



Menu

Restauracja otwarta:

od poniedziałku do piątku od 12:00 do 23:00

w soboty od 17:00 do 23:00

w niedziele od 12:00 do 20:00

The Restaurant open

Monday – Friday from 12:00 to 23:00

on Saturdays from 17:00 to 23:00

on Sundays from 12:00 to 20:00

PRZYSTAWKI ZIMNE

COLD STARTERS

Tatar z polędwicy wołowej

Sirloin tartar

~ **27,00 zł** ~

Carpaccio wołowe

Beef carpaccio

~ **24,00 zł** ~

Śledź w oleju z kruchą cebulką

Herring in oil with crispy onion

~ **11,00 zł** ~

Śledź po japońsku

Herring Japanese style

~ **11,00 zł** ~

PRZEKĄSKI CIEPŁE

WARM STARTERS

Krewetki na nutę lankijską

Sri Lankan style shrimps

~ 40,00 zł ~

Grzyby z patelni

Fried mushrooms

~ 28,00 zł ~

Pierogi z łososiem i pomidorem suszonym podawane na szpinaku z oliwą truflową

Pierogi with salmon and dried tomatoes served on spinach with truffle oil

~ 22,00 zł ~

Raki po kozielsku

Crayfish in local style

~ 20,00 zł ~

SALATKI LUNCH

LUNCH SALADS

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Salad with grilled chicken

~ 19,00 zł ~

Sałatka grecka

Greek style salad

~ 15,00 zł ~

Rukola z pomidorem, suszonymi pomidorami i parmezanem

Rocket salad with fresh and dried tomatoes and Parmesan cheese

Rucola mit Tomaten, getrockneten Tomaten und Parmesan

~ 10,00 zł ~

Sałatka wiosenna

**(mieszanka sałat, rukola, rzodkiewka, szpinak, papryka, szczypior,
pomidory koktajlowe, czerwona cebula)**

Spring salad (a mix of salads, radish, pepper, chives, cherry tomatoes, red onion)

~ 15,00 zł ~

ZUPY

SOUPS

Zupa grzybowa

Mushroom soup

~ **15,00 zł** ~

Zupa duet kremów (brokuły/pomidor)

A cream duet (broccoli/tomato)

~ **14,00 zł** ~

Żurek staropolski

Traditional Polish rye soup

~ **12,00 zł** ~

Rosół z makaronem

Broth with noodles

~ **8,00 zł** ~

Barszcz z krokietem z kapustą i grzybami

Red borsch and croquet filled with cabbage and mushrooms

~ **10,00 zł** ~

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

WOŁOWINA

BEEF

**Stek z polędwicy wołowej z gęsią wątróbką podawany
z pikantnymi ziemniakami i sosem pieprzowym
z glazurowaną cebulką**

Sirloin steak with foie gras served with spicy potatoes
and pepper sauce with caramelized onion

~ 55,00 zł ~

**Stek wołowy na sposób włoski z dodatkiem
pasty pomidorowej, oliwek oraz bułką włoską**

Italian style beef steak with tomato paste, olives and ciabatta

~ 55,00 zł ~

**Stek z polędwicy na pieczonych ziemniakach z boczkiem,
Cebulką i majerankiem oraz sosem pieprzowym**

Loin steak served on roasted potatoes with smoked bacon,
onion, marjoram and pepper sauce

~ 55,00 zł ~

WIEPRZOWINA

PORK

Polędwiczka faszerowana serem wędzonym i grzybami podawana na pieczonych warzywach z sosem winno-czosnkowym

Loin stuffed with smoked cheese and mushrooms
served on roasted vegetables with vine and garlic sauce

~ 36,00 zł ~

Polędwiczka wieprzowa z sosem borowikowym na ziemniakach po polsku, z dodatkiem szczypiorku

Pork loin with boletus sauce served on Polish style potatoes with chives

~ 33,00 zł ~

Schab gajowego (z chrzanem boczkiem i w wędzonym serem) podawany z opiekanymi ziemniakami i białą kapustą zasmażana

Forester's pork loin (with horseradish, bacon and smoked cheese)
served with roasted potatoes and fried white cabbage

~ 26,00 zł ~

Rolada wieprzowa podawana z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą na ciepło

Pork roulade served with Silesian dumplings and warm red cabbage

~ 23,00 zł ~

Pieczeń wieprzowa podawana z ziemniakami i sałatką z buraczków

Roast pork served with potatoes and beetroot salad

~ 23,00 zł ~

**Grilowany karczek w ziołach z tzatzykami podawany
z frytkami i surówką z białej kapusty**

Grilled pork neck in herbs with tzatziki served with chips
and white cabbage salad

~ 26,00 zł ~

**Kotlet schabowy podawany z ziemniakami
i białą kapustą zasmażaną**

Pork chop served with potatoes and fried white cabbage

~ 23,00 ~

**Kotlet wyborowy (ser, jajko sadzone) podawany z ziemniakami
purre i surówką z białej kapusty**

Superior pork chop (cheese, fried egg) served with potato puree
and white cabbage salad

~ 26,00 zł ~

Kotlet szwajcarski podawany z frytkami i zestawem surówek

Swiss style pork chop served with chips and a set of salads

~ 26,00 zł ~

CIEŁĘCINA

VEAL

Górka cielęca z ziemniakami na parze z marchewką oraz sosem pieczeniowym

Veal loin served with steamed potatoes, carrot and meat sauce

~ 45,00 zł ~

Pieczona gicż cielęca z pieczywem czosnkowym, musztardą i chrzanem

Roast veal shank with garlic bread, mustard and horseradish

~ 32,00 zł ~

DRÓB

POULTY

Pieczona kaczka z jabłkami i żurawiną, kluskami i czerwoną kapustą

Roast duck with apples and cranberries, dumplings and red cabbage

~ 45,00 zł ~

Kaczka w sosie calvados ze szpinak i kluskami

Duck served in calvados sauce with spinach and dumplings

~ 48,00 zł ~

**Smażony filet z kurczaka podawany na grillowanych szparagach
z ziemniakami, boczkiem i borowikiem smażonym
oraz sosem pieprzowym z tymiankiem**

Fried chicken fillet served on grilled asparagus with potatoes, beacon,
fried boletus and thyme and pepper sauce

~ 34,00 zł ~

Grillowanie fileciki z kurczaka z plasterkami ananasa i brokułami

Grilled chicken fried with pineapple slices and broccoli

~ 27,00 zł ~

**Filet z kurczaka z grilla z serem wędzonym podawany z frytkami
i surówką z białej kapusty**

Grilled chicken fillet with smoked cheese served with chips
and white cabbage sauce

~ 26,00 zł ~

**Kotlet de volaille podawany z ziemniakami purre
i groszkiem na maśle**

De volaille chop served with potato puree and green peas on butter

~ 26,00 zł ~

RYBA

FISH

FISCH

Grillowany łosoś podawany na warzywach z migdałami

Grilled salmon served on vegetables with almonds

~ 42,00 zł ~

**Pstrąg po wawelsku, pieczony w konfiturze z dzikiej róży
z orzechami, migdałami, sokiem z pomarańczy
oraz ziemniakami z wody**

Trout roasted in dog rose jam with nuts, almonds, orange juice and boiled potatoes

~ 28,00 zł ~

Pstrąg smażony z groszkiem podawany z ziemniakami purre

Fried trout with green peas served with potato puree

~ 30,00 zł ~

**Filet z sandacza serwowany na puree buraczanym
z sosem śmietankowo koperkowym**

Pike-perch fillet served on beetroot puree with cream and dill sauce

~ 45,00 zł ~

DANIA JARSKIE

VEGETARIAN DISHES

Pierogi ruskie

Russian style pierogi filled with cheese and potatoes

~ 14,00 zł ~

Pierogi ze szpinakiem i serem feta

Pierogi with spinach and feta cheese

~ 16,00 zł ~

Naleśniki z serem, polewą czekoladową, bitą śmietaną i mandarynkami

Pancakes with cheese, chocolate sauce, whipped cream and mandarins

~11,00~

MAKARONY

PASTA

Spaghetti bolognese

Spaghetti Bolognese

~16,00~

Penne carbonara z boczkiem

Penne carbonara with bacon

~16,00~

Penne z grzybami i kurczakiem

Penne with mushrooms and chicken

~16,00~

DODATKI

MEALS SIDE DISHES

Kluski śląskie

Silesian dumplings

~ 6,00 zł ~

Salatka z buraczków

Beetroots salad

~ 5,00 zł ~

Ziemniaki po bawarsku

Bavarian potatoes

~ 6,00 zł ~

Surówka z marchwi

Carrot salad

~ 5,00 zł ~

Frytki

Chips

~ 6,00 zł ~

Surówka z kapusty białej

White cabbage salad

~ 5,00 zł ~

Ziemniaki z wody

Boiled potatoes

~ 6,00 zł ~

Mizeria z ogórków

Cucumber salad

~ 5,00 zł ~

Salata zielona z sosem winegret

Green salad with vinaigrette sauce

~ 5,00 zł ~

Kapusta zasmażana

Fried cabbage

Bratkohl

~ 5,00 zł ~

Salatka z kapusty czerwonej

Red cabbage salad

~ 5,00 zł ~

Pieczewo czosnkowe

Garlic bread

~2,00~

Tzatziki

Tsatsiki

~2,00~

DESERY

DESSERTS

DESSERT

Kawa z ciastem dnia (proszę pytać kelnera)

Coffee with a cake of the day (please ask a waiter)

~10,00~

Brzoskwinie w karmelu z polewą malinową na toście francuskim

Peach in caramel with raspberry sauce on a French toast

~ 15,00 zł ~

Jabłka i gruszki w karmelu z lodami waniliowymi

Apples and pears in caramel with vanilla ice-cream

~ 13,00 zł ~

Maliny na ciepło z lodami i bazylią

Warm raspberries with ice-cream and basil

~14,00 zł ~

Suszone śliwki w czerwonym winie

Dried plums in red wine

~ 14,00 zł ~

LODY
ICE CREAM

Lody straciatella

Straciatella ice-cream

~ 14,00 zł ~

Puchar wiśniowy

Cherry bowl

~ 17,00 zł ~

Puchar bananowy

Banana bowl

~ 15,00 zł ~

Puchar czekoladowy

Chocolate bowl

~ 14,00 zł ~

Puchar pistacjowy

Pistachio bowl

~ 15,00 zł ~

Puchar jajeczny

Egg bowl

~ 15,00 zł ~

Leśny puchar

Forest bowl

~ 17,00 zł ~

Puchar jogurtowy kiwi

Yoghurt kiwi bowl

~ 14,00 zł ~

Kawa mrożona

Iced coffee

~ 14,00 zł ~

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

KAWY

COFFEE

Kawa z ekspresu

Espresso coffee

~ 5,00 zł ~

Kawa rozpuszczalna

Instant coffee

~ 4,00 zł ~

Kawa parzona

Brewed coffee

~ 5,00 zł ~

Espresso

Espresso

~ 5,00 zł ~

Cappucino

Cappucino

~ 7,00 zł ~

Kawa Latte

Caffee Late

~ 8,00 zł ~

HERBATY

TEA

Herbata Richmond (XXL)

Tea Richmond (XXL)

~ 8,00 zł ~

Herbata z konfiturą

Tea with jam

~ 7,00 zł ~

Herbata z rumem

Tea with rum

~ 8,00 zł ~

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

Coca Cola

~ 0,2L – 4,00 zł ~

~ 0,5 L – 6,00 zł ~

Fanta

~ 0,2L – 4,00 zł ~

~ 0,5 L – 6,00 zł ~

Sprite

~ 0,2L – 4,00 zł ~

~ 0,5 L – 6,00 zł ~

Tonic

~ 0,2L – 4,00 zł ~

Soki: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, bananowy, pomidorowy

Juice: orange, grapefruit,
black currant, banana, tomato

~ 0,2L – 3,00 zł ~

Do you know that ...

- Hotel Centralny was built in 1954 and welcomed its first guests in 1956*
- on the stage of the Theatre Hall took place first city concerts of among many Wanda Wiłkomirska, theatre and ballet performances and the Hotel itself was the heart of cultural life of Kędzierzyn-Koźle*
- during the 60s in the Hotel's cellars there was a greasy spoon*
- works around the Hotel were performed under community action work*
- until recently the Audiovisual Hall was "Azoty" Cinema and behind the mirrors in the main hall there was the cinema ticket office*
- underneath the Hotel's terrace there was a youth club "Mikrus", where one could listen to music and meet with well known actors like Andrzej Łapicki*