



Witamy w Restauracji a'la carte na pokładzie m/f SKANIA.

*Pyszne i zdrowe dania są tak różnorodne jak różnorodny jest świat,
w którym żyjemy. Przyrządzane według najlepszych przepisów
i z nadzwyczajną dokładnością sprawiają, że odkryjecie sekret
doskonałej kuchni.*

*Prosimy nie zapominać, że na dzieci czekają posiłki przygotowane
specjalnie dla nich. Wybierzcie więc swoje ulubione danie i ...
ŻYCZYMY SMACZNEGO!*

Welcome to the a'la carte Restaurant on m/f SKANIA.

*Our chef is offering delicious and fresh dishes, varied and exciting
as the world we live in. The tasty food discloses the secrets of our
cuisine, namely – carefully selected ingredients, prepared with extraordinary
care and according to the best recipes.*

*Of course we also offer appetizing dishes, especially suitable for children.
So now make your choices and
enjoy your meal.*



Specjalność Szefa Kuchni ***Chef's Special***

Przystawka / Starter

Krem z Pieczonej Dyni

z Mleczkiem Kokosowym, Grzankami, Pestkami Dyni i Olejem Dyniowym

Cream of Beaked Pumpkin

With Coconut Milk, Croutons, Pumpkin Seeds and Pumpkin Oil

32 PLN

Danie główne / Main course

Policzki Wołowe w Sosie Demi – Glace z Czerwonym Winem

*Puree Ziemniaczano – Truflowym, Zielonymi Szparagami
i Cebulką Balsamico*

Beef Cheeks in Demi – Glace Sauce with Red Wine

Truffle – Mashed Potatoes, Green Asparagus and Balsamico Onion

89 PLN

Deser / Dessert

Tarta Gruszkowa

z Czekoladą i Dyniowym Cremem Brulee

Pear Tart

with Chocolate and Pumpkin Creme Brulee

32 PLN

*Priser i SEK är ungefärliga, beräknade från PLN på dagskursen från POLENS NATIONALBANK.

*Ceny w SEK są cenami przybliżonymi, każdorazowo przeliczanymi z PLN po średnim dziennym kursie NBP.

*Prices in SEK are approximate, converted from PLN according to the daily average rate of the National Bank of Poland.

Zupy / Soups

Pikantna Zupa Rybna z kluseczkami szpinakowymi
Spicy Fish Soup with spinach noodles

39 PLN

Zupa Gulaszowa
Goulash Soup

32 PLN

Sałatki / Salads

Plastry Grillowanej Polędwicy Wołowej
na bukiecie zielonych sałat z serem pleśniowym oraz salsą pomidorową

Sliced and Grilled Beef Tenderloin
on green salad bouquet with blue cheese and tomato salsa

69 PLN

Smażone Krewetki Królewskie
z kompozycją świeżych sałat i cytrusowym vinaigrette

Fried Royal Shrimps
with fresh salad mix & citrus vinaigrette

66 PLN

Dania główne / Main courses

Grillowany Filet „Mignon”
stek z polędwicy wołowej z chipsem z bekonu, sałatką ze świeżego szpinaku z boczkiem,
pieczonym ziemniakiem „Idaho” z kwaśnym sosem jogurtowo-czosnkowym

Fillet „Mignon”
beef tenderloin steak, bacon chips, spinach salad with bacon,
baked „Idaho” potato with sour yogurt & garlic sauce

125 PLN

Wołowy Burger „Trucker”
z chrupiącym plastrzem boczku wędzonego, rukolą,
marynowaną czerwoną cebulą, pomidorem, piklowanym ogórkiem,
autorskim sosem oraz z frytkami farmerskimi i sałatką Coleslaw

„Trucker” Beef Burger
with crispy bacon, rucola, marinated red onion, fresh tomato,
pickled cucumber, homemade sauce, country fries and Coleslaw

69 PLN

Stek z Sezonowanego Antrykotu Wołowego

*z sałatką Cezar, masłem czosnkowo-ziółowym,
łódeczkami ziemniaczanymi oraz z grillowaną papryką*

Aged Rib-Eye Steak with Caesar Salad,

herbal garlic butter, potato wedges, grilled peppers

99 PLN

Pieczone Żeberka Wołowe

*Z sosem Jack Daniels BBQ
Z sałatką Coleslaw i frytkami farmerskimi*

Roasted Beef Ribs

*With Jack Daniels BBQ sauce
Coleslaw salad, country fries*

87 PLN

Stek Wieprzowy z Kością

kapustą, ziemniakami z koperkiem oraz masłem czosnkowym

Grilled Pork Loin Steak on the Bone

cabbage, potatoes with dill and garlic butter

52 PLN

Pierś z Kurczaka z Grilla

*zapekana z serem cheddar z sosem paprykowym, grillowaną cukinią,
frytkami i gotowanymi brokułami*

Grilled Chicken Fillet

*roasted with cheddar cheese and red pepper sauce, grilled zucchini,
French fries, broccoli*

57 PLN

Pieczony Filet z Halibuta

*z orzechowym crustem, risotto borowikowym, cukiniowym
pappardelle, groszkiem zielonym i pieczonym kalaflorem*

Baked Halibut

*fillet with nut crust, boletus risotto, zucchini pappardelle,
green peas and roasted cauliflower*

77 PLN

Grillowany Łosoś

*z sałką z mango, avocado i pieczonej papryki, puree z kalafiora,
szpinakiem i gnocchi z pesto bazyliowym*

Grilled Salmon

*with mango, avocado and baked peppers salsa, cauliflower puree
spinach, gnocchi with basil pesto*

77 PLN

*Priser i SEK är ungefärliga, beräknade från PLN på dagskursen från POLENS NATIONALBANK.

*Ceny w SEK są cenami przybliżonymi, każdorazowo przeliczanymi z PLN po średnim dziennym kursie NBP.

*Prices in SEK are approximate, converted from PLN according to the daily average rate of the National Bank of Poland.

Danie wegetariańskie | Vegetarian dish

Tagliatelle

ze szpinakowym pesto, papryczką pepperoni, kurkami ze słonecznikiem, cukinią i grillowanym karczochem

Tagliatelle

with spinach pesto, pepperoni, chanterelles with sunflower seeds, zucchini and grilled artichoke

45 PLN

Wegetariański Burger z Ciecierzycy i Czerwonej Fasoli

z grillowaną cukinią, rukolą, pomidorem, ogórkiem piklowanym, marynowaną czerwoną cebulą, salsą pomidorową, sosem bazyliowym oraz sałatką Coleslaw

Vegetarian Chickpea and Red Bean Burger,

grilled zucchini, rucola, fresh tomato, pickled cucumber, marinated red onion, tomato salsa, basil sauce and Coleslaw

49 PLN

Desery / Desserts

Sernik Baskijski

z galką domowych lodów śmietankowo-miętowych

Basque Cheesecake

with scoop of homemade creamy mint ice cream

29 PLN

Crème Brulée

z domowym sorbetem truskawkowym i świeżymi owocami

Crème Brulée

with homemade strawberry sorbet and fresh fruits

29 PLN

Szarlotka z Karmelem na Ciepło

z lodami waniliowymi i sosem zabaglione

Hot Apple Pie with Warm Caramel

vanilla ice cream, sabayon sauce

29 PLN

*Priser i SEK är ungefärliga, beräknade från PLN på dagskursen från POLENS NATIONALBANK.

*Ceny w SEK są cenami przybliżonymi, każdorazowo przeliczanymi z PLN po średnim dziennym kursie NBP.

*Prices in SEK are approximate, converted from PLN according to the daily average rate of the National Bank of Poland.

Dania dziecięce / Kid's menu

polecane dla dzieci do 15 roku życia

Zupy / Soups

Rosół z Kurczaka

Chicken Consomme

15 PLN

Dania główne / Main courses

Sindbad Żeglarz paluszki z kurczaka, frytki, warzywa

Sindbad Sailor chicken fingers, french fries, vegetables

39 PLN

Mały Wiking paluszki rybne, frytki, warzywa

Little Viking fish sticks, boiled potatoes, vegetables

39 PLN

Mały Pirat burger drobiowy z serem cheddar, frytki, sałata, pomidor, ogórek

Little Pirat chickenburger with cheddar cheese, french fries, lettuce,

tomato, cucumber

39 PLN

Deser / Dessert

Puchar Frutino

Deser lodowy o oryginalnie połączonych smakach świeżych owoców z dodatkiem bitej śmietany

Frutino

*Ice cream dessert of originally joint tastes of fresh fruits
and addition of whipped cream*

27 PLN