



RESTAURACJA SOLNA GROTA



HOTEL GALICJA SPA
WIELCZKA

Menu

Szanowni Państwo,

Podczas tworzenia menu, staramy się kultywować kreatywne i twórcze podejście zainspirowane tradycyjną kuchnią staropolską i europejską oraz bogactwem lokalnych produktów.

Niektóre produkty użyte podczas przygotowania potraw mogą zawierać, m.in: orzechy, skorupiaki, mleko, gluten. Prosimy o poinformowanie obsługi o swoich alergiach podczas dokonywania zamówienia. Pełen wykaz składników, gramatur i alergenów dostępny u pracowników restauracji.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT i przedstawione są w polskich złotych.

Ladies and Gentlemen,


When creating the menu, we try to cultivate a creative and imaginative approach inspired by traditional Old Polish and European cuisine and the wealth of local products.

Some products used in the preparation of dishes may contain, among others: nuts, crustaceans, milk, gluten. Please inform the staff about your allergies when placing your order. A full list of ingredients, weights and allergens is available from restaurant employees.



All prices include VAT and are presented in Polish zlotys.

Czas przygotowania potraw (od 20 do 45 min) tłumaczymy troską o ich wysoką jakość oraz spełnienie kulinarnych oczekiwań naszych Gości.

PRZYSTAWKI / STARTER

- **Sałatka A'la Cezar** z kurczakiem 200g **41,00zł**
Salad A'la Caesar with chicken
- **Sałatka Grecka**/ sałata/ pomidor/ feta ser/ oliwki/
czerwona cebula/ oliwa/ oregano 200g **38,00zł** 
Greek salad/ lettuce/ tomato/ feta cheese/ olives/ red
onion/ olive oil/ oregano

ZUPY / SOUP

- **Żurek staropolski** z jajkiem i kielbasą serwowany w
kociołku 300ml **26,00zł** 
Old Polish sour rye soup with egg and sausage served
in a cauldron
- **Galicyjska zupa cebulowa** z kminkiem i grzankami
300ml **26,00zł** 
Galician onion soup with caraway seeds and croutons
- **Rosół tradycyjny** z makaronem 300ml **21,00zł**
Traditional broth with noodle
- **Zupa Gulszaowa** 300ml **25,00zł**
The soup of the day
- **Zupa Dnia** 300ml **19,00zł**
The soup of the day

Menu

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES



- **Kotlet schabowy** – Ziemniaki/ Kapusta zasmażana
Pork chop - Potatoes/ Fried cabbage 160/120/120 **49,00zł**
- **Grillowany filet z kurczaka**/ frytki/ pieczarki / surówka
160/120/60/100 **46,00zł**
Grilled chicken fillet, fries, champignons, salad
- **Placki ziemniaczane z gulaszem** 350g **41,00zł**
Potato pancakes with goulash
- **Placki ziemniaczane ze śmietaną** 230g **31,00zł** 
Potato pancakes with sour cream
- **Bigos staropolski**/ ziemniaki pieczone 250g **38,00zł**
Old Polish bigos/ Baked potatoes
- **Pstrąg pieczony**/ ziemniaki pieczone/ warzywa gotowane
Baked trout/baked potatoes/cooked vegetables 
300 /150 /100g **57,00zł**
- **Polędwiczki wieprzowe**/ sos z leśnych grzybów/ puree ziemniaczane/ kiełki/ pomidorki koktajlowe 160 /120g
Pork tenderloin/ forest mushroom sauce/ mashed potato/ sprouts/ Cherry tomatoes **59,00zł**
- **Szpadki po Chłopsku przeplatane boczkiem**/ sos kurkowy/ ziemniaki opiekane/ sałatka z buraków 160 /120/120g
Peasant-style skewer/ bacon/ chanterelle sauce/ roasted potatoes/ beet salad **49,00zł**



Menu


PIEROGI I MAKARONY DUMPLINGS AND PASTA



- **Pierogi Galicyjskie** (twaróg/ ziemniaki/ cebula) z prażoną cebulką 9szt. **32,00zł**
Galicyjskie dumplings (cottage cheese / potatoes / onion) with roasted onion 9 pcs. 
- **Pierogi z mięsem** ze skwarkami 9szt. **33,00zł**
Dumplings with meat and cracklings 9 pcs.
- **Makarony z kurczakiem i warzywami** w sosie śmietanowo-parmezanowym 300g **42,00zł**
Pasta with chicken and vegetables in cream-parmesan sauce
- **Makarony** / szpinak/ suszone pomidory/ ser feta/ parmezan 300g **41,00zł**
Pasta/ spinach/ dried tomatoes / feta cheese/ parmesan 

MENU DZIECIĘCE KIDS MENU



- **Rosółek domowy** 180ml **16,00zł**
Broth with noodles
- **Paluszki rybne/ frytki/ surówka**
Fish sticks/ fries/ salad 120/ 100/ 80g **27,00zł** 
- **Nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych/ frytki/ surówka** 120/ 100/ 80g **29,00zł**
Chicken nuggets in cornflakes/ fries/ salad



DESERY / DESSERTS

- **Szarlotka po Wielicku na gorąco z lodami 150g. 26,00zł**
Wieliczka style apple pie with ice cream
- **Deser Dnia 120g, 21,00zł**
Dessert of the Day
- **Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną 150g, 24,00zł**
Ice cream with fruit and whipped cream



NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS



- Kawa „Galicja”/ „Galicja” Coffee 220ml **21,00zł**
- Kawa Espresso/ Coffee/Kaffee 90ml **14,00zł**
- Kawa czarna/ Black coffee 150ml **14,00zł**
- Kawa biała/ White coffee 170ml **17,00zł**
- Kawa Cappucino/ Cappucino 180ml **18,00zł**
- Kawa Latte/ Cafe Latte 220ml **19,00zł**
- Herbata w czajniczku (czarna, owocowa, zielona, miętowa)
Tea (black, fruit, green, mint) 220ml **16,00zł**
- Gorąca czekolada/ Hot chocolate 220ml **22,00zł**
- Herbata zimowa/ Winter tea 220ml **22,00zł**



NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

- Woda mineralna Gazowana 0,3l/0,5l **9,00zł/12,00zł**
Sparkling mineral water
- Woda mineralna Niegazowana 0,3l/0,5l **9,00zł/12,00zł**
Still mineral water
- Woda mineralna Karafka Niegazowana 1l **15,00zł**
Mineral water Still carafe
- Sok (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrut)
Juice (orange, apple, black currant, grapefruit) 0,2l **10,00 zł**
Sok 1l **25,00zł**
- Pepsi 0,2l **11,00zł**
- 7UP 0,2l **11,00zł**
- Mirinda 0,2l **11,00zł**
- Ice Tea Lipton 0,2l **11,00zł**

Menu

PIWO BUTELKOWE BEER



- OKOCIM 0,5l 18,00 zł
- OKOCIM JASNE OKOCIMSKIE 0,5l 18,00 zł
- OKOCIM 0,0% 0,5l 18,00 zł
- OKOCIM Radler 2,0% 0,5l 18,00 zł
- Piwo Grzane 0,5l 23,00 zł

Mulled beer

- GRZANE WINO 200ml 24,00zł (Z OWOCAMI I PRZYPRAWAMI KORZENNYMI) MILLED WINE (WITH FRUITS AND SPICES)

WINA



Zapraszamy do zapoznania
się z kartą win

Menu