HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

MENU
SPEISEKARTE
Royal Baltic

Naszych smaków nigdy nie zapomnisz…
Szef Kuchni

You will never forget our tastes…
Chef

Der Geschmack unserer Gerichte wird Ihnen unvergesslich bleiben...
Der Küchenchef

Hotel Royal Baltic, 76-270 Ustka,
Ul. Wczasowa 26, Tel. +48 59 81 55 281, kom. 607 107 855,
recepcja@royal-baltic.pl, www.royal-baltic.p

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

INFORMACJA

Informacja o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji dostępna u obsługi

Information about allergic substances and products is available at the hotel service

Informationen über Stoffe oder Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei Mitarbeiter

PRZYSTAWKI / STARTERS / VORSPEISEN

Patera serów, sery pleśniowe, sery żółte, winogrona, orzechy włoskie, krakersy, żurawina w żelu, miód **78 zł**

Cheeseboard, Blue cheese, natural cheese, grapes, walnuts, crackers, cranberry in gel, honey

Käse Platte – Edelpilzkäsen, Gelben Käsen, Weintrauben, Walnussen, Crackers, Cranberry im Gel, Honig

Patera wędlin i mięs pieczonych, wędliny wieprzowe – trzy rodzaje, mięsa pieczone – trzy rodzaje, sos czosnkowy, Cumberland, pieczywo, pieczywo ciemne, masło smakowe **78 zł**

Cured meat and roasted meat platter, three types of cured pork meat and roasted meat, garlic sauce, Cumberland, brown bread, flavoured butter

Platte mir Wurstwaren und Bratfleisch, Schweinewurstwaren – drei Arten, Bratfleisch – drei Arten, Knoblauchsoße, Cumberland, dunkles Brot, Geschmackbutter

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

PRZYSTAWKI / STARTERS / VORSPEISEN

Śledź marynowany, puree z dymki, lody chrzanowe, złoto jadalne **38 zł**

Marinated herring with mashed spring onions, horseradish ice cream and edible gold

Marinierte Hering, puree aus Steckzwiebel, Meerreticheis, Essbaregold

Tatar wołowy, kornet z parmezanu, jajko przepiórcze, cebula biała, czerwona, ogórek kiszony, kapary, oliwki, anchois, żel z żółtka **48 zł**

Smoked beef tartare with Parmesan, quail egg, onion and red onion, pickle, capers, olives, anchovy, yolk gel

Rindfleisch-Tatar, Hörnchen aus Parmesan, Wachtel Ei, Weiß- und Rote-Zwiebel, Sauergurken, Kapern, Oliven, Anchovis, Gel aus Eigelb

Carpaccio z polędwicy wołowej, parmezan, kapary, rukola, oliwa truflowa, pistacjowy winegret **48 zł**

Beef sirloin Carpaccio, Parmesan, capers, rucola, truffle oil, Pistachio vinaigrette

Carpaccio aus Rinderlende, Parmesan, Kaern, Rucola, Trüffelöl, Pistazien vinaigrette

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

SAŁATKI / SALADS / SALATE

Sałatka Horiatiki, ogórek, pomidor, papryka, ser feta, cebula czerwona, oliwki, oregano, Grissini, grzanki czosnkowe, oliwa z oliwek **34 zł**

Horiatiki salad, cucumber, tomato, pepper, Feta cheese, red onion, olives, oregano, Grissini breadsticks, garlic croutons, olive oil

Horiatiki Salat, Gurke, Tomato, Paprika, Feta Käse, Rotezwiebel, Oliven, Oregano, Grissini, Knoblauch Röstbrot, Olivenöl

Mix sałat z mozzarellą panierowaną w migdałach, sałata karbowana, lodowa, rukola, roszponka, pomidory cherry, ogórek, papryka, pomidor suszony, melon, mozzarella, kiełki, Grissini, sos balsamiczny **38 zł**

Lettuce mix with almond breaded Mozzarella, buttercrunch lettuce, iceberg lettuce, rucola, corn salad, cherry tomatoes, cucumber, pepper, sundried tomatoes, melon, Mozzarella, sprouts, Grissini breadsticks, balsamic dressing

Salat Mix mit Mozzarella panieret in Mandel, Krabensalat, Eisbergsalat, Rauke, Feldsalat, Cherry Tomaten, Gurke, Paprika, Trockene Tomate, Melone, Mozzarella, Sprossen, Grissini, Balsamico-Dressing

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

SAŁATKI / SALADS / SALATE

Sałatka Cezar z krewetkami, sałata rzymska, kapary, oliwki, grzanki czosnkowe, parmezan, sos Cezar **48 zł**

Caesar Salad with shrimps, romaine lettuce, capers, olives, garlic croutons, Parmesan, Caesar sauce

Cäsar-Salat mit Garnele, Römische Salat, Kapern, Oliven, Knoblauch, Croutons, Parmezan, Cäsar Soße

Sałatka Cezar z grillowaną piersią kurczaka, sałata rzymska, kapary, oliwki, bekon, grzanki czosnkowe, parmezan, sos Cezar **44 zł**

Grilled Chicken Caesar Salad, romaine lettuce, capers, olives, bacon, garlic croutons, Parmesan, Caesar sauce

Cäsar-Salat mit gegriellte Hähnchenbrust, Römische Salat, Kapern, Oliver, Speck, Knoblauch Croutons, Parmesan, Cäsar Soße

Sałatka Cezar z pieczonym łososiem, sałata rzymska, kapary, oliwki, bekon, grzanki czosnkowe, parmezan, sos Cezar **48 zł**

Baked salmon, Caesar salad, romaine lettuce, capers, olives, bacon, garlic croutons, Parmesan, Caesar sauce

Cäsar-Salat mit gebackene Lachs, Römische Salat, Kapern, Oliven, Speck, Knoblauch Croutons, Cäsar - Soße

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

ZUPY / SOUPS / SUPPEN

Bouillabaisse, ryby, owoce morza, warzywa brandy, białe wino, szafran, anyż **48 zł**

Bouillabaisse, fish, sea food, vegetables brandy, white wine, saffron, aniseed

Bouillabaisse, Fische, Meeresfrüchte, Gemüse, Brandy, Weißwein, Safran, Anis

Rosół domowy z kurczaka, makaron domowy, marchewka, kurczak **24 zł**

Chicken Broth, homemade noodles, carrot, chicken

Ländliche Hühnerbrühe, Hausgemachte Pasta, Karotte, Hähnchen

Krem pomidorowy, zapiekana mozzarella, pesto **28 zł**

Tomato cream, Mozzarella, pesto

Tomatencreme, geröstet Mozzarella, Pesto

Krem borowikowy, mini kopytka ze szpinakiem i Ricottą, popcorn z boczku **32 zł**

Boletus mushroom cream, potato dumplings with spinach and Ricotta, bacon popcorn

Steinpilzcreme, Mini Letze mit Spinak und Riccotta, Speck Popcorn

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

DANIA RYBNE / FISH DISHES / FISCHGERICHTE

Duet krewetkowo – przegrzebkowy, szynka parmeńska, melon, kawior, anchois, syrop klonowy, sos z mango, grzanki czosnkowe **98 zł**

Shrimps and scallops duo, Prosciutto di Parma, melon, caviar, anchovy, maple syrup, mango sauce, Garlic toasts

Garnele – Jakobsmuschel Parmaschinken, Melone, Kaviar, Sardellen, Ahornsirup, Mangosauce, Knoblauch Toast

Łosoś pieczony, szpinak, szyjki rakowe, ziemniaki truflowe, chips z pasternaku, sos jarzębinowy **64 zł**

Baked salmon, spinach, crawfish, truffled potatoes, parsnip chips, rowanberry sauce

Lachs gebacken, Spinat, Krebshalse, Trüffelkartoffeln, Pastinak Chips, Vogelbeersoße

Dorsz w cieście piwnym, frytki, sałatka z kiszonej kapusty, masło cytrynowe **48 zł**

Beer battered cod, French fries, sauerkraut salad, lemon flavoured butter

Kabeljau in Bierteig, Frites, Sauerkraut, Zitronen Butter

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES / FLEISCHGERICHTE

Polędwiczki wieprzowe, ziemniaki gratin, marchew baby, sos z maślaków **48 zł**

pork tenderloin, gratin potatoes, mini carrots, slippery Jack sauce

Schwein Lendenstücken, überbackene Kartoffeln, Baby Karotten, Soße aus Pilzen

Kotlet schabowy z kością, blanszowana kapusta z boczkiem, puree ziemniaczane, jajko sadzone **54 zł**

Bone-in pork chop, scalded cabbage with bacon, fried egg, mashed potatoes

Schweinekotelett mit Knochen, blanchiert Kohl mit Speck, Kartoffelbrei, Spiegelei

Stek z polędwicy wołowej, grillowane warzywa, frytki, chipsy z batatów, masełko czosnkowe, sos pieprzowy **118 zł**

Beef sirloin steak, grilled vegetables, French fries, sweet potato chips, garlic flavoured butter, pepper sauce

Rindesteck, gegrillte Gemüse, Frites, Batata Chips, Knoblauch Butter, Pfeffer Soße

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES / FLEISCHGERICHTE

Kaczka po polsku, kopytka dyniowe, kapusta czerwona, sos z czarnego bzu, jabłko kompresowane pomarańczowe, figa **68 zł**

Polish duck, pumpkin dumplings, red cabbage, elderberry sauce, orange flavoured apple, fig

Ente auf Polnische Art, Kűrbisletze, Rotkohl, Schwarze Holunderbeersauce, Kompromierte Apfel Orange geschmeckt, Feige

Pierś kurczęcia, krewetka, ryż z warzywami, puree z pasternaku z wanilią **54 zł**

Chicken breast, shrimps, rice with vegetables, parsnips and vanilla puree

Hähnchenbrustfile, Garnele, Reis mit Gemüse, Pastinak Püree mit Vanille

SPECJAŁY MĄCZNE FLOUR DISHES / PASTA

Penne Caruso, szynka, pieczarki, cebula, sos śmietanowo – pomidorowy, parmezan, bazylia **38 zł**

Penne Caruso, ham, champignon, onion, cream-tomato sauce, Parmesan, basil

Penne Caruso, Schinke, Pilze, Zwiebel, Tomatencreme Sauce, Parmesan, Basilikum

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

SPECJAŁY MĄCZNE
FLOUR DISHES / PASTA

Tagliatelle Carbonara, boczek, cebula, śmietanka, natka pietruszki, parmezan **38 zł**

Tagliatelle Carbonara, bacon, onion, cream, parsley, Parmesan

Tagliatelle Carbonara, Speck, Zwiebel, Saure Sahne, Petersilie, Parmesan

Razowe spaghetti, pomidorki cherry, czosnek, natka pietruszki, oliwa, parmezan **34 zł**

Wholemeal spaghetti, cherry tomatoes, garlic, parsley, olive oil, Parmesan

Vollkorn Spaghetti, Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, Parmesan

Pierogi z dziczyzną, okrasa **42 zł**

Dumplings with venison and lard

Teigtasche mit Wildfleisch mit gebraten Zwiebel und Speck

Pierogi z kapustą i grzybami, omasta **34 zł**

Dumplings with cabbage and mushrooms, gravy

Teigtaschen mit Kohl und Pilze, gebraten Zwiebel und Speck

Pierogi kresowe, omasta, kwaśna śmietana **34 zł**

Borderland dumplings, omasta, sour cream

Borderland Knödel, Omasta, Sauerrahm

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

DESERY / DESSERTS / NACHTISCH

Pavlova Bombardino, beza, mascarpone, owoce, likier jajeczny **34 zł**

Pavlova Bombardino, meringue, mascarpone, fruit, egg liqueur

Pavlova Bombardino, Baiser, Mascarpone, Obst, Eierlikör

Suflet czekoladowy, lody waniliowe, ciepły sos malinowy **34 zł**

Chocolate soufflé, vanilla ice cream, raspberry sauce

Schokoladen Souffle, Vanilleeis, warme Himbeeresauce

Crepes Suzette, naleśniki, sok pomarańczowy, likier pomarańczowy, brandy, lody waniliowe **32 zł**

Suzette Crepes, pancakes, orange juice, orange liqueur, brandy, vanilla ice cream

Crêpes Suzette, Pfannkuchen, Orangensaft, Orangenlikör, Brandy, Vanilleeis

Creme Brulee, cukier trzcinowy podpalany **28 zł**

Crème Brulee, cane burnt sugar

Crème Brulee, gebratene Rohrzuckercuker

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

DESERY / DESSERTS / NACHTISCH

Lody pistacjowe w skorupce orzechowej, prażone jabłka o aromacie jałowca **34 zł**

Pistachio ice cream in walnut wafer, baked apple with juniper aroma

Pistazieneis in Wallnussschale, geröstete Äpfel mit Wacholderaroma

Czekoladowa Delicja, 3 gałki lodów, owoce, płaty czekoladowe, bita śmietana, polewa **32 zł**

Chocolate delicacy, 3 scoops of ice-cream, fruit, chocolate flakes, whipped cream, icing

Schokolade Delikatesse, drei Kugeln Eis, Obst, Schokoladenflocken, Sahne, Sauce

Bakaliowa impresja, 3 gałki lodów, płaty sezamkowe, bakalie, bita śmietana, adwokat **32 zł**

Dried fruit impression, 3 scoops of ice cream, sesame flakes, dried fruit, whipped cream, advocate

Feinkost Impression, drei Kugeln Eis, Sesamflocken, Feinkost, Sahne, Adwokat

Owoce egzotyczne, sos mango – papaja **32 zł**

Exotic fruit, mango- papaya sauce

Exotische Frűchte, Mango-Papayasauce

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

EKSKLUZYWNE HERBATY EILLES
EILLES LUXURIOUS TEA
EXKLUSIVE EILLES-TEE

Tea Diamond **10 zł**
Diamond Tea
Tee Diamond

Tea Liściaste **14 zł**
Leaf tea
Blättertee

Tea Royal **16 zł**

KAWY / COFFEE / KAFFEES

Espresso **12 zł**

Espresso Macchiato **16 zł**

Kawa po amerykańsku **12 zł**
American coffee
Amerikanischer Kaffee

Cappuccino **14 zł**

Latte Macchiato **16 zł**

Kawa bezkofeinowa **10 zł**
Decaffeinated coffee
Koffeinfreier Kaffee

Czekoladowa rozkosz **16 zł**
Chocolate delight
„Schokoladenfreude“

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

KAWY Z ALKOHOLEM
COFFEE WITH ALCOHOL
KAFFEES MIT ALKOHOL

Kawa po irlandzku **24 zł**
Jameson, cukier brązowy, bita śmietana
Irish coffee
Jameson, brown sugar, whipped cream
Irish Coffee
Jameson, Brauner Zucker, Schlagsahne

Kawa „Royal Baltic” **26 zł**
Brandy, Amaretto, bita śmietana
Coffee „Royal Baltic”
Brandy, Amaretto, whipped cream
Kaffee „Royal Baltic”
Brandy, Amaretto, Schlagsahne

Kawa po grecku **28 zł**
Metaxa, Syrop de Noisette, cukier brązowy
Greek coffee
Metaxa, de Noisette Syrup, brown sugar
Griechischer Kaffee
Metaxa, Noisette-Sirup, Brauner Zucker

Kawa po meksykańsku **32 zł**
Tequila Gold, Kahlua, cukier brązowy
Mexican coffee
Tequila Gold, Kahlua, brown sugar
Mexikanischer Kaffee
Tequila Gold, Kahlua, Brauner Zucker

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

NAPOJE / SOFT DRINKS / GETRÄNKE

Cisowianka niegazowana ***Cisowianka still water*** *Cisowianka stilles Wasser*	**30 cl**	**8 zł**
Cisowianka niegazowana ***Cisowianka still water*** *Cisowianka stilles Wasser*	**70 cl**	**18 zł**
Cisowianka Perlage	**30 cl**	**8 zł**
Cisowianka Perlage	**70 cl**	**18 zł**
Cisowianka silnie gazowana ***Cisowianka strongly carbonated water*** *Cisowianka stark kohlensäurehaltige Wasser*	**30 cl**	**8 zł**
Cisowianka silnie gazowana ***Cisowianka strongly carbonated water*** *Cisowianka stark kohlensäurehaltige Wasser*	**70 cl**	**18 zł**
Coca Cola / Coca Cola Zero	**25 cl**	**10 zł**
Fanta / Sprite / Tonic Kinley	**25 cl**	**10 zł**
Fuzetea	**25 cl**	**10 zł**
Red Bull	**25 zł**	**13 zł**

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

SOKI / NEKTARY / NAPOJE/
JUICES / NECTARS / SOFT DRINKS
SÄFTE / NEKTARE / GETRÄNKE

Pomarańczowy	**25 cl**	**10 zł**
Orange		
Orange		
Grejpfrutowy	**25 cl**	**10 zł**
Grapefruit		
Grapefruit		
Jabłkowy	**25 cl**	**10 zł**
Apple		
Apfel		
Czarna porzeczka	**25 cl**	**10 zł**
Blackcurrant		
Schwarze Johannisbeere		
Pomidorowy	**25 cl**	**10 zł**
Tomato		
Tomaten		
Soki świeżo wyciskane	**20 cl**	**18 zł**
(pomarańczowy i grejpfrutowy)		
Freshly squeezed juice (orange and grapefruit)		
Frisch gepresste Säfte(Orangen - und Grapefruitsaft)		
Lemoniada	**25 cl**	**12 zł**
Lemonade		
Lemonade		

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

PIWO BECZKOWE
DRAUGHT BEER / FASSBIER

Heineken	**25 cl**	**11 zł**
Heineken	**50 cl**	**13 zł**
Żywiec	**30 cl**	**11 zł**
Żywiec	**50 cl**	**13 zł**
Radler	**50 cl**	**24 zł**

(Żywiec – 30 cl/ Sprite – 20 cl)

PIWO BUTELKOWE
BOTTLED BEER / FLASCHENBIER

Żywiec Porter	**50 cl**	**16 zł**
Lech Premium	**33 cl**	**11 zł**
Tyskie	**33 cl**	**11 zł**
Żywiec	**33 cl**	**11 zł**
Żywiec bezalkoholowy	**33 cl**	**11 zł**
Paulaner Hefe-Weissbier Naturtrüb	**50 cl**	**16 zł**
Paulaner Hefe-Weissbier Dunkel	**50 cl**	**16 zł**
Paulaner Weissbier 0,0 %	**50 cl**	**16 zł**
Wino grzane	**15 cl**	**18 zł**
Mulled wine		
Glühwein		
Miód trójniak grzany	**15 cl**	**24 zł**
Mulled honey –"Trójniak"		
Erhitzter Honig – „Trójniak"		
Piwo grzane	**30 cl**	**16 zł**
Mulled beer		
Glühbier		

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

WERMOUTH
WERMUTWEIN

Martini Bianco	**10 cl**	**14 zł**
Martini Rosso	**10 cl**	**14 zł**
Martini Rosato	**10 cl**	**14 zł**
Martini Extra Dry	**10 cl**	**14 zł**
Martini Fiero	**10 cl**	**14 zł**

RUM

Bacardi Light	**4 cl**	**18 zł**
Bacardi Black	**4 cl**	**22 zł**
Bacardi Anos	**4 cl**	**28 zł**

GIN

Seagram's Extra Dry	**4 cl**	**18 zł**
Gordon's London Dry	**4 cl**	**18 zł**
Bombay Sapphire	**4 cl**	**22 zł**

TEQUILA

El Jimador Blanco	**4 cl**	**24 zł**
El Jimador Reposado	**4 cl**	**26 zł**
Sierra Silver / Gold	**4 cl**	**22 zł**

GRAPPA

Grappa Primavera	**4 cl**	**22 zł**

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

WHISKY & WHISKEY

Jack Daniel's	**4 cl**	**28 zł**
Jack Daniel's Gentleman Jack	**4 cl**	**36 zł**
Jack Daniel's Single Barrel	**4 cl**	**38 zł**
Jack Daniel's Honey	**4 cl**	**32 zł**
Woodford Reserve	**4 cl**	**34 zł**
The Famous Grouse	**4 cl**	**24 zł**
Jim Beam	**4 cl**	**22 zł**
Glenfiddich Malt 12Yo	**4 cl**	**32 zł**
Glenfiddich Malt 18 Yo	**4 cl**	**48 zł**
Jameson Irish	**4 cl**	**22 zł**
Ardbeg	**4 cl**	**34 zł**
Glenmorangie Original	**4 cl**	**34 zł**
Chivas Regal 12 Yo	**4 cl**	**32 zł**
Chivas Regal 18 Yo	**4 cl**	**48 zł**
Johnnie Walker Red	**4 cl**	**22 zł**
Johnnie Walker Black	**4 cl**	**28 zł**
Johnnie Walker Gold Reserve	**4 cl**	**38 zł**
Johnnie Walker Blue	**4 cl**	**78 zł**
Ballantine's Finest	**4 cl**	**22 zł**

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

WÓDKA / VODKA / WODKA

Finandia Vodka	**4 cl**	**14 zł**
Finlandia Vodka smakowa	**4 cl**	**14 zł**
(*Spice, Lime, Grapefruit, Mango, Cranberry, Blackcurrant, Redberry, Coconut*		
Belvedere Vodka	**4 cl**	**26 zł**
Soplica Staropolska	**4 cl**	**26 zł**
Absolut	**4 cl**	**16 zł**
Wyborowa	**4 cl**	**10 zł**
Żubrówka	**4 cl**	**10 zł**
Żubrówka Czarna	**4 cl**	**16 zł**
Gorzka Żołądkowa	**4 cl**	**10 zł**

COGNAC

Hennessy V. S.	**4 cl**	**32 zł**
Henessy Fine de Cognac	**4 cl**	**36 zł**
Hennessy X. O	**4 cl**	**98 zł**
Hennessy Paradis	**2 cl**	**190 zł**

BRANDY

Metaxa 5 Star	**4 cl**	**22 zł**
Metaxa 7 Star	**4 cl**	**24 zł**

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

ARMAGNAC

Armagnac	**4 cl**	**34 zł**

CALVADOS

Calvados	**4 cl**	**30 zł**

SPECJAŁY / SPECIALITIES / DELIKATESSEN

Chambord	**4 cl**	**24 zł**
Amaretto	**4 cl**	**16 zł**
Aperol	**4 cl**	**14 zł**
Campari Bitter	**4 cl**	**14 zł**
Passoa	**4 cl**	**16 zł**
Jägermeister	**4 cl**	**14 zł**
Cointreau	**4 cl**	**16 zł**
Baileys Cream	**4 cl**	**16 zł**
Kahlua	**4 cl**	**18 zł**
Malibu	**4 cl**	**16 zł**
Sambuca	**2 cl**	**18 zł**
Grand Marnier	**4 cl**	**28 zł**
Canario Cachaca	**4 cl**	**18 zł**
Advocaat	**4 cl**	**10 zł**
Goldwasser	**4 cl**	**22 zł**
Absynt	**4 cl**	**22 zł**
Likwor Royal Baltic	**4 cl**	**10 zł**

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

DRINKI / DRINKS / DRINKS

Wyborowy Odlot – „Screwdriver“ **30 zł**
Wyborowa Wódka – 80 ml, sok pomarańczowy – 120 ml

Strawberry Daiquiri **28 zł**
Bacardi Light – 40 ml, Strawberry Bols – 20 ml,
sok z limonki – 40 ml, cukier trzcinowy

Tequila Sunrise **32 zł**
Sierra Tequila – 40 ml, sok pomarańczowy – 100 ml,
Grenadine – 20 ml, sok z limonki – 10 ml

Mojito **32 zł**
Bacardi Light – 40 ml, woda gazowana – 80 ml,
mięta, syrop cukrowy, limonka

Błękitna Laguna **32 zł**
Gordon’s Gin – 40 ml, Martini Extra Dry – 40 ml,
Blue Curacao – 20 ml, sok grejpfrutowy – 100 ml

Manhattan **28 zł**
Jack Daniel’s – 40ml, Martini Rosso – 20 ml,
Angostura – 1 dash

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

DRINKI / DRINKS / DRINKS

Pink Margarita **32 zł**
***El Jimador** Tequila – 40 ml, Triple Sec – 20 ml, Grenadine – 10 ml, sok z limonki – 20 ml*

Margarita **32 zł**
***El Jimador** Tequila – 40 cl, Cointreau – 20 ml, sok z cytryny*

Martini Cocktail **28 zł**
Martini Extra Dry – 20 ml, gin Gordon's – 60 ml

Malibu „Red" **30 zł**
Malibu Rum – 40 ml, Grenadine – 20 ml, śmietanka – 80 ml, bita śmietana

Jogurtowa Pasja **30 zł**
Finlandia Redberry – 40 ml, Passoa – 20 ml, lody truskawkowe – 1 gałka, mleko – 80 ml

Caipirinha **30 zł**
Cachaca – 40 ml, limonka, cukier trzcinowy

Cuba Libre **26 zł**
Bacardi Black – 40 ml, Coca Cola – 80 ml, limonka

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

DRINKI / DRINKS / DRINKS

Black Royal **30 zł**
Absoklut Vodka – 40 ml, Kahlua – 40 ml

Campari Orange **28 zł**
Campari – 40 ml, sok pomarańczowy –100 ml

Long Island Ice Tea **48 zł**
Bacardi Light – 20 cl, Sierra Tequila – 20 ml,
Seagrams, Gin London – 20 cl, Wyborowa wódka – 20ml,
TripleSec Bols – 20 ml, syrop cukrowy – 20 ml,
Coca-Cola – 20 ml, sok z cytryny

English Drink **26 zł**
Seagrams Gin – 40 ml, tonic – 120 ml, cytryna

Aperol Spritz **38 zł**
Aperol – 80 ml, Prosecco Frizzante – 100 ml,
woda gazowana – 80 ml,

Drink bezalkoholowy **20 zł**
Non-alcoholic drink
Alkoholfreies Getränk

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

KARTA WIN
Royal Baltic

« Kto pije dobre wino,
Temu Bóg zagląda w serce »

Ta francuska sentencja przyświecała nam podczas
komponowania naszej Karty Win.
Znajdą w niej Państwo propozycje z różnych
zakątków Nowego i Starego Świata,
od bardzo klasycznych po modne i nowoczesne.
Nasza Selekcja win zadowoli
znawców i amatorów tego trunku.

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

WINA BIAŁE

Francja

Alsace Gewürztraminer 75 cl 160 zł
Półsłodkie. Pełne, owocowe, zrównoważone, wikwintne, o świeżym zakończeniu. Do ostrych serów, białych mięs, dań egzotycznych.
(B01A)

Alsace Riesling 75 cl 140 zł
Wytrawne. Złocista barwa, świeże w smaku, rześkie, o długim zakończeniu. Do białych mięs, serów, ryb, owoców morza, jako aperitif.
(B02A)

Chablis 75 cl 280 zł
Wytrawne. Najwyższa klasa. Kruche z wyraźnymi nutami dębu, zielonych owoców, z kwiatowymi akcentami. Do białych ryb z grilla, kurczaka i serów.
(B03C)

Chablis 1-er Cru "Vaudevey" 75 cl 480 zł
Wytrawne. Uwodzący zapach, bogaty smak z wyrazistą nutą dębu i świeżych owoców. Do grillowanych i wędzonych ryb oraz skorupiaków.
(B04C)

Włochy

Pinot Grigio „Santa Margherita" 75 cl 180 zł
Wytrawne. Intensywny zapach, kwiatowo – owocowy bukiet, wytrawny smak, uniwersalne. Do białych ryb, delikatnego mięsa i wędlin, jako aperitif.
(B05C)

Gavi „Marchesi Di Barolo" 75 cl 200 zł
Wytrawne. Intensywny bukiet z kwiatowymi aromatami i nutami zielonego jabłka, harmonijne. Do sałaty, risotto, pasty z jasnymi sosami.
(B06C)

Niemcy

Riesling Renaissance Urlich Langguth Mosel 75 cl 240 zł
Wytrawne. Świeże o dojrzałej i dobrze wyważonej, eleganckiej kwasowości, rześkie, przyjemne, stylowe, pełne charakteru. Do pikantnych potraw i serów.
(B07C)

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

WINA BIAŁE

Hiszpania

Vina Esmeralda — 75 cl — 130 zł
Półwytrawne. Delikatnie słodkie, bogactwo aromatów, róży, jaśminu, zielonych jabłek, nuty owoców egzotycznych. Do owoców morza, ryb.
(B08P)

Rioja Gran Familia White — 75 cl — 120 zł
Wytrawne. Wysokojakościowe, delikatne, lekkie, orzeźwiające, aromatyczne. Jako aperitif, do owoców morza, ryb, dań z ryżu, białych mięs i drobiu.
(B09A)

Nowa Zelandia

Misty Cove Landmark Riesling — 75 cl — 180 zł
Wytrawne, subtelne oblicze rieslinga, krystalicznie czyste w smaku. Doskonałe do sushi, ryb, owoców morza oraz tłustszych dań z wieprzowiny.
(B10A)

Misty Cove Sauvignon Blanc 75 cl — 75 cl — 140 zł
Wytrawne, aromatyczne, w smaku świeże, o trwałym zakończeniu. Do do owoców morza, szparagów, ryb, białych mięs, kurczaka, sałatek.
(B11A)

Argentyna

Opi Chardonnay — 75 cl — 150 zł
Wytrawne, orzeźwiające, dojrzewające w beczkach, owocowe, krągłe wykwintne. Do białych mięs, miękkich serów, makaronów, szparagów.
(B12A)

Chile

Mapu Sauvignon Blanc/Chardonnay — 75 cl — 130 zł
Wytrawne. Dominujące akcenty kwiatowe i owoców cytrusowych, pełne, delikatne z eleganckim wykończeniem. Do owoców morza, ryb i past.
(B13C)

Aves del Sur Reserva Chardonay — 75 cl — 140 zł
Wytrawne. Aromatyczne, przyjemne, gładkie dla podniebienia. Do ryb, sałatek, przystawek, białych mięs, drobiu, miękkich serów, jako aperitif.
(B14A)

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

WINA BIAŁE

RPA

Spier Signature Chenin Blanc — 75 cl — 140 zł
Wytrawne. Delikatne o smaku cytrusów i melona. Idealnie zbalansowane dzięki żywej kwasowości. Do smażonego bekonu, fety oraz dań z rybami. (B15C)

Australia

Willowglen Gewürztraminer-Riesling — 75 cl — 130 zł
Półsłodkie, słomkowa barwa, przyjemny bukiet, doskonale zrównoważona rześkość. Do kuchni azjatyckiej, owoców morza, sałatek. (B16A)

WINA RÓŻOWE

Rioja Gran Familia Rose — 75 cl — 110 zł
Wytrawne. Aromatycznie pachnące owocami, delikatne, miękkie, orzeźwiające. Jako aperitif, do drobiu, makaronów, lekkich dań mięsnych. (R01A)

WINA CZERWONE

Francja

Chatenauf du Pape La Ferme du Mont — 75 cl — 360 zł
Wytrawne. Aromatyczne, wykwintne, pełne, o długim zakończeniu, niefiltrowane. Do dań mięsnych, dziczyzny, dzikiego ptactwa, serów. (C01A)

Cotes du Rhone Rouge — 75 cl — 170 zł
Wytrawne. Zrównoważone, świeże, dojrzałe taniny, przyjemna kwasowość, niefiltrowane. Do wołowiny, baraniny, dziczyzny, pasztetów. (C02A)

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

WINA CZERWONE

Hiszpania

Dinastia Vivanco Reserva Rioja — 75 cl — 240 zł
Wytrawne. Złożony bukiet, zrównoważone o trwałym zakończeniu.
Do czerwonych mięs, dziczyzny, dzikiego ptactwa, pieczonego drobiu i serów.
(C04A)

Włochy

Amarone della Valpolicella — 75 cl — 320 zł
Wytrawne. Owocowy aromat, pełne, jedwabiste, wykwintne,
Przyjemne, gładkie taniny. Do czerwonych mięs, dziczyzny, serów.
(C05A)

Primitivo di Manduria Riserva Piccini — 75 cl — 140 zł
Wytrawne. Z lekka pikantne, w smaku złożone, bogate, o przyjemnych,
miękkich taninach. Do czerwonych mięs, dziczyzny, dojrzałych serów.
(C06A)

Orgines Italicae — 75 cl — 110 zł
Appasiimento Puglia Piccini
Wytrawne. O intensywnym, złożonym aromacie, o krągłych,
gładkich taninach. Do makaronów z sosami mięsnymi.
(C07A)

Chianti Riserva Collezzione Oro Picini — 75 cl — 110 zł
Wytrawne. W samku przyjemne, z nutką wanilii, o bogatej strukturze,
miękkich taninach. Do czerwonych mięs, makaronów, dojrzałych serów.
(C08A)

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

WINA CZERWONE

RPA

Spier Signature Pinotage — 75 cl — 110 zł
Wytrawne. Śliwkowy kolor, aromaty wiśni, kokosa oraz przypraw z nutami skóry, kremowa paleta, długi finisz. Do każdego rodzaju mięsa. (C09C)

USA

Lapis Luna Zinfandel — 75 cl — 240 zł
Wytrawne. Ciekawy, kuszący aromat, gładkie, przyjemne zakończenie. Doskonałe do wielu dań, zwłaszcza do czerwonych mięs i makaronów. (C10A)

Chile

Mapu Cabernet Sauvignon/Carmenere — 75 cl — 110 zł
Wytrawne. Zapachy korzenne w tle, wyraźne akcenty owocowe, harmonijne, zrównoważone. Do czerwonych mięs, pasztetów, dziczyzny. (C11C)

Aves del Sur Reserva Carmenere — 75 cl — 120 zł
Wytrawne. Interesująca kompozycja zapachów, jedwabiste, trwałe, niefitrowane. Do pieczonego drobiu, ostrych i twardych serów, tłustych ryb. (C12A)

Nowa Zelandia

The Crossings Pinot Noir — 75 cl — 260 zł
Wytrawne. W smaku owocowe, o przyjemnych taninach, wykwintne, delikatne dla podniebienia. Do grillowanych mięs, jagnięciny, kaczki, indyka. (C13A)

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

WINA CZERWONE

Argentyna

Opi Malbec — 75 cl 150 zł
Wytrawne. Ciekawy aromat, delikatne, słodkie taniny, długie zakończenie. Do czerwonych mięs, makaranów z sosem pomidorowym i ostrych sosów. (C14A)

La Mascota Shiraz — 75 cl 170 zł
Wytrawne. Aromatyczne, ciekawa kompozycja smaków, krzepkie, dobrze zbudowane. Do czerwonych mięs, dobrze przyprawionych dań i twardych serów, (C15A)

Unanime — 75 cl 240 zł
Wytrawne. Interesujący bukiet aromatów, dobrze zbudowane, krągłe taniny. Do czerwonych grillowanych mięs, pieczeni, dań mięsno – warzywnych. (C16A)

Australia

Willowglen Shiraz — 75 cl 130 zł
Wytrawne. Głęboka barwa z odcieniem kamieni granatu, aromatyczny bukiet. Do makaronów, jagnięciny, mięs z grilla, steków, serów. (C17A)

WINA DESEROWE

Floralis- Moscatel Oro — 50 cl 130 zł
Słodkie. Niezapomniany aromat z roślinnymi zapachami róż, werbeny i pelargonii. Paleta skoncentrowana, lecz lekka. Do deserów i owoców. (D01C)

Porto Borges Ruby — 10 cl 18 zł
Słodkie. Wzmacniane, o rubinowej barwie, aromatycznie pachnące świeżymi owocami. Doskonałe jako aperitif lub na zakończenie obiadu. (D02A)

HOTEL
ROYAL BALTIC
4* Luxury Boutique

SZAMPANY / WINA MUSUJĄCE

Dom Pérignon Vintage *(S01)*	***75 cl***	***960 zł***
Moët & Chandon Brut Impérial *(S02)*	***75 cl***	***430 zł***
Moët & Chandon Rose Impérial *(S03)*	***75 cl***	***590 zł***
Moët & Chandon Nectar Impérial *(S04)*	***75 cl***	***540 zł***
Cava Maset Brut Reserva *(S05A)*	***75 cl***	***150 zł***
Prosecco Spumante Extra Dry Piccini *(S06A)*	***75 cl***	***150 zł***
Prosecco Frizzante Zonin *(S07A)*	***75 cl***	***125 zł***

WINA DOMU

Wino Białe / Czerwone	***15 cl***	***18 zł***
Wino Białe / Czerwone	***75 cl***	***90 zł***
Prosecco Frizzante Zonin	***15 cl***	***25 zł***