20,00 zł/ 40 ml
<i>J. Walker Red</i>	- 12,00 zł/ 40 ml
<i>J. Daniels</i>	- 16,00 zł/ 40 ml
<i>J. Beam</i>	- 12,00 zł/ 40 ml
<i>Balantaines</i>	- 12,00 zł/ 40 ml
<i>Jemenson</i>	- 14,00 zł/ 40 ml
<i>Glenfiddich</i>	- 22,00 zł/ 40 ml

## **GIN**

<i>Gordon`s</i>	- 12,00 zł/ 40 ml
<i>Segram`s</i>	- 10,00 zł/ 40 ml
<i>Lubuski</i>	- 8,00 zł/ 40 ml

## **RUMY**

<i>Bacardi Carta Negra</i>	- 12,00 zł/ 40 ml
<i>Bacardi Carta Blanca</i>	- 12,00 zł/ 40 ml
<i>Golden Rum</i>	- 8,00 zł/ 40 ml
<i>Malibu</i>	- 10,00 zł/ 40 ml

## **LIKIERY**

<i>Adwokat</i>	- 8,00 zł/ 40 ml
<i>Bailey`s</i>	- 12,00 zł/ 40 ml
<i>Kahlua</i>	- 10,00 zł/ 40 ml
<i>Passoa</i>	- 10,00 zł/ 40 ml
<i>Likier Crem de Cassis</i>	- 10,00 zł/ 40 ml
<i>Likier Caffè</i>	- 10,00 zł/ 40 ml
<i>Likier Bananas</i>	- 10,00 zł/ 40 ml
<i>Likier Amaretto</i>	- 10,00 zł/ 40 ml
<i>Likier Menthol</i>	- 10,00 zł/ 40 ml
<i>Likier Blue Curacao</i>	- 10,00 zł/ 40 ml

*Likier Cointreau*  
*Jaegermeister*

- 10,00 zł/ 40 ml  
- 11,00 zł/ 40ml