



Restauracja Hotelu Maraton

<u>Przystawki</u>	<u>Dania główne</u>
Tatar wołowy/szalotka/pikle/masło z gorczycą 30 PLN	Schabowy z kością w papierze/ tłuczone ziemniaki/ kapusta kiszona na smalcu 48 PLN
Bułeczka bao z szarpaną wieprzowiną/ sałata z kolendra / pikantny majonez 28 PLN	Kotlet devolay/puree ziemniaczane/ surówka z białej kapusty 36 PLN
<u>Zupy</u>	Orientalny makaron z wieprzowiną i chrupkimi warzywami 37 PLN
Żur na domowym zakwasie z jajkiem i ziemniakami 25 PLN	Klasyczna sałatka Cezar z kurczakiem i domowym majonezem z anchois 37 PLN
Barszcz czerwony z warzywami/ tłuczone ziemniaki 23 PLN	Dorsz z patelni/ kugel ziemniaczany / warzywa korzeniowe/ sos maślany 44 PLN
Zupa dnia 20 PLN	Ravioli z ricottą i anyżem/sos winny ze szpinakiem/ morele z kardamonem 36 PLN
<u>Dla dzieci</u>	
Gotąbki w sosie pomidorowym z tłuczonymi ziemniakami 32 PLN	
Nuggetsy drobiowe z frytkami / surówka z marchewki 28 PLN	
<u>Desery</u>	
Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną i lodami 25 PLN	
Beza z naszej pracowni z mascarpone z kawą i frużeliną owocową 25 PLN	



Hotel Marathon Restaurant

Starters	Main Dishes
Beef tartare/schallots/picles/mustard butter 30 PLN	Pork chop with bone in paper/ mashed potatoes/ sauerkraut in lard 46 PLN
Bao buns with pulled pork/ coriander lettuce/ spicy mayonnaise 28 PLN	Devolay cutlet/ mashed potatoes/ coleslaw 36 PLN
Soups	Oriental pasta with pork and crispy vegetables 37 PLN
Home-made sour rye soup with egg and potatoes 25 PLN	Classic Caesar salad with chicken and homemade mayonnaise with anchovies 37 PLN
Red borscht with vegetables/ mashed potatoes 23 PLN	Pan-fried cod/ potato kugel/ root vegetables/ butter sauce 44 PLN
Soup of a day 20 PLN	Ravioli with ricotta and anise/wine sauce with spinach/apricots with cardamom 36 PLN
Kids meals	
Stuffed cabbage in tomato sauce with mashed potatoes 32 PLN	
Chicken nuggets with fries / carrot salad 28 PLN	
Desserts	
Hot apple pie with whipped cream 25 PLN	
Meringue from our studio with mascarpone with coffee and cherry 25 PLN	