



MOŚCICKI
★★★★ Hotel
RESORT & CONFERENCE

ul. Nadpiliczna 2, 97-215 Spała,
tel./fax: (044) 726 41 00, 726 41 10
e-mail: recepcja@hotelmoscicki.pl

www.hotelmoscicki.pl



Szef Kuchni poleca



Przekąska / Starter

Półgęsek wędzony.....	30 zł
rukola / żurawina / oliwa truflowa / chrzan tarty	
Finely cut smoked goose breast.....	30 PLN
rocket / cranberry / truffle oil / grated horseradish	

Zupa / Soup

Krem ze szczawiu z jajkiem w koszulce (250 ml).....	10 zł
Cream of sorrel with poached egg (250 ml).....	10 PLN

Danie główne / Main dish

Sznicel z indyka.....	28 zł
sos pomarańczowo-musztardowy / ryż curry	
Turkey schnitzel.....	28 PLN
orange-mustard sauce / curry rice	
Polędwica z sarny.....	65 zł
pęczak a'la risotto / prażona żurawina / sos z czerwonego wina (150g)	
Roe-deer loin.....	65 PLN
pearl barley a'la risotto / roasted cranberry / red wine sauce (150 g)	
Polędwica wołowa „Chateaubriand (dla dwóch osób).....	150 zł
sos Bearnaise / sos grzybowy / żurawina (600g)	
Sirloin steak beef “Chateaubriand” (for two persons).....	150 PLN
Bearnaise sauce / mushroom sauce / cranberry (600g)	

Deser / Dessert

Jabłko zapiekane w cieście francuskim / lody waniliowe.....	16 zł
Baked apple in the puff pastry / vanilla ice cream.....	16 PLN

Przekąski / Starters

Śledź, marynowany w oleju lnianym.....	12 zł
cebula / pieprz / liść laurowy / ziele angielskie (100 g)	
Herring, marinated in linseed oil.....	12 PLN
onion / pepper / bay leaf / allspice (100 g)	
Łosoś wędzony na zimno, marynowany w żubrówce, miodzie.....	28 zł
pieprz kolorowy / sałata / grzanki (100 g)	
Finely cut smoked salmon, marinated in sweetgrass wodka.....	28 PLN
"Żubrówka" and honey / lettuce / croutons (100 g)	
Carpaccio z wędzonej polędwicy z jelenia.....	30 zł
żurawina / jeżyny (70 g)	
Carpaccio of smoked deer loin.....	30 PLN
cranberry / blackberry (70 g)	

Sałatki / Salads

Grillowane warzywa.....	26 zł
papryka / bakłażan / cukinia / rukola / kurki marynowane / parmezan (100 g)	
Grilled vegetables.....	26 PLN
bellpepper / eggplant / zucchini / arugula, rocket / marinated Chantarelle / Parmesan (100 g)	
Sałatka z kurczakiem marynowanym w kefirze.....	26 zł
sałaty mieszane / suszone pomidory / grzanka / sos czosnkowy (100 g)	
Chicken salad marinated in kefir / mix of lettuces / dried tomatoes.....	26 PLN
piece of toast / garlic sauce (100 g)	
Kozi ser, dojrzewający, twarogowy, na cykorii i sałacie.....	26 zł
sos vinaigrette / grzanka czosnkowa (100 g)	
Ripening goat's cheese, on chicory and lettuce.....	26 PLN
sauce vinaigrette / garlic toast (100 g)	

Przekąski gorące / Hot snacks

Plastry buraka czerwonego pieczonego w ziołach kozi ser twarogowy / asortyment sałat / sos pesto (100 g)	18 zł
Slices of the Beetroot baked in herbs goat's milk curd cheese / assortment of lettuces / pesto sauce (100 g)	18 PLN
Rydze smażone w maśle czosnek / zielona pietruszka (100 g)	24 zł
Saffron Milk Caps fried in butter garlic / parsley (100 g)	24 PLN
Kaukaskie eskalopki z kurczaka, marynowane w białym winie owczy ser / kapary (120 g)	28 zł
Chicken escalopes Caucasian way, marinated in the white wine sheep's milk cheese / capers (120 g)	28 PLN
Krewetki królewskie w sosie maślanym czosnek / zielona pietruszka (100 g)	32 zł
King prawns in butter sauce garlic / parsley (100 g)	32 PLN

Makarony, Ryż / Pastas, Rice

Makaron Tagliatelle z ragout z maślaków / parmezan.....	28 zł
Tagliatelle pasta with cep mushrooms ragout / Parmesan.....	28 PLN
Makaron Penne / łosoś/ ser mascarpone (150 g).....	32 zł
Penne pasta / salmon/ cheese mascarpone (150 g).....	32 PLN
Risotto / borowik / orzech laskowy szparagi (150 g).....	36 zł
Risotto / boletus / hazelnut / asparagus (150 g).....	36 PLN

Zupy / Soups

Żurek Spalski z białą kielbasą i jakiem (250 ml).....	11 zł
Traditional Polish borsch (250 ml).....	11 PLN
based of leaven rye flour, cooked on smoked bacon, flavored with garlic and marjoram	
Kołoduny jagnięce w rosole (250 ml)	15 zł
Kolduny - small dumplings (250 ml)	15 PLN
(similar to ravioli) stuffed with the lamb served in the broth	
Zupa gulaszowa z cielęciny podana w chlebie razowym (250 ml).....	15 zł
Goulash veal soup served in the wholemeal bread (250 ml).....	15 PLN

Ryby / Fish

Dorsz pieczony w cebuli szalotce	24 zł
ryż szafranowy / warzywa na parze (190 g)	
Codfish roasted in shallot onion	24 PLN
saffron rice / steamed vegetables (190 g)	
Lin pieczony w całości.....	34 zł
sos porowy / warzywa na parze (190 g)	
Whole roasted tench	34 PLN
leek sauce/ steamed vegetables (190 g)	
Pieczony filet z halibuta	46 zł
sos bazyliowy (190 g)	
Roasted fillet of halibut	46 PLN
basil sauce (190 g)	
Stek z łososia	48 zł
szpinak / sos porowy (190 g)	
Salmon steak.....	48 PLN
spinach / leek sauce (190 g)	
Filet z sandacza – pieczony lub gotowany na parze	48 zł
masto / szalotka / szafran (190 g)	
Pikeperch (zander)	48 PLN
roasted or steamed / butter / shallot / saffron (190 g)	

Drób / Poultry

Grillowana pierś z kurczaka sos kurkowy (150 g)	24 zł
Grilled chicken breast Chanterelle sauce (150 g)	24 PLN
Filet z kaczki marynowany w krupniku żurawina / sos jabłkowo – pomarańczowy (150 g)	32 zł
Fillet of duck marinated in honey brandy cranberry / apple – orange sauce	32 PLN
Udziec z gęsi marynowany w czerwonym winie sos śliwkowo – miętowy (150 g)	32 zł
Goose thigh marinated in red wine plum-mint sauce (150 g)	32 PLN

Mięsa / Meats

Sznicel Wiedeński frytki / sos czosnkowy (200 g)	28 zł
Wiener Schnitzel chips / garlic sauce (200 g)	28 PLN
Grillowany comber jagnięcy sos musztardowy (150 g)	68 zł
Grilled saddle of lamb/ mustard sauce (150 g)	68 PLN
Stek wołowy marynowany w czerwonym winie sos z zielonego pieprzu (150 g)	68 zł
Beef steak marinated in red wine green pepper sauce (150 g)	68 PLN

Dziczyzna / Game

Polędwica z dzika kluski kładzione / sos grzybowy (150 g)	54 zł
Loin of wild boar dumplings / forest mushroom sauce (150 g)	54 PLN
Stek z jelenia kasztany / puree truflowe / sos jałowcowy (150 g)	54 zł
Steak of deer chestnuts / truffle puree / juniper sauce (150 g)	54 PLN

Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

Pierogi z mąki gryczanej z soczewicą, cebulą i serem twarogowym.....	18 zł
Dumplings of the buckwheat flour with lentil, onion and curd cheese	18 PLN
Kapusta faszerowana szpinakiem	26 zł
sos z sera gorgonzola (150 g)	
Cabbage stuffed with the spinach.....	26 PLN
gorgonzola cheese sauce (150 g)	
Gołąbki z borowikiem, kaszą gryczaną w sosie grzybowym.....	26 zł
Stuffed cabbage with boletus a buckwheat/ mushroom sauce.....	26 PLN

Desery / Desserts

Puchar sorbetów lub lodów (150 g).....	12 zł
(cytrynowy / malinowy) lody (truskawka / wanilia / czekolada)	
Cup of sorbets or ice-cream.....	12 PLN
Sorbet: (lemon / raspberry) Ice-cream:(strawberry / vanilla/ chocolate)	
Waniliowo-czekoladowy przekładaniec / gałka lodów bakaliowych (70 g).....	14 zł
Vanilla-chocolate layered cake / nuts and dried fruit ice-cream.....	14 PLN
Suflet sernikowy z sosem malinowym (70 g).....	14 zł
Cheese cake soufflé with raspberry sauce (70 g).....	14 PLN

Danie dla min. 4 osób / Dishes for 4 persons min.

Czas przygotowania min. 3 godz. / Preparation time 3 h min.

Beef Stroganoff z kluskami kładzionymi lub spaghetti.....	10 zł /100 g
Beef Stroganoff with dumplings or spaghetti.....	10 zł /100 g
Pasta Bucatini „Manhattan” klopsy z cielęciny/ sos pomidorowy/bazylia	12 zł/ 100 g
Bucatini pasta ”Manhattan”/ meatballs of veal / tomato sauce/ basil	12 zł/ 100 g
Półtusza łososa norweskiego (ok. 2 kg) pieczona w cieście francuskim.....	14 zł /100 g
Piece of Norwegian salmon (about 2 kg) baked in the puff pastry	14 zł /100 g
Polędwica wołowa „Wellington”, pieczona w cieście francuskim.....	20 zł /100 g
Beef tenderloin “Wellington”, baked in puff pastry.....	20 zł /100 g

Napoje gorące

Espresso.....	7 zł
Podwójne espresso.....	12 zł
Cappucino	7 zł
Kawa Latte	10 zł
Kawa Latte z syropem..... (orzechowym, waniliowym, amaretto)	12 zł
Kawa Amore z lodami	14 zł
Kawa po Irlandzku.....	16 zł
Czekolada	10 zł
Wybór herbat Dilmah.....	7 zł
Wybór herbat Sir William's.....	7 zł

Napoje bezalkoholowe

Pepsi cola 0,2 l.....	4 zł
Pepsi Max 0,2 l.....	4 zł
Mirinda 0,2 l.....	4 zł
7up 0,2 l.....	4 zł
Shweppes 0,2 l.....	4 zł
Lipton Ice Tea Lemon 0,2 l.....	6 zł
Lipton Ice Tea Peach 0,2 l.....	6 zł
Lipton Green Ice Tea 0,2 l.....	6 zł
Soki owocowe 0,25 l	4 zł
Sok ze świeżych owoców.....	12 zł
Górska natura 0,3 l.....	3 zł
Napój energetyczny Rockstar.....	5 zł

Napoje alkoholowe

Piwo z beczki

Pilsner Urquell 0,5 l	9 zł
Pilsner Urquell 0,3 l	7 zł
Lech Premium 0,5 l	8 zł
Lech Premium 0,3 l	6 zł

Piwo butelkowe

Lech Free 0,33 l	7 zł
Carlsberg 0,5 l	9 zł
Heineken 0,5 l	10 zł
Książęce Ciemne	9 zł
Książęce Pszeniczne	9 zł

Wódka 4cl



Finlandia Platinum (Super Premium).....	14 zł
Finlandia smakowa (Lime, Grapefruit, Mango, Cranberry, Blackcurrant, Redberry).....	10 zł
Finlandia Vodka	9 zł
Pravda (Super Premium).....	12 zł
Stanislav (Luxury).....	9 zł
Luksusowa.....	7 zł
Wyborowa.....	7 zł
Absolut.....	9 zł
Żołądkowa gorzka.....	7 zł
Żubrówka.....	7 zł
Wiśniówka.....	7 zł

Whisky & Whiskey 4 cl:



Jack Daniel's.....	14 zł	Jameson Reserve	20 zł
Gentlemen Jack	20 zł	Jameson	14 zł
Jack Daniel's Single Barrel.....	30 zł	Tullamore Dew.....	13 zł
Jack Daniel's Honey	14 zł	Jim Beam Black.....	20 zł
Woodford Reserve.....	30 zł	Jim Beam.....	14 zł
The Macallan 18 old	65 zł	Johnnie Walker Black.....	20 zł
Glenfiddich 18 old	40 zł	Johnnie Walker Red	12 zł
Glenfiddich 15 old.....	30 zł	Ballantines 30 old	50 zł
Glenfiddich 12 old.....	20 zł	Ballantines 21 old	35 zł
Talisker Malt.....	30 zł	Ballantines 17 old.....	28 zł
Chivas Regal 18 old	40 zł	Ballantines 12 old	18 zł
Chivas Regal 12 old	20 zł	Ballantines Finest.....	10 zł

Gin 4cl:

Bombay	13 zł
Beefeater.....	11 zł
Gordons.....	10 zł
Seagram's.....	10 zł
Seagram's Lime	10 zł

Wermuty 10cl

Martini Extra Dry.....	11 zł
Martini Rosso.....	11 zł
Martini Bianco.....	11 zł

Digestives 4cl:

Sambuca Ramazzotti.....	15 zł
Jägermeister	12 zł
Becherovka	10 zł
Campari.....	10 zł

Łikiery 4cl:

Southern Comfort.....	12 zł
Sheridan's.....	15 zł
Bailey's.....	15 zł
Cointreau.....	15 zł
Kahlua.....	12 zł
Amaretto.....	12 zł
Malibu.....	12 zł
Passoa.....	12 zł
Blue Curacao.....	12 zł

Koniak & Brandy 2cl:

Remy Martin Extra.....	125 zł
Remy Martin X.O.....	35 zł
Camus X.O.....	35 zł
Camus V.S.O.P.....	18 zł
Martell V.S.O.P.....	23 zł
Martell V.S.....	12 zł
Otard V.S.O.P.....	18 zł
Hennessy V.S.....	10 zł
Metaxa 7*.....	10 zł
Metaxa 5*.....	7 zł

Tequila 4cl:

Herradura Blanco.....	28 zł
Herradura Reposado.....	30 zł
El Jimador Blanco.....	16 zł
El Jimador Reposado.....	18 zł
Olmecca Silver.....	16 zł
Olmecca Gold.....	18 zł
Sierra Silver.....	13 zł
Sierra Gold.....	13 zł

Rum 4cl

Havana anejo 3 anos.....	12 zł
Havana anejo 7 anos.....	18 zł
Havana Selection de Maestros.....	36 zł

Koktajle

Manhatan	20 zł
(Jack Daniel's, Martini Rosso)	
Long Island Ice Tea	20 zł
(Finlandia, Seagram's, Havana Club, Cointreau, El Jimador, sok cytrynowy, pepsi, lód)	
Mojito	20 zł
(Havana Club, cukier brązowy, limonka, mięta, kruszony lód)	
Cuba Libre	20 zł
(Havana Club, pepsi, limonka, lód)	
Dai Quiri	20 zł
(Havana Club, sok z cytryny, cukier puder)	
Rob Roy	20 zł
(Ballantines Finest, Martini Rosso)	
Tequila Sunrise	20 zł
(El Jimador, sok pomarańczowy, grenadine, lód)	
Margarita	20 zł
(El Jimador, Cointreau, cytryna)	
White Russian	20 zł
(wódka, Kahlua, śmietanka, lód)	