

## Napoje zimne

### Cold beverages

Kropla Beskidu / Mineral Water	330 ml	8 zł
Kropla Beskidu / Mineral Water	750 ml	14 zł
Cappy Soki owocowe / Fruit Juice	250 ml	8 zł
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Fuzetea	250 ml	8 zł
Burn	250 ml	12 zł



## Napoje gorące

### Hot beverages

Herbata / Tea		8 zł
Espresso / Kawa czarna / Black Coffee		8 zł
Kawa Biała / White Coffee		9 zł
Cappucino		10 zł
Kawa Latte / Coffee Latte		12 zł
Czekolada na gorąco / Hot chocolate		12 zł
Kawa po Irlandzku / Irish Coffee		14 zł



## Piwo beczkowe

### Draught beer

Tyskie Gronie	0,3l	8 zł
Tyskie Gronie	0,5l	10 zł



## Piwo butelkowe

### Bottle of beer

Pilsner Urquell	0,33l	10 zł
Grolsch	0,45l	12 zł
Książęce	0,50l	10 zł
Redd's	0,40l	10 zł
Capitan Jack	0,40l	12 zł
Lech Premium	0,33l	8 zł
Lech Shandy	0,50l	10 zł
Cydr Dobroński	0,275l	9 zł



### Piwo bezalkoholowe (0,0% alcohol):

Lech free	0,33l	8 zł
B-Life Botanicals	0,33l	8 zł



Alkohol szkodzi zdrowiu / Alcohol harms health

restauracja galicya

# menu

restaurant  
\$ par

zapraszamy / welcome 14:00-22:00

Kartę z gramaturą poszczególnych składników udostępniamy na życzenie  
Ingredients basis weight chart is available upon request

Ceny zawierają podatek VAT / The prices include VAT  
Serwis nie jest wliczony w cenę / No service charge included

## Przystawki / Sałatki

### Starters / Salads

Carpaccio wołowe z oliwą truflową, zielonym pieprzem, parmezanem, rukolą, kaparami oraz pomidorkami cherry <i>Beef carpaccio with truffle olive oil, green pepper, parmesan, rucola, capers and cherry tomatoes</i>	28 zł 120 g
Bocznik w tempurze z gorgonzolą, mussem z ogórka oraz pestkami z dyni <i>Oyster mushroom in tempura with gorgonzola, cucumber mousse and pumpkin seeds</i>	20 zł 120 g
Sałatka z grillowanym serem halloumi, piklowaną czerwoną cebulą, grzankami oraz sosem miodowo-musztardowym <i>Salad with grilled halloumi cheese, pickled red onion, croutons and honey-mustard sauce</i>	22 zł 130 g

## Zupy

### Soups

Żurek po krakowsku z jajkiem sadzonym i świeżym majerankiem <i>Krakovian sour-rye soup with fried egg and fresh marjoram</i>	16 zł 250 ml
Krem z pieczonych buraków z pesto z pietruszki oraz ricottą <i>Cream of baked beets with parsley pesto and ricotta</i>	15 zł 250 ml

## Makarony i pierogi

### Pasta & pierogi

Tagliolini z bocznikiem, rukolą i parmezanem <i>Tagliolini with oyster mushroom, rucola and parmesan</i>	20 zł 220 g
Strzapretti z kurczakiem, brokułami, orzechami pinii i soją <i>Strzapretti with chicken, broccoli, pine nuts and soya</i>	28 zł 220 g
Pierogi (do wyboru) ruskie lub z jarmużem i fetą <i>Pierogies (choice of) Russian or with kale and feta</i>	20 zł 220 g

## Klasyki hotelowe

### Hotel classics

Bułka drożdżowa z grillowaną wołowiną, jajkiem sadzonym, boczkiem, sałatą, pomidorem, frytkami oraz sosem majonezowym <i>Yeast-raised bun with grilled beef, fried egg, oyster mushroom, lettuce, tomato, fries and mayonnaise sauce</i>	27 zł 250 g
Panini z grillowanym kurczakiem, bekonem, mozzarellą, papryką piklowaną, frytkami z batatów oraz z sosem czosnkowym <i>Panini with grilled chicken, bacon, mozzarella, pickled pepper, yam fries and garlic sauce</i>	23 zł 250 g



## Dania główne

### Main courses

Łosoś, sałatka z bobu, emulsja z pietruszki, młody szpinak, puree z marchewki, marynowany burak <i>Salmon, broad bean salad, parsley emulsion, young spinach, carrot purée, marinated beet</i>	46 zł 300 g
Falafel z ciecierzycy z puree z dyni, grillowany pomidor, smażony por, salsa paprykowa <i>Falafel of chick pea with pumpkin purée, grilled tomato, fried leek, paprika salsa</i>	26 zł 300 g
Kotlet schabowy z kostką, gotowana kapusta, konfitowane ziemniaki, smażony boczek, pieczona marchewka, sos z pieczonego czosnku <i>Pork chop with bone, boiled cabbage, potato confit, fried bacon, baked carrot, roast garlic sauce</i>	39 zł 300 g
Supreme z kurczaka, pieczone bataty, groszek cukrowy, grillowana papryka, sos z gorgonzoli <i>Chicken supreme, baked yams, sweet peas, grilled pepper, gorgonzola sauce</i>	34 zł 300 g
Stek z rostbefu, smażony jarmuż, konfitura z cebuli, grillowana cukinia, frytki, sos Porto <i>Roast beef steak, fried kale, onion preserve, grilled zucchini, fries, Porto sauce</i>	55 zł 350 g

## Desery

### Desserts

Torcik kawowy z ciastkiem cygaretkowym, jadalną ziemią oraz mussem malinowym <i>Coffee cake with filo pastry, edible soil and raspberry mousse</i>	16 zł 120 g
Crumble z owoców sezonowych z octem balsamicznym, winem, kruszonką oraz lodami waniliowymi <i>Seasonal fruit crumble with balsamic vinegar, wine, crumble and vanilla ice cream</i>	18 zł 120 g

## Przekąski do piwa

### Beer snacks

Frytki z batatów z dipem szczypiorkowym <i>Yam fries with chive dip</i>	10 zł 250 g
Mix przekąsek (kuleczki z serkiem Filadelfia, krążki cebulowe, paluszki z serem mozzarella, sos czosnkowy, dip ziołowy, ketchup) <i>Snack mix (Philadelphia cheese balls, onion rings, mozzarella sticks, garlic sauce, herbal dip, ketchup)</i>	15 zł 350 g

