



M E N U   A   L A   C A R T E

Flavours  
CAFÉ · BAR · RESTAURANT

## ŚNIADANIA \* • BREAKFAST \*

### Śniadanie angielskie / English Breakfast 30 zł

boczek wędzony, parówki, pomidor, pieczarki, pieczywo tostowe, chleb, masło, jaja (do wyboru: jajecznica, jaja gotowane lub „po wiedeńsku”), herbata Lipton, kawa rozpuszczalna, sok pomarańczowy lub jabłkowy  
bacon, sausages, eggs (at choice: scrambled eggs, boiled eggs or poached eggs), tomatoes, mushrooms, toasts, bread, butter, Lipton tea, coffee, orange or apple juice

### Śniadanie kontynentalne / Continental Breakfast 30 zł

ser gouda, jaja (do wyboru: jajecznica, jaja gotowane lub „po wiedeńsku”), szynka orzech, serek wiejski, pieczywo tostowe, chleb, masło, dżem, pomidor, herbata Lipton, kawa rozpuszczalna, sok pomarańczowy lub jabłkowy  
gouda cheese, eggs (at choice: scrambled eggs, boiled eggs or poached eggs), ham, cottage cheese, toasts, bread, butter, jam, Lipton tea, coffee, orange or apple juice

## PRZYSTAWKI ZIMNE • COLD STARTERS

### Carpaccio z łososia norweskiego / 17 zł

#### Norwegian salmon carpaccio

w marynacie z musztardy Dijon, serwowane z kaparami, cebulkami cipolini i oliwą truflową z heblowanym parmezanem

thinly sliced Norwegian salmon marinated in Dijon mustard and served with capers, cipollini onions and French toast

### Carpaccio wołowe / Beef carpaccio 23 zł

z parmezanem, rucolą i bukietem świeżych ziół

thin slices of lean beef served with rucola salad and parmesan shavings

### Ser kozi / Goat's cheese 15 zł

skąpany w pesto ziołowym podany w towarzystwie pikli śródziemnomorskich

cubes of fine goat cheese served with olives, peppers, capers, fresh herbs, drizzled with olive oil and pesto

## PRZYSTAWKI GORĄCE • HOT STARTERS

### Grillowany ser wędzony / Grilled cheese 12 zł

z pomidorami duszonymi w winie i sosem czosnkowym

smoked cheese served with vine-ripened tomatoes and garlic sauce

### Krewetki tygrysie / Tiger prawns 21 zł

w sosie maślano-winnym podawane na liściach zielonych sałat

cooked in herb butter and stewed in wine served on a bed of salad

### Grillowane warzywa / Selection of grilled vegetables 19 zł

skropione oliwą z oliwek i balsamicznym sosem

with olive oil and balsamic cream

\* Śniadania z menu „a la carte” są serwowane od 7.00 do 12.00  
Pozostałe dania podajemy w godzinach 12.00-23.00

\* Breakfasts ordered from the “a la carte menu” are served from 7:00 to 12:00  
All other dishes are served from 12:00 to 23:00

## ZUPY • SOUPS

- Krem z dyni / Pumpkin cream** 7 zł  
z płatkami prażonych migdałów i chrupiącym bekonem  
with roasted almonds and crispy bacon
- Krem pomidorowy / Cream of tomato** 7 zł  
z pieczywem bazyliowym  
served with toasted basil bread
- Zupa dnia / Soup of the day** 7 zł

## SAŁATKI • SALADS

- Sałátka „Cesarska“ / Caesar salad** 22 zł  
z grillowaną pierśią z kurczaka i ziołowymi grzankami  
fresh lettuce with strips of grilled chicken breast and herb croutons
- Sałátka Nicejska / Nicoise salad** 24 zł  
z tuńczykiem i grillowanymi sardynkami na kruchych sałatach  
fresh lettuce with grilled anchovies and mixed vegetables
- Wiosenna sałátka / Spring salad** 16 zł  
z dojrzewającymi w stońcu pomidorami i kompozycją  
sezonowych warzyw oraz sosem winegret  
crispy iceberg lettuce, tomatoes, cucumber, onion  
and olive oil dressing

## MAKARONY • PASTAS

- Tagliatelle Funghi** 16 zł  
makaron tagliatelle z borowikami i płatkami parmezanu  
tagliatelle pasta with boletus mushrooms and parmesan
- Penne Arabiata** 15 zł  
makaron penne w pikantnym pomidorowym sosie ze świeżą bazylią  
penne pasta in spicy tomato sauce with fresh basil
- Spaghetti Bolognese /  
Spaghetti Bolognese** 19 zł  
tradycyjne spaghetti Bolognese z włoskiej wołowiny Piemontese  
traditional spaghetti Bolognese with Italian Piemontese beef

## DANIA MIĘSNE • MEAT DISHES

- Chateaubriand** 44 zł  
filet wołowy na carpaccio z pieczonych pomidorów  
serwowany z risotto szparagowym i nutą sosu wiśniowego  
tender filet of beef served on roasted tomatoes with asparagus risotto  
and a touch of cherry sauce
- Soczysta polędwiczka wieprzowa /  
Grilled pork sirloin** 29 zł  
nadziewana serem kozim, ułożona na szpinaku a la Royal  
i podawana z tagliatelle w sosie gorgonzola  
sirloin of pork stuffed with goat cheese and served on spinach  
and with tagliatelle gorgonzola
- Pierś z kaczki / Duck breast** 39 zł  
z ziemniaczkami konfi na smażonej żurawinie z gruszką lawendową  
breast of duck pan-fried served with potato confit on fried cranberries  
and lavender pear
- Grillowana pierś z kurczaka /  
Grilled chicken breast** 22 zł  
nadziewana grzybami leśnymi z muslińcowymi ziemniaczkami  
breast of chicken stuffed with mushrooms, carrot and potato puree

## DANIA Z RYB • FISH DISHES

- Dorada królewska / Royal seabass** 44 zł  
z fasolkami barollo i smażonymi ziemniaczkami ze szczyptą peperoncino  
whole grilled seabass served with bean salad and fried spicy potatoes
- Filet z sandacza / Sander fillet** 29 zł  
z masłem migdałowym podany z warzywami sezonowymi i pilawem z ryżu  
fillet of sander served with almond butter, seasonal vegetables and herb rice
- Grillowany stek z łososia /  
Grilled fresh salmon** 28 zł  
ze szparagami w maślano-winnym sosie serwowany z gratynowanymi ziemniakami  
fresh fillet of salmon grilled and served with asparagus  
in white wine butter sauce and potato gratin

## DESERY • DESSERT

- Crème brûlée** 15 zł  
ze świeżymi owocami sezonowymi  
classic crème brûlée with a side portion of fresh seasonal fruits
- Rapsodia lodowa z kompozycją  
dojrzałych owoców** 15 zł  
Selection of gourmet ice creams
- Gorące ciasto czekoladowe /  
Hot chocolate cake** 15 zł  
z płynną czekoladą w środku i świeżą bitą śmietaną  
home-made hot cake filled with dark chocolate sauce and fresh whipped cream

## SNACK MENU • SNACK MENU

|  |       |
|--|-------|
| <b>Sandwich z wędzonym łososiem /</b><br><b>Smoked salmon sandwich</b><br>podawany z mixem sałat i chipsami ziołowymi<br>slices of smoked salmon between warm toasts served with a mixed salad and herb chips  | 12 zł |
| <b>Kanapka klubowa / Club sandwich</b><br>z grillowanym kurczakiem, chrupiącym bekonem i sałatą<br>grilled strips chicken fillet in a hot french baquette served with crispy bacon and lettuce   | 12 zł |
| <b>Sandwich / Egg sandwich</b><br>z pastą jajeczną i sałatą<br>slices of boiled eggs in toasts topped with the Chef's special mayo and lettuce   | 12 zł |
| <b>Farmerski beefburger lub cheesburger /</b><br><b>Homemade beefburger or cheeseburger</b><br>podawany z chrupiącym bekonem, pomidorami i kompozycją sosów<br>grilled beef served on warm burger buns served with bacon strips, tomato, french fries and choice of sauces | 18 zł |
| <b>Croque-madame</b><br>grillowany sandwich z szynką, serem i jajkiem po wiedeńsku<br>ham and cheese grilled sandwich served with a choice of a fried or poached egg   | 12 zł |
| <b>Croque-monsieur</b><br>grillowany sandwich z szynką i serem<br>ham and cheese grilled sandwich  | 12 zł |

## DODATKI • SIDE DISHES

|  |      |
|--|------|
| <b>Frytki / French fries</b>             | 5 zł |
| <b>Puree ziemniaczane / Potato puree</b> | 5 zł |
| <b>Zielone sałaty / Green salads</b>     | 6 zł |
| <b>Bukiet warzyw / Mixed vegetables</b>  | 9 zł |
| <b>Chleb / Bread</b>                     | 4 zł |

## ZAPRASZAMY

Restauracja jest czynna cały tydzień  
od godz. 7.00 do 23.00

Śniadania z menu „a la carte”  
są serwowane od 7.00 do 12.00

Pozostałe dania podajemy w godzinach 12.00-23.00

## WELCOME

We are open Monday to Sunday  
from 7:00 to 23:00

Breakfasts ordered from the “a la carte menu”  
are served from 7:00 to 12:00

All other dishes are served from 12:00 to 23:00

## HOTEL EUROPEUM

ul. Kazimierza Wielkiego 27A

50-077 Wrocław

tel. +48 71 371 44 71 • restauracja

tel. +48 71 371 45 00 • hotel

[www.europeum.pl](http://www.europeum.pl)

# EUROPEUM

H O T E L