

## ***DZISIAJ SZEF KUCHNI POLECA***



<i>Chłodnik litewski</i>	<i>11,00zł</i>
<i>Żołądki w rosole</i>	<i>16,00zł</i>
<i>Stek z karkówki, frytki stekhouse, surówka z młodej kapusty</i>	<i>32,00zł</i>
<i>Żołądki z grzybami leśnymi w sosie śmietanowym</i>	<i>29,00zł</i>

**Przystawki zimne**

*Appetizers*

*Kalte Vorspeisen*

<b>Śledź w oleju</b> (120g/50g) cebula, ogórek, pieczywo <i>Herings in oil</i> <i>Herring in Öl</i>		<b>19,50zł</b>
<b>Tatar wołowy</b> (100g/ 40g) cebulka, ogórek, żółtko, musztarda, pieczywo <i>Beeff tartare</i> <i>Rindstatar</i>		<b>26,00zł</b>
<b>Carpaccio wołowe</b> (80g/ 35g) kapary, oliwki, cebula, ser grana padano <i>Beef carpaccio with capers and parmesan cheese</i> <i>Rindercarpaccio mit Kapern und Parmesan</i>		<b>28,00zł</b>
<b>Tatar z świeżego łososia z grzankami</b> (100g/50g ) cebula czerwona, ogórek świeży, sos śmietanowy <i>Salmon tartare with croutons</i> <i>Lachstatar mit Croutons</i>		<b>29,00zł</b>
<b>Deska wędlin, serów, marynata</b> <i>Plate of cheeses, cold meats, pickle</i> <i>Teller mit Käse, Wurst, Essiggurken</i>	mała – 300g duża - 500g	<b>40,00zł</b> <b>60,00zł</b>

# Maraton

Hotel & Restaurant Bydgoszcz

## **Przystawki ciepłe**

*Hot appetizers  
Warme Vorspeisen*

**Wątróbka drobiowa z jabłkiem w miodowo-winnej oprawie na chrupiącej sałacie, pieczywo, masło (120g/ 50g/50g)** **18,00zł**  
*Chicken liver with honey-wine sauce served on iceberg lettuce  
Leber in Honigwein-Sauce auf dem knusprigem Salat anrichten*

**Krewetki 16/20 6 szt. duszone w białym winie z chili, czosnkiem i grzankami** **35,00zł**  
*Shrimps stewed in white wine with chili and garlic served with croutons  
Garnelen gedünstet in Weißwein mit Chili und Knoblauch serviert mit Croutons*

**Camembert w złocistej panierce z żurawiną (120g/30g)** **19,00zł**  
*hot camembert with cranberry  
heißer Camembert mit Preiselbeeren*

## **Zupy** *Soups Suppen*

**Rosół z domowymi kluseczkami, 250ml** **10,00zł**  
*Chicken soup with homemade dumplings  
Hühnersuppe mit hausgemachten Knödeln*

**„Soljanka” pikantna zupa z kurczakiem, oliwkami, 250ml** **12,00zł**  
*"Soljanka" spicy soup with chicken and olives  
"Soljanka" Scharfe Suppe mit Hähnchen und Oliven*

**Krem z pomidorów z nutką śmietany, 250ml** **12,00zł**  
*Tomato cream  
Tomatencreme*

**Chłodnik litewski z buraczków, 250 ml** **11,00zł**  
*Lithuanian cold beetroot soup  
Litauische kalte Rote-Bete-Suppe*

**Żołądki w rosole z warzywami, 350 ml** **16,00zł**  
*Stomachs in broth with vegetables  
Mägen in Brühe mit Gemüse*

***Dania z drobiu***

*Poultry dishes*

*Geflügelgerichte*

**Pierś z kurczaka w sosie imbirowo – kokosowym** 29,00zł  
**ryż, groszek cukrowy** (130g/150g/150g)

*Chicken breast with ginger and coconut sauce with rice and sugar peas*  
*Hühnerbrust mit Ingwer-Kokos-Sauce mit Reis und Zuckererbsen*

**Grillowana pierś z kurczaka z plastrami wędzonego boczku** 29,00zł

**Frytki, surówka sezonowa** (130g/130g/150g)

*Grilled chicken breast with slices of smoked bacon, french frie and cabbage salad*  
*Gegrillte Hähnchenbrust mit Scheiben geräucherter Speck, Pommes frites und Krautsalat*

**Kaczka pieczona z jabłkami i żurawiną,** 39,00zł  
**kluski śląskie, czerwona kapusta na winie** (200g/60g/130g/150g)

*Quarter of roasted duck w ith apples and cranberries, silesian noodles and fried sauerkraut with bacon*  
*Viertel halbe gebratene Ente mit Äpfeln und Preiselbeeren, Knödel und Gebratene Sauerkraut mit Speck*

**Żołądki z grzybami leśnymi w sosie śmietanowym** 29,00zł  
**kluski śląskie** (200g/70g/130g)

*Stomachs with wild mushrooms in cream sauce, silesian noodles*  
*Mägen mit Waldpilzen in Sahnesauce, schlesische Nudeln*

**Żołądki w sosie własnym, kluski kładzione** (200g/70g/130g) 27,00zł

*Stomachs in their own sauce, put noodles*  
*Mägen in ihrer eigenen Sauce, Nudeln setzen*



***Dania z wieprzowiny***  
*Pork dishes*  
*Schweinefleischgerichte*

- Kotlet schabowy** **29,00zł**  
**frytki, surówka z młodej kapusty** (100g/130g/150g)  
*Pork chop with steakhouse fries, Young Cabbage Salad*  
*Schweinekotelett mit Steakhouse-Pommes, Jungkohlsalat*
- Schab po staropolsku z kością z młodą kapustą na słodko-kwaśno** **35,00zł**  
**i młodymi ziemniakami** (250g/150g/200g) - do wyboru z jajkiem sadzonym lub pieczarkami  
*Pork Chops in old Polish with bone sauerkraut and potatoes to choose from with which one to plant or mushrooms*  
*Schweinekotelett auf Altpolnisch mit Knochensauerkraut und Kartoffeln zur Auswahl mit gebratenen Spiegelei oder Pilzen*
- Kruche polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych** **39,00zł**  
**ziemniaki gotowane, bukiet warzyw** (120g/70g/200g/150g)  
*Fragile pork tenderloins in forest mushroom sauce, boiled potatoes and assorted vegetables*  
*brüchige Schweinefilet in Pilzsoße, Gekochte Kartoffeln und verschiedene Gemüse*
- Pieczone żeberka barbecue z metra cięte, z ziemniakami opiekanymi,** **42,00zł**  
**kapusta zasmażana na słodko-kwaśno** (300g/200/150g)  
*Baked barbecue ribs by the meter cut, potatoes from the oven with garlic butter and fried sauerkraut with bacon*  
*Gebackene Rippchen in Honig-Senfsoße, Kartoffeln Aus dem Ofen mit Knoblauchbutter und Gebratene Sauerkraut mit Speck*
- Kociołek gulaszu wieprzowego z warzywami** **25,00zł**  
**z chrupiącym pieczywem z własnego wypieku** (450g)  
*A cauldron of pork goulash with vegetables and crunchy homemade bread*  
*Ein Kessel Schweinegulasch mit Gemüse und knusprigem Brot vom Hausbacken*

**Dania z wołowiny**

*Beef dishes*

*Rindfleischgerichte*

**Beef Stroganoff z polędwicy, kluski śląskie (140g)** **41,00zł**  
polędwica, pieczarki, cebula, sos (100g/50g/50g)  
*Beef tenderloin Stroganoff, Silesian noodles*  
*Bœuf Stroganoff, Schlesische Nudeln*

**Stek wołowy z antrykotu z masłem czosnkowym** **59,00zł**  
**ziemniaki opiekane, mix sałat, (250g/140g/100g)**  
*Beef steak with garlic butter, baked potatoes and mix of salad with vinaigrette dressing*  
*Rindersteak mit Knoblauchbutter, bratkartoffeln und salat mit vinaigrette*

**Stek z polędwicy wołowej na sosie czosnkowym** **82,00zł**  
**ziemniaki opiekane, mix sałat, (200g/140g/100g)**  
*Beef steak with garlic sauce, baked potatoes, salad mix*  
*Rindersteak mit Knoblauchsauce, gebackene Kartoffeln, Salat-Mix*

**Dania z cielęciny**

*Veal dishes*

*Kalbfleischgerichte*

**Sznycel cielęcy z jajkiem sadzonym,** **44,00zł**  
**ziemniaki gotowane, warzywa na parze, (120g/200g/150g)**  
*Veal schnitzel served with fried egg, boiled potatoes, carrots and peas*  
*Kalbsschnitzel, serviert mit Spiegelei, gekochte kartoffeln, karotten und erbsen*

**Kawalki cielęciny z grzybami i cebulą w sosie pieprzowym** **45,00zł**  
**na czerwonym winie, warzywa na parze, ryż(120g/70g/150g/150g)**  
*Pieces of veal with mushrooms and onions in pepper sauce*  
*red wine sauce, steamed vegetables, rice*

# Maraton

Hotel & Restaurant Bydgoszcz

## **Dania Rybne**

*Fish dishes  
Fischgerichte*

**Dorsz (filet) smażony** **39,00zł**  
**frytki stekowe , mix салат**  
**z miodowo-musztardowym dresingiem** (140g/150g/100g),  
*Fried cod fillet, with fries, lettuce mix with honey-mustard dressing from  
Gebratenes Kabeljaufilet mit Pommes Frites, Salatmischung*

**Pstrąg (filety) smażone na maśle czosnkowym** **39,00zł**  
**surówka sezonowa, opiekane ziemniaki** (150g/150g/140g)  
*Fillets of trout fried with garlic butter with a bouquet of salads and roasted potatoes  
Mit Knoblauchbutter gebratene Forellenfilets mit einem Bouquet aus Salaten und Bratkartoffeln*

**Stek z lososia z groszkiem cukrowym i czarnuszką,** **49,00zł**  
**frytki stekowe** (140g/150g/130g)  
*Salmon with spinach and sun dried tomatoes, boiled potatoes  
Gegrillter lachs mit spinat und getrockneten tomaten, gekochte kartoffeln*

## **Coś dla vegetarian**

*Vegetarian Dishes  
Vegetarische Gerichte*

**Bukiet warzyw zapiekanych z trzema serami** (300g) **23,00zł**  
*Vegetable bouquet baked with three cheeses  
Gebackene Mischgemüse mit drei Käsesorten*

## **Makarony**

*Pasta*

*Nudeln*

**Spaghetti carbonara z kawalkami boczku i cebuli (250g)** 26,00zł

*Carbonara pasta in cream sauce with bits of bacon and onions*  
*Carbonara-Nudeln in Sahnesoße mit Speck- und Zwiebelstückchen*

**Spaghetti z suszonymi pomidorami, czosnkiem i szpinakiem (250g)** 26,00zł

*Spaghetti with sun-dried tomatoes, garlic, and spinach*  
*Spaghetti mit sonnengetrockneten Tomaten, Knoblauch und Spinat*

**Penne z kurczakiem, pieczarkami** 29,00zł

**w sosie śmietanowo- serowym z serem Grana Padano (250g)**

*Penne with chicken in cream and cheese sauce with parmesan cheese*  
*Penne mit Hühnchen in Sahne und Käsesauce mit Parmesankäse*

**Spaghetti Bolognese (250g)** 28,00zł

*Spaghetti Bolognese*

**Tagliatelle z owocami morza (250g)** 35,00zł

*Tagliatelle with seafood*  
*Tagliatelle mit Meeresfrüchten*

## **Pierogi**

*Dumplings*

*Knödel*

**Pierogi ze szpinakiem, sosem czosnkowym, 6 szt** 22,00zł

*Dumplings with spinach, Garlic sauce*  
*Maultaschen mit Spinat, Knoblauchsauce, 6 Stück*

**Pierogi z mięsem okraszone boczkiem i cebulą, 6szt** 24,00zł

*Meat dumplings seasoned with bacon and onion*  
*Maultaschen mit Fleischfüllung, mit Speck und Zwiebeln abgeschmalzt*



# Maraton

Hotel & Restaurant Bydgoszcz

## *Salatki*

*Salads*

*Salate*

**Salatka Grecka** **20,00zł**  
**mix салат, pomidor, papryka, ogórek, oliwki, cebula czerwona, ser Favita(280g)**

*Greek salad with favita, olives*  
*Griechischer Salat mit Favita, Oliven*

**Salatka Caprese** **20,00zł**  
**mozarella, sałata, pomidory, grzanki czosnkowe, sos bazyliowy(280g)**

*Caprese salad with mozzarella, lettuce, tomatoes, basil sauce, and garlic croutons*  
*Caprese-Salat mit Mozzarella, Salat, Tomaten, Basilikumsauce und Knoblauchcroutons*

**Salatka z grillowanym kurczakiem(280g)** **22,00zł**  
**w sosie miodowo-musztardowym, mix салат, pomidor, ogórek, papryka, oliwki, cebula czerwona**

*Salad with grilled chicken in honey-mustard dressing*  
*Salat mit gegrilltem Hähnchenfleisch mit Honig-Senf-Sauce*

**Salatka Cezar** **26,00zł**  
**kurczak, boczek, sałata lodowa, grzanki, sos cezar(280g)**

*Caesar salad with chicken, bacon, iceberg lettuce, croutons, and Caesar sauce*  
*Caesar-Salat mit Hühnchen, Speck, Eisbergsalat, Croutons und Caesar-Sauce*