



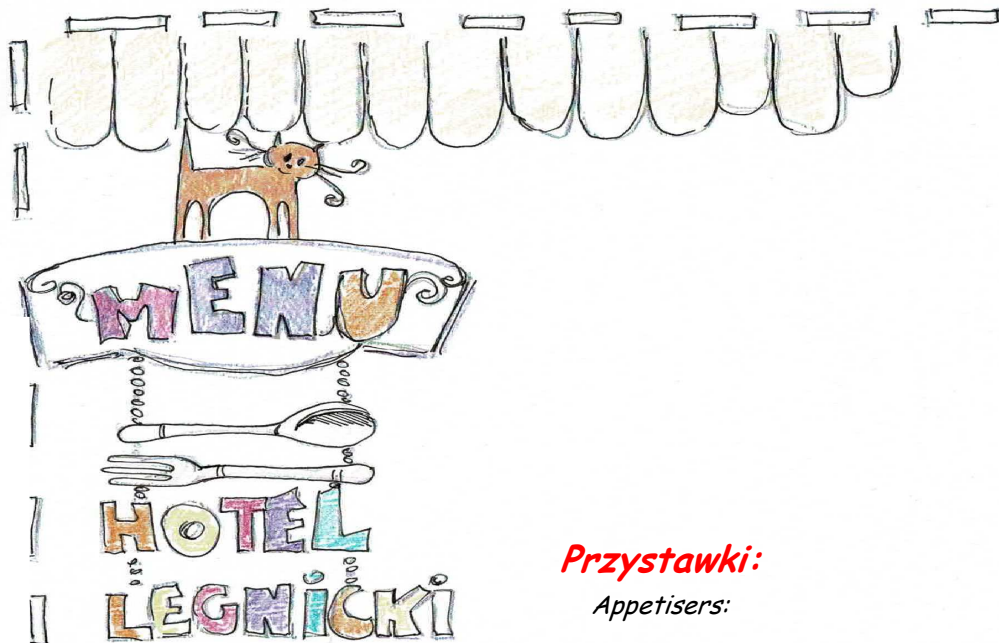
Witamy w restauracji Hotelu Legnickiego.

Chcemy zabrać Państwa w kulinarną podróż z tradycyjnymi daniami kuchni polskiej z nutą kuchni prowansalskiej. Kuchnia prowansalska uchodzi za jedna z najzdrowszych na świecie.

Bogatego, głębokiego i niepowtarzalnego smaku dodają jej warzywa, obfitość aromatycznych ziół, świeże ryby oraz

soczyste owoce.





**Przystawki:**

*Appetisers:*

**Tatar wołowy /marynaty własnego wyrobu /żółtko /masło /pieczywo**

Beef steak tartare /self -made marinades/yolk /butter /bread

\*1,3,4,7,10

32zł

**Krewetki /grzyby leśne /szpinak /rzodkiewka /pomidor cherry**

Shrimps /forest mushrooms /spinach/radish /cherry tomato

\*1,2,4,7,14

39zł

**Carpaccio wołowe /jałowiec /rucola /parmezan /kapary /masło /pieczywo**

Beef carpaccio /juniper /arugula /parmesan /capers /butter /bread

\*1,4,7,10

32zł

**Matjas nordycki /jabłko /cebula /morela suszon /miód /masło /pieczywo**

Nordic maatjes herring /apple /onion /dried apricot /honey /butter /bread

\*1,4,5,7,10

28zł

**Zupy:**

Soups:

**Bulion z pieczonego kurczaka /pielmieni z wołowiną**

Baked chicken broth / beef pelmeni

\*1,3,7,9

15zł

**Zupa kokosowa /kurczak /makaron ryżowy**

Coconut soup /chicken /rice noodles

\*2,4,6,9,14

15zł

**Zupa chrzanowa /ćwikła /policzek wołowy**

Horseradish soup /beetroot salad with horseradish /beef cheek

\*7,9

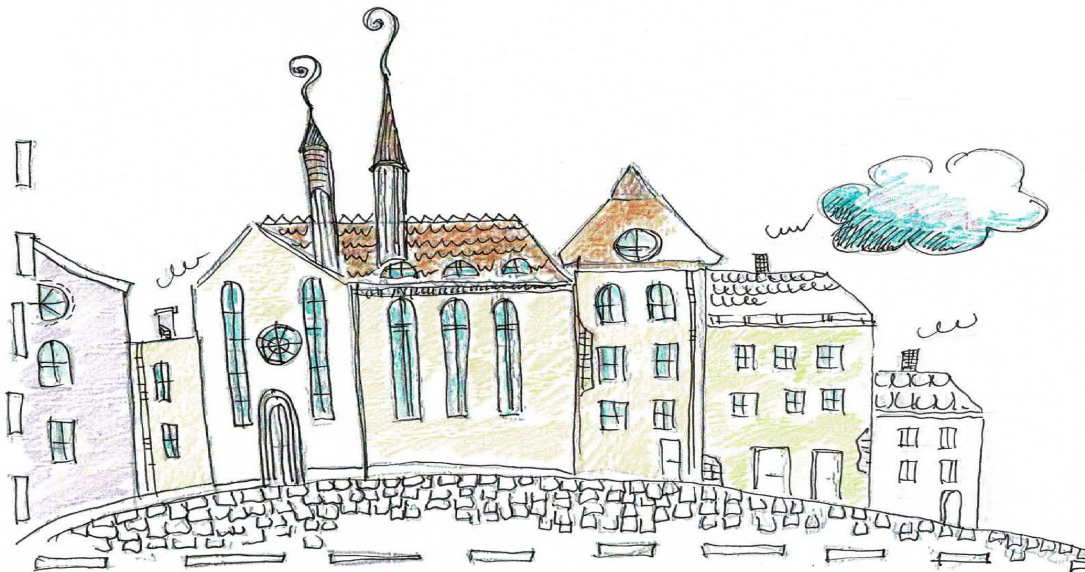
15zł

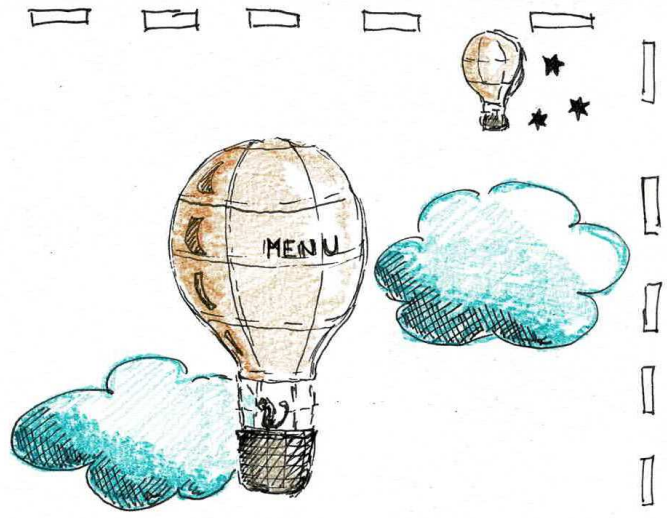
**Zalewajka grzybowa z czarną truflą /ziemniak / jarmuż**

Mushroom and potato soup /potato / kale

\*1,7,9,

15zł





**Danie główne:**

Main dish:

**Francuski kurczak kukurydzany /tłuczony groszek zielony /sos bbq /gofr serowo ziolowy**  
Corn French chicken/ mashed green peas/ BBQ sauce/herby cheese waffle

\*1,3,7

34zł

**Sznycel wieprzowy przeplatany podgardlem wędzonym /jajko sadzone /sałatka ziemniaczana**  
Pork schnitzel interlaced with smoked pork neck/ sunny side-up egg/ potato salad

\*1,3,7,9,10

27zł

**Półówka kaczki węgierskiej / puree z szarej renety / kluski śląskie / kapusta po żydowsku**  
Half of stuffed duck/ russet apple puree / potato dumplings/ fried cabbage with mushrooms

\*1,3,7,12

39zł

**Polędwiczki wieprzowe /sos borowikowy /kluski śląskie /surówka**  
Pork tenderloin /bolete mushroom sauce /potato dumplings /salad

\*3,7,12

37zł

**Becon stek z młodej wieprzowiny/ pure ziemniaczano szczypiorkowe /podwędzana słownina /colesław**

Becon steak made of baby pork/ potato-chives puree /smoked pork salo /coleslaw

\*3,12

34zł

**Rib eye argentyński panierowany w szczypiorku /swojskie frytki /colesław**

Argentinian Rib eye dredged with chives /homemade chips /coleslaw

\*1,3,12

52zł

**Filet mignone z polędwicy wołowej /demi glace /warzywa parowane z bernaise musztardowym /swojskie frytki**

Mignon fillet made of beef tenderloin /demi-glace /steamed vegetables with mustard bearnaise /homemade chips

\*1,3

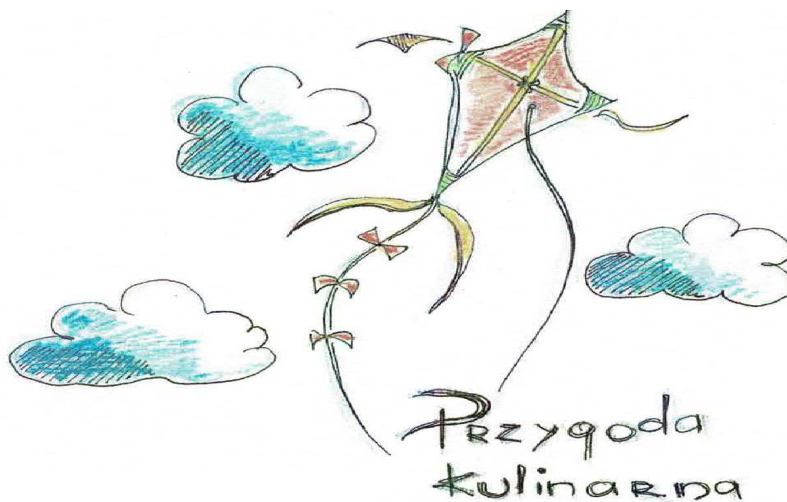
62zł

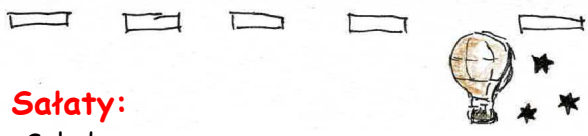
**Zielone tagliatelle /kurczak /szpinak /sos alfredo /pomidorki koktajlowe**

Green tagliatelle /chicken /spinach /alfredo sauce /cherry tomatoes

\*1,3

25zł





**Sałaty:**  
Salads:

**Mix sałat /kurczak /bekon /jabłko / papryka /sos musztardowo estragonowy /pieczony ziemniak**

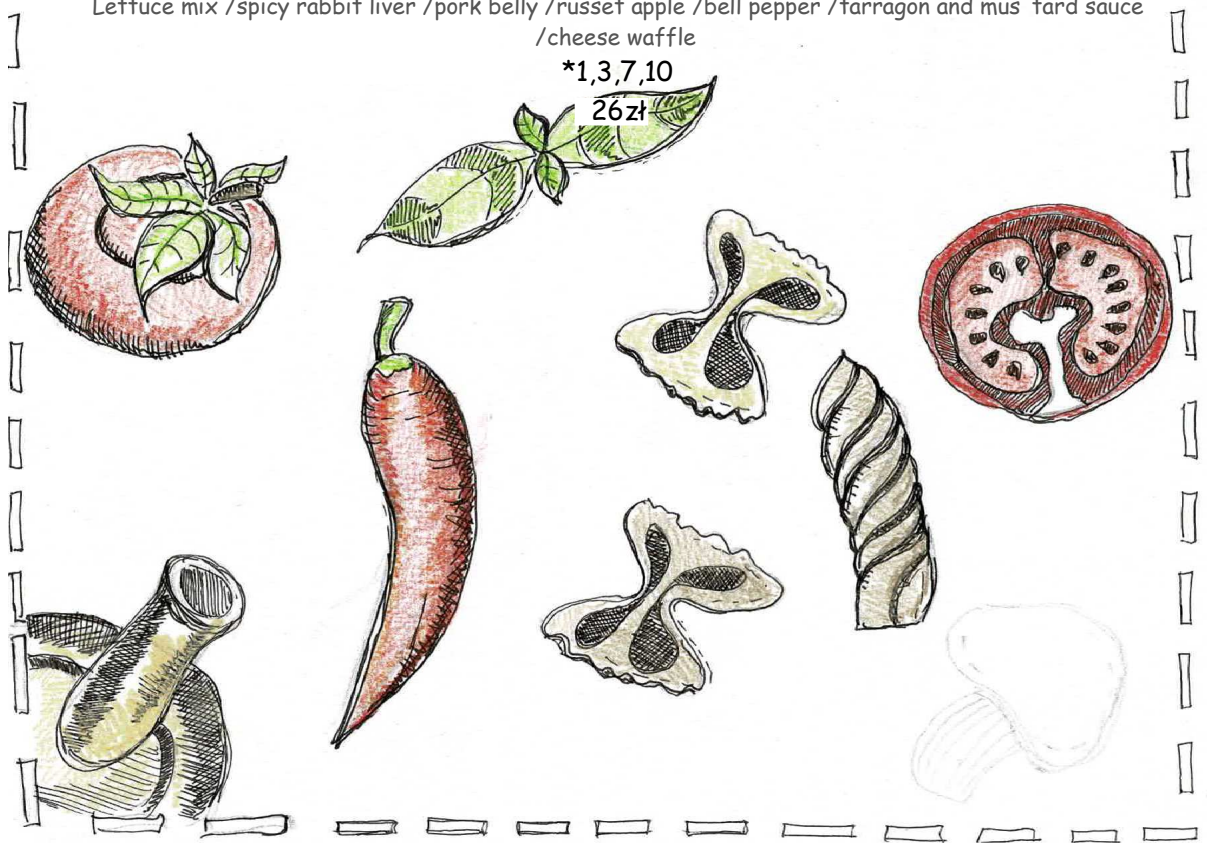
Lettuce mix/chicken /bacon /apple /bell pepper /tarragon and mustard sauce /baked potato  
\*1,10  
28zł

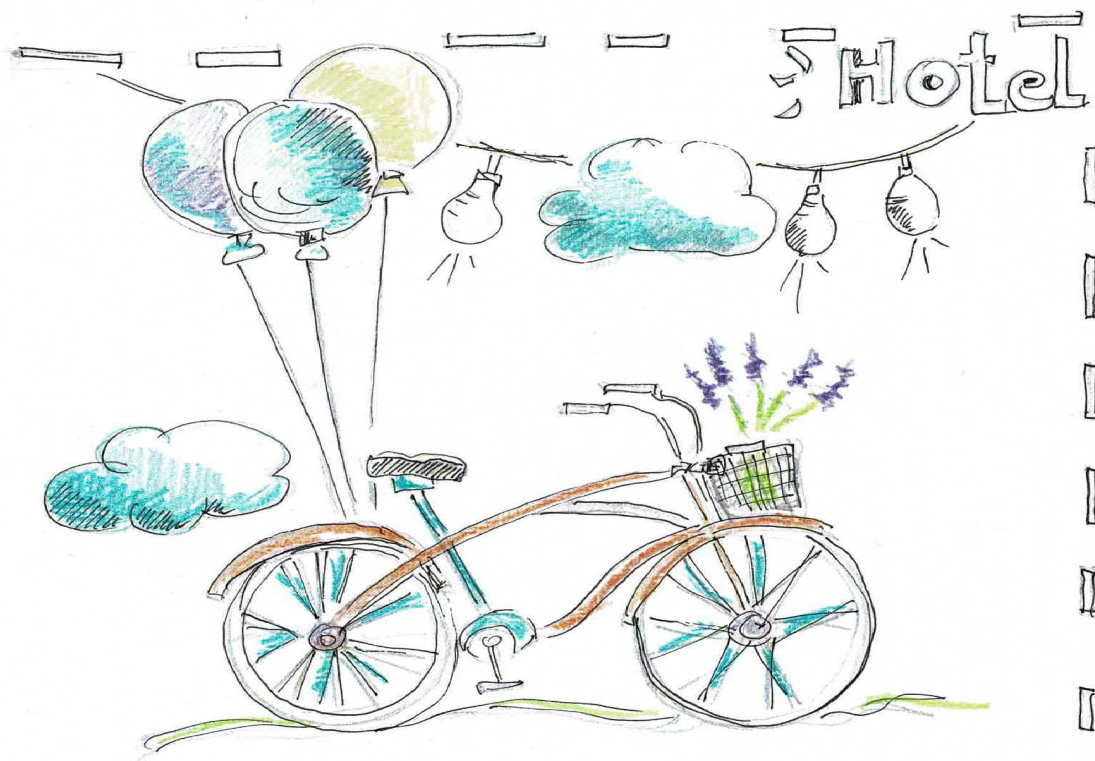
**Mix sałat /papryka /ogórek /oliwki /pomidor /czerwona cebula /feta**

Lettuce mix /bell pepper /cucumber /olives /tomato /red onion /feta cheese  
\*1,7  
24zł

**Mix sałat /wątróbka królicza na pikantno /boczek /szara reneta /papryka/ sos estragonowo musztardowy /gofr serowyv**

Lettuce mix /spicy rabbit liver /pork belly /russet apple /bell pepper /tarragon and mus tard sauce /cheese waffle  
\*1,3,7,10  
26zł





**Pierogi:**  
Dumplings:

**Pierogi ruskie/ okrasa z cebulki /śmietana**

Dumplings stuffed with cottage cheese and potato /onion grease/ sour cream

\*1,3,7

17zł

**Pierogi ze szpinakiem /okrasa z cebuli /sos czosnkowy**

Dumplings stuffed with spinach /onion grease/ garlic sauce

\*1,3,7

15zł

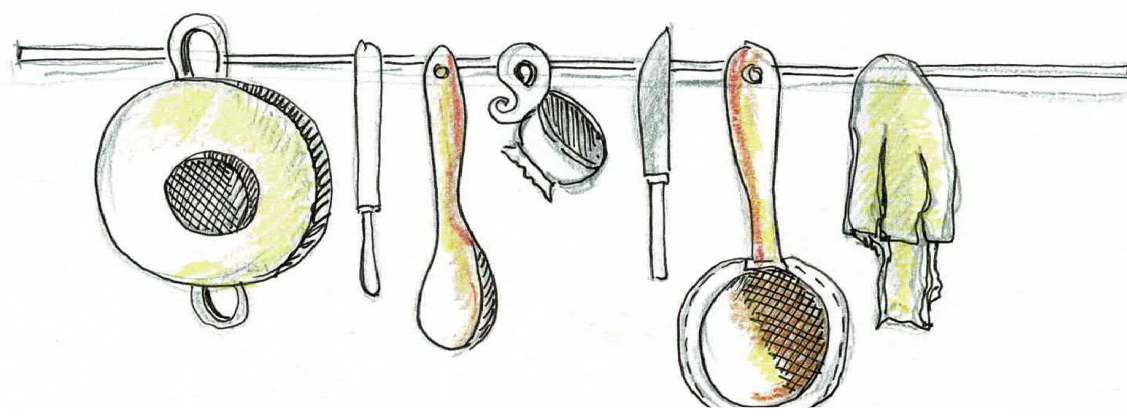
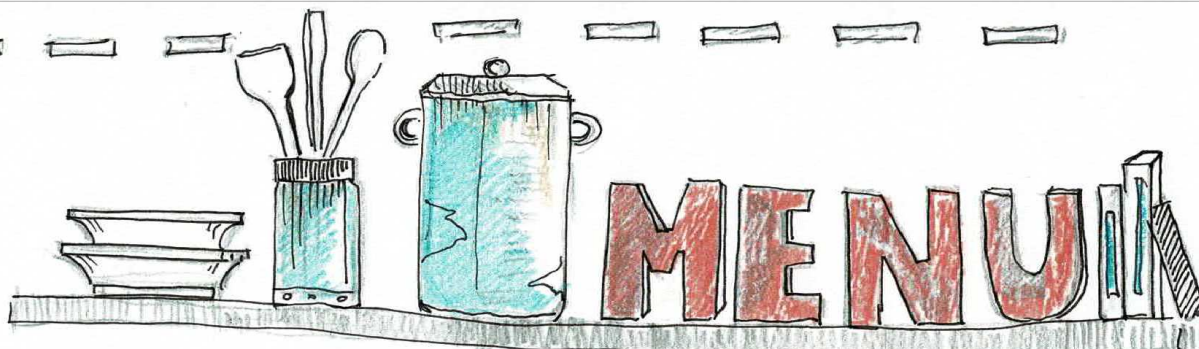
**Pierogi z kaczki /okrasa z cebuli /buraczki**

Dumplings stuffed with duck /onion grease /beetroots

\*1,3,12

22zł





**Ryby:**

Fish:

**Filet z sandacza /kalafior /śmietana /ziemniaki /kapary**

Zander fillet /cauliflower /sour cream /potatoes /capers

\*4,7

42zł

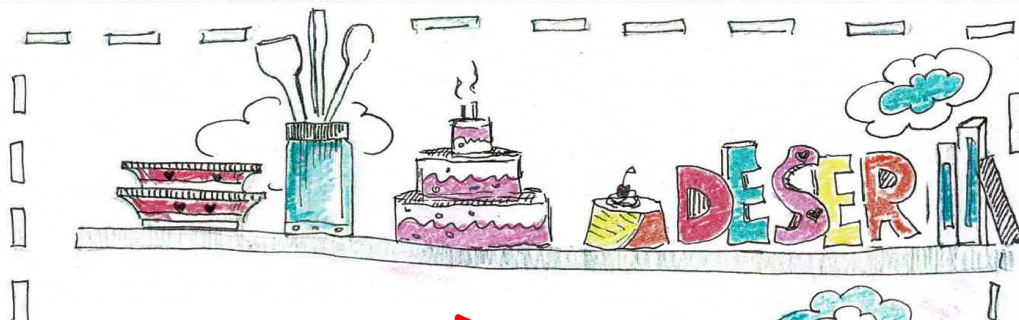
**Pieczony pstrąg /karmelizowane warzywa /swojskie frytki /oliwa szczypiorkowa**

Baked trout /caramelised vegetables /homemade chips /chives olive oil

\*1,4

39zł





**Desery:**

Desserts:



**Fondant czekoladowy /mus malinowy/ gałka loda waniliowego**

Chocolate fondant /raspberry mousse /scoop of vanilla ice cream

\*1,3,7

16zł

**Szarlotka /sos malinowy /cydr /gałka loda waniliowego**

Apple pie /raspberry sauce /cider /scoop of vanilla ice cream

1,3,7

15zł

**Crumble śliwkowe / gałka loda**

Plum crumble /scoop of ice cream

\*1,3,7,12

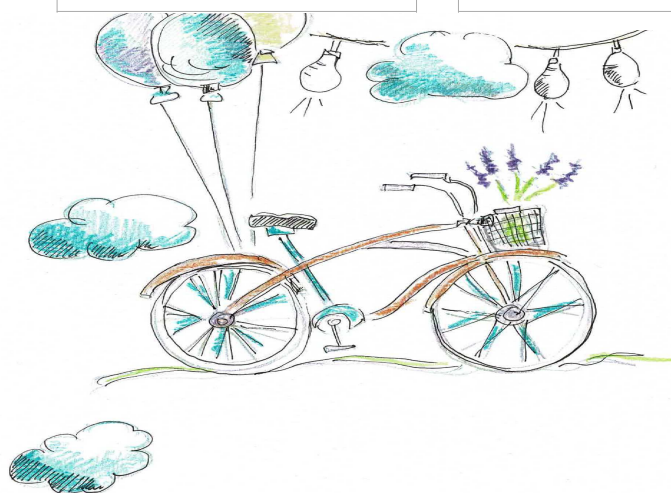
15zł



**Lody waniliowe /gorące maliny /bita śmietana /czarny pieprz**

Vanilla ice cream /hot raspberries /whipped cream /black pepper

15zł

Kulinarną podróż zacząć czas ...