HOTEL DARIA
business & pleasure

Napoje
Beverages

Napoje gorące
Hot beverages

Espresso Espresso		7 zł
Kawa czarna Black coffee		7 zł
Kawa biała Coffee with steamed milk		7 zł
Cappuccino Cappuccino		9 zł
Kawa po Irlandzku Irish coffee		18 zł
Herbata Tea		5 zł
Herbata owocowa Fruit tea		5 zł

Napoje zimne
Cold beverages

Soki owocowe Juices	0,2 l	5 zł
PEPSI	0,2 l	5 zł
PEPSI LIGHT	0,2 l	5 zł
7UP	0,2 l	5 zł
MIRINDA	0,2 l	5 zł
TONIC	0,2 l	5 zł
Woda gazowana Sparkled water	0,2 l	4 zł
Woda niegazowana Still water	0,2 l	4 zł
Sok ze świeżych owoców Fresh fruit juice	0,2 l	10 zł
Herbata mrożona Iced tea	0,2 l	6 zł
Kawa mrożona Iced coffee	0,2 l	10 zł

Piwo
Beer

TYSKIE lane TYSKIE on tap	0,5 l	8 zł
TYSKIE lane TYSKIE on tap	0,3 l	6 zł
LECH butelka LECH bottled	0,5 l	8 zł
LECH FREE butelka LECH FREE bottled	0,3 l	6 zł
PILSNER URQUELL butelka PILSNER URQUELL bottled	0,5 l	9 zł

Wódki
Vodkas

JAN III SOBIESKI	50 ml	8 zł
ABSOLUT	50 ml	10 zł
ABSOLUT Citron	50 ml	10 zł
ABSOLUT Kurant	50 ml	10 zł
FINLANDIA	50 ml	11 zł
SMIRNOFF	50 ml	9 zł
CHOPIN	50 ml	11 zł
BOLS	50 ml	8 zł
ŻUBRÓWKA	50 ml	8 zł
KRUPNIK	50 ml	9 zł
ŚLIWOWICA	50 ml	15 zł
WIŚNIÓWKA	50 ml	8 zł

Aperitif

CAMPARI	50 ml	12 zł

Likiery, Kremy
Liqueurs, Creams

JAGERMEISTER	30 ml	7 zł
PASSOA	30 ml	6 zł
KAHLUA	30 ml	6 zł
MALIBU	30 ml	7 zł
BOLS Curacao Blue	30 ml	7 zł
BAILEY'S	30 ml	7,50 zł

Tequila

OLMECA Blanco	50 ml	12 zł
OLMECA Gold	50 ml	12 zł

Whisky

BALLANTINE'S	50 ml	18 zł
BLACK & WHITE	50 ml	14 zł
CHIVAS REGAL	50 ml	28 zł
GRANT'S	50 ml	18 zł
JOHNNIE WALKER Red Label	50 ml	16 zł
JOHNNIE WALKER Black Label	50 ml	18 zł
JOHNNIE WALKER Gold Label	50 ml	40 zł
JIM BEAM	50 ml	18 zł
JACK DANIELS	50 ml	25 zł
BLACK VELVET	50 ml	15 zł

Wermouth

MARTINI Bianco	100 ml	10 zł
MARTINI Rosso	100 ml	10 zł
MARTINI Dry	100 ml	10 zł

Cognac, Brandy

HENNESSY V.S.	50 ml	30 zł
STOCK 84'	50 ml	13 zł
METAXA ***	50 ml	15 zł
METAXA ****	50 ml	18 zł
METAXA *****	50 ml	20 zł

Rumy
Rums

BACARDI Light & Dry	50 ml	12 zł
BACARDI Gold	50 ml	12 zł
SENIORITA	50 ml	10 zł

Gin

BEEFEATER	50 ml	12 zł
GORDONS'S	50 ml	12 zł
SEAGRAM'S	50 ml	12 zł

Ceny zawierają podatek VAT.

HOTEL DARIA
business & pleasure

Menu

RESTAURACJA HOTELU DARIA
Tychy: ul. Składowa 2

www.HotelDaria.pl

HOTEL DARIA
business & pleasure

Przystawki zimne
Cold appetizers

Śledź marynowany w aromatycznym sosie jogurtowym serwowany na grillowanym jabłku ..... 19 zł
Marinated herring in an aromatic yoghurt sauce served on a grilled apple

Carpaccio wołowe z oliwkami, kaparami i suszonymi pomidorami skropione oliwą truflową i płatkami tartego parmezanu ..... 30 zł
Beef Carpaccio served with olives, capers and sun dried tomatoes sprinkled with truffle oil and shredded parmesan

Mix sałat z aksamitnym serem brie i brzoskwinią w kremowym sosie miodowo-musztardowym z dodatkiem płatków migdałów ..... 20 zł
Mix of salads with brie cheese, almond flakes and grilled peaches in a creamy honey-mustard sauce

Przystawki ciepłe
Hot appetizers

Krewetki tygrysie z pikantną papryczką chili w aromatycznym sosie pomarańczowym z dodatkiem czosnku ..... 47 zł
Tiger shrimps with a touch of chilli peppers and garlic in an orange sauce

Soczyste kawałki kurczaka na tartych placuszkach ziemniaczanych w kremowym sosie śmietankowym ..... 19 zł
Grated potato pancakes with chicken stew in a creamy sauce

Oscypek z grilla na styl góralski z dodatkiem słodkiej żurawiny ..... 18 zł
Grilled Oscypek (traditional Polish smoked cheese) with sweet cranberry sauce

Wątróbka drobiowa podawana na chrupiącej grzance w wianuszku z sałaty skropiona sosem malinowym ..... 19 zł
Chicken livers served on a toast with lettuce and raspberry sauce

Zupy
Soups

Orzeźwiająca zupa ze świeżego zielonego ogórka ..... 12 zł
Fresh green cucumber soup

Tradycyjny żurek śląski z dodatkiem grzybów leśnych przyrządzany na maślance ..... 12 zł
Żurek – traditional Polish sour rye soup with forest mushrooms and made with buttermilk

Pikantna zupa meksykańska z czerwoną fasolą i papryczkami chilli ..... 13 zł
Spicy mexican soup with red kidney beans and chilli peppers

Francuska zupa cebulowa z ziołowymi grzankami i parmezanem ..... 10 zł
French onion soup served with croutons and parmesan

Dania wołowe
Beef dishes

Tradycyjna rolada wołowa podawana z kluseczkami śląskimi i czerwoną kapustą zasmażaną z cebulą i boczkiem ..... 38 zł
Traditional beef roll served with Silesian potato dumplings and hot red cabbage

Stek wołowy z ziemniakami po belgijsku au gratin i zielonym kalafiorem romanesco ..... 48 zł
Beefsteak served with potatoes au gratin and romanesco cauliflower

Staropolski bryzol z cieniutkiego plastra polędwicy wołowej z pieczarkami w otoczeniu ziemniaków chateau i kolorowych surówek ..... 38 zł
Thin beef sirloin with mushrooms served with chateau potatoes and set of salads

Dania z wieprzowiny
Pork dishes

Klasyczny kotlet schabowy z kością smażony na smalcu, gotowanymi ziemniakami, świeżym koperkiem i kapustą zasmażaną na styl polski ..... 32 zł
Pork breaded cutlet with bone served with potatoes, fresh dill and seared cabbage

Aromatyczna pieczeń ze schabu w kremowym, białym sosie z białymi kluseczkami śląskimi i czerwoną kapustą zasmażaną z cebulą i boczkiem ..... 32 zł
White pork roast served with Silesian potato dumplings and hot red cabbage

Grillowany karczek w ziołowej marynacie z frytkami, zestawem kolorowych surówek i śmietanowym sosem czosnkowym ..... 30 zł
Grilled pork neck served with French fries, set of salads and garlic sauce

Delikatne polędwiczki wieprzowe w borowikowym sosie z kluseczkami śląskimi i bukietem warzyw gotowanych na parze ..... 39 zł
Pork tenderloin with mushrooms (boletus) sauce served with Silesian potato dumplings and steamed assorted vegetables

Polędwiczka wieprzowa szpikowana suszoną śliwką i serem pleśniowym w pomarańczowo-śliwkowym sosie z ziemniakami gotowanymi i zestawem surówek wiosennych ..... 39 zł
Pork tenderloin stuffed with prunes and blue cheese in an orange and plum sauce served with potatoes and set of salads

HOTEL DARIA
business & pleasure

Dania z drobiu
Polutry dishes

Szparagi zawijane w pierś z kurczaka z bekonem i rozmarynem w miodowo-musztardowym sosie z pieczonymi ziemniakami i wiązką fasolki szparagowej ..... 35 zł
Asparagus wrapped in chicken fillet and bacon and rosemary in a creamy honey-mustard sauce served with roasted potatoes and bunch of green beans

Soczysty filet z kurczaka faszerowany serem mozzarella i suszonymi pomidorami zawijany boczkiem podawany z gotowanymi ziemniakami i wiosenną surówką ..... 32 zł
Chicken fillet stuffed with mozzarella cheese and sun-dried tomatoes in bacon served with potatoes and spring salad

Połowa czarnej kaczki pieczonej w czosnku, majeranku i jabłkach z żurawiną, kopytkami i czerwoną kapustą z rodzynkami ..... 45 zł
Half of the black duck roasted in garlic, marjoram and apples served with cranberry sauce, potato puree and hot red cabbage with raisins

Dania rybne
Fish dishes

Morszczuk w maślano-cytrynowym sosie podawany z ziemniakami puree i surówką z białej kapusty ..... 30 zł
European hake in butter and lemon sauce served with potato puree and white cabbage salad

Łosoś norweski zapiekany ze szpinakiem w otoczeniu ryżu z sałatką wiosenną ..... 38 zł
Salmon baked with spinach served with rice and spring salad

Makarony i dania wegetariańskie
Pastas and vegeterian dishes

Spaghetti Bolognese z świeżą bazylią i tartym parmezanem ..... 26 zł
Spaghetti Bolognese with fresh basil and parmesan

Spaghetti z bazyliowym pesto ..... 23 zł
Spaghetti with basil pesto

Penne ze szpinakiem w wyrazistym sosie z sera pleśniowego ..... 23 zł
Penne with spinach and blue cheese sauce

Tagliatelle z delikatnymi kawałkami kurczaka i blanszowanymi warzywami w aksamitnym sosie serowym ..... 25 zł
Tagliatelle with grilled chicken fillet and blanched vegetables in a cheese sauce

Sałatki
Salads

Sałatka z chrupiącym boczkiem i jajkiem w koszulce na sałacie lodowej i rukoli z pomidorkami koktajlowymi, kukurydzą i parmezanem, w sosie cytrynowym ..... 20 zł
Salad with crunchy bacon and poached eggs served on iceberg lettuce and rocket salad with cherry tomatoes, corn and parmesan, in a lemon sauce

Sałatka z plasterkami polędwiczki wołowej na sałacie lodowej i rukoli, z serem pleśniowym, orzechami włoskimi, czerwoną cebulą i sosem winegret ..... 28 zł
Salad with beef tenderloin served on iceberg lettuce and rocket salad with blue cheese, walnuts, red onions and vinaigrette sauce

Sałatka a' la Daria z blanszowanymi brokułami i sałatą lodową, z czerwoną fasolą, serem pleśniowym i pomidorkami koktajlowymi, w czosnkowym sosie ..... 21 zł
Salad a' la Daria with blanched broccoli and iceberg lettuce with red kidney beans, blue cheese and cherry tomatoes, in a garlic sauce

Desery
Desserts

Domowa szarlotka z gałką lodów w sosie malinowym ..... 12 zł
Apple pie served with a scoop of ice cream and raspberry sauce

Puchar lodów z owocami i słodką polewą ..... 12 zł
Ice cream served with fruits and sweet sauce

Suflet czekoladowy z sosem z owoców leśnych i wiśniami ..... 13 zł
Chocolate soufflé served with forest fruits sauce and cherries