



PRZYSTAWKI **STARTERS/VORSPEISEN**

Bruschetta – grzanka czosnkowa podana z salsą z pomidorów
Bruschetta - toasted bread rubbed with garlic and served with tomato salsa
Bruschetta – Knoblauchröstbrot serviert mit Salsa aus Tomaten

10,00 zł

Carpaccio wołowe z piklami, parmezanem i pieczywem
Beef carpaccio with pickles, parmesan cheese and bread
Carpaccio vom Rind mit Pickles, Parmesan-Käse und Brot

32,00 zł

Krewetki z chilli, limonką i ziołami podane z bagietką
Prawns with chilli, lime and herbs, served with baguette
Garnelen mit Chili, Limette und Kräutern, serviert mit Baguette

32,00 zł

Tatar z polędwicy wołowej, siekane pikle, pieczywo, masło
Steak tartar with chopped pickles, butter and bread
Rindtatar mit gehackten Pickles Butter und Brot

32,00 zł



ZUPY
SOUPS/ SUPPEN

Zupa meksykańska
Mexican soup
Mexikanische Suppe

14,00 zł

Krem pomidorowy z bazyliowym pesto, grzanki
Tomato cream with basil pesto, toasts
Tomatencreme mit Basilikumpesto, Toast

14,00 zł

Żurek staropolski z jajkiem i chrzanem, pieczywo
Polish sour soup with egg and horseradish, bread
Zurek Suppe mit Ei und Meerrettich und Brot

14,00 zł



SAŁATY **SALADS/ SALATE**

Sałatka cezar z kurczakiem, boczkiem, pomidorem, czerwoną cebulą, serem i grzankami
Caesar salad with chicken, bacon, tomato, red onion, cheese and croutons
Cäsar-Salat mit Huhn, Schinkenspeck, Tomaten, Roter Zwiebel, Käse und Croutons

27,00 zł

Sałatka grecka: sałata, pomidor, ogórek, papryka, ser typu feta, cebula, oliwki, grzanka
Greek salad: lettuce, tomato, cucumber, pepper, feta cheese, onion, olives, croutons
Griechischer Salat: Salat, Tomate, Gurke, Pfeffer, Schafskäse, Zwiebel, Oliven, Croutons

22,00 zł

Sałatka z kozim serem, karmelizowaną gruszką, orzechami włoskimi, sosem malinowym
Salad with goat cheese, caramelised pear, walnuts and raspberry sauce
Salat mit Ziegenkäse, karamellisierter Birne, Walnüssen und Himbeersauce

28,00 zł



DANIA GŁÓWNE **MAIN DISH/ HAUPTGERICHT**

Pierś z kurczaka sous vide, puree ziemniaczano – selerowe, szpinak, sos serowy
Chicken breast sous vide, potato puree - celery, spinach, cheese sauce
Hähnchenbrust Sous Vide, Kartoffelpüree - Sellerie, Spinat, Käsesauce

29,00 zł

Yellow Tail Chardonnay, dry white wine, Australia  0,75l - 75,-  0,150 l – 15,-

Pierś z kaczki sous vide z sosem śliwkowym, gnocchi i pieczonym jabłkiem
Duck breast in sous vide with plum sauce, gnocchi, baked apple
Entenbrust sous vide mit Pflaumensoße, Gnocchi und Bratapfel

36,00 zł

Yellow Tail Merlot, dry red wine, Australia  0,75l - 75,-  0,150 l – 15,-

Pikantne burrito z kurczakiem i salsą pomidorową
Spicy burrito with chicken and tomato salsa
Würziger burrito mit Hähnchen und Tomatensalsa

24,00 zł

Bodega Cortes, semi-dry red wine, Hiszpania  0,75l - 45,-  0,150 l – 9,-




Poładwiczka wieprzowa faszerowana grzybami leśnymi, sos śmietanowo – tymiankowy,
kopytka, buraczki

Pork tenderloin stuffed with forest mushrooms, cream and thyme sauce, Polish mashed
potato dumplings, beets

Schweinelende gefüllt mit Waldpilzen, Thymian-Sahne-Sauce, Kartoffelklößen, Rote Bete

34,00 zł

Infinity Primitivo, dry red wine, Włochy  0,75l - 60,-

Panierowany schabowy smażony na smalcu, ziemniaki z koperkiem, kapusta zasmażana

Breaded pork chop fried on lard, potatoes, fried cabbage

Paniertes Kotelett gebraten auf Schmalz, Bratkartoffeln, Kohl gebraten

27,00 zł

Placek po węgiersku z gulaszem z mięsa wieprzowego

Hungarian potato pancake in a velvety pork sauce with vegetables

Ungarisches Fladenbrot mit samtweicher Schweinefleischsauce und Gemüse

29,00 zł

Bodega Cortes, semi-dry red wine, Hiszpania  0,75l - 45,-  0,150l - 9,-

Burger wołowy z jajkiem sadzonym, pomidorem, ogórkiem kiszonym, boczkiem, czerwoną
cebulą, serem i sosem bbq, podany z frytkami

Beef burger with fried egg, tomato, pickles, bacon, red onion, cheese and bbq sauce and chips

Rindfleischburger mit Spiegelei, Tomate, saure Gurke, Schinkenspeck, Rotzwiebel, Käse und
BBQ Sauce und Pommes frites

32,00 zł

Yellow Tail Merlot, dry red wine, Australia  0,75l - 75,-  0,150l - 15,-



Stek wołowy, grillowane warzywa, kolba kukurydzy, sos winno – tymiankowy z kardamonem
Beef steak, grilled vegetables, corn on the cob, wine and thyme sauce with cardamom
Rindersteak, gegrilltes Gemüse, Maiskolben, Wein-Thymian-Sauce mit Kardamom

69,00 zł

Yellow Tail Shiraz, dry red wine, Australia  0,75l - 75,-  0,150l - 15,-

Dorsz w cieście piwnym z domowym sosem tatarskim, mix sałat, frytki
Cod in beer batter with home-made tatar sauce, salad mix and chips
Dorsch im Bierteig mit hausgemachter Remoulade, gemischter Salat, Pommes frites

32,00 zł

Bodega Cortes, semi dry white wine, Hiszpania  0,75l - 45,-  0,150l - 9,-



Filet z łososia, puree ziemniaczano – porowe, zielone warzywa sezonowe, sos z awokado
Salmon fillet, potato and leek puree, green seasonal vegetables, avocado sauce
Kartoffelpüree - Pore, grünes Gemüse der Saison, Avocado-Sauce

36,00 zł

Muscadet sevre&maine, dry white wine, Francja  0,75l - 45,-  0,150l - 9,-

Makaron penne z czoskiem, oliwą, świeżą pietruszką i pomidorkami koktajlowymi
Tagliatelle with garlic, olive oil, fresh parsley and cherry tomatoes
Tagliatelle mit Knoblauch, Olivenöl, frischer Petersilie und Kirschtomaten

19,00 zł

Muscadet sevre&maine, dry white wine, Francja  0,75l - 45,-  0,150l - 9,-




Makaron penne w sosie curry z kurczakiem i świeżym szpinakiem

Penne in curry sauce with chicken and fresh spinach

Penne mit Currysauce, Hähnchen und frischem Spinat

26,00 zł

Infinity Bianco, dry white wine, Włochy  0,75l - 60,-

Makaron tagliatelle z szynką dojrzewającą, suszonymi pomidorami, cebulą, czosnkiem,
serem grana padano

Tagliatelle with maturing ham, tomato, onions, garlic, Grana Padano cheese

Tagliatelle mit gereiftem Schinken, Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Grana Padano

26,00 zł

Bodega Cortes, semi dry white wine, Hiszpania  0,75l - 45,-  0,150l - 9,-

Pierogi ruskie Pani Marysi z cebulą i sosem śmietanowym

Ms Mary's dumplings with potato and cottage cheese stuffing with onion and cream sauce

Russische Piroggen von Frau Marysia mit Zwiebeln und Sahnesauce

22,00 zł

Pierogi z mięsem Pani Magdy z cebulą i sosem śmietanowym

Ms Magda's dumplings with meat stuffing with onion and cream sauce

Piroggen mit Fleisch von Frau Magda mit Zwiebeln und Sahnesauce

24,00 zł



ECLIPSE
HOTEL

DZIECIĘCE MENU
KIDS MENU/ KINDERMENÜ

Nuggetsy z frytkami i mixem sałat
Chicken nuggets with fries and salad mix
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salat-Mix

19,00 zł

Naleśnik z serkiem, owocami i polewą
Pancake with sweet cheese, fruit and topping
Pfannkuchen mit süßer Käse, Obst und Topping

10,00 zł

DESERY
DESSERTS/ DESSERT

Suflet czekoladowy z lodami i sosem malinowym
Chocolate souffle with ice cream and raspberry sauce
Schokoladenauflauf mit Eis und Himbeersauce

15,00 zł

Szarlotka na ciepło z lodami
Hot apple pie with ice cream
Heißer Apfelkuchen mit Eis

15,00 zł

Lody śmietankowe z owocami
Ice cream cream with fruits
Eis sahnig mit Früchten

13,00 zł



PRZEKĄSKI **SNACKS/ IMBISS**

Pajda ze smalcem i ogórkiem
Chunk of bread with lard and cucumber
Brottschnitte mit Schmalz und Gurke

10,00 zł

Nachosy z papryką i serem
Nachos with peppers and cheese
Nachos mit Paprika und Käse

12,00 zł

Frytki z parmezanem i natką pietruszki
French fries with parmesan cheese and parsley
Pommes frites mit Parmesan und Petersilie

9,00 zł

Deska wędlin z naszej wędzarni z piklami
Plate of hams from own smokery with pickles
Brett Aufschnitt aus einem Hausräucherammer mit Pickles

39,00 zł

DODATKI **EXTRAS/ BEILAGEN**

Frytki
French fries
Französisch frites

8,00 zł

Pieczywo
Bread
Brot

5,00 zł