

RESTAURACJA

● PIATE
●
● PIETRO

MENU

Serdecznie witamy w Hotelu OLIMP Business & SPA

Dbając o naszych Gości, a w szczególności o Ich podniebienia – mamy przyjemność przedstawić Państwu kartę dań, których możecie skosztować w naszym Hotelu.

Menu skomponował nasz szef kuchni Przemysław Grzenkowicz wraz ze swoim zespołem, opierając się wyłącznie na świeżych i najwyższej jakości produktach.

Mamy nadzieję, że wyjątkowa oraz wyśmienita kuchnia sprawi, że polubią Państwo Hotel OLIMP i zaszczycą nas swoją obecnością jeszcze nie raz.

Welcome to Hotel OLIMP Business & SPA

Taking care of our Guests, and in particular about their palates - we are pleased to present You with a menu, which You can taste in our Hotel.

The menu was composed by our chef Przemyslaw Grzenkowicz along with the team, relying solely on fresh and the highest quality products.

We hope that unique and excellent cuisine will make that You will like the Hotel OLIMP and will honor us with Yours presence even more often.



PRZYSTAWKI

/Appetizers/

1. Roladki z ciasta spring rolls z warzywami, makaronem ryżowym, grzybami mun podane z sosem orientalnym z gorczycą **29 PLN**
/Spring Rolls with vegetables, rice noodles, mushrooms served with oriental sauce/
2. Kremowy ser burrata z pieczonymi pomidorkami cherry, marynowanymi oliwkami i bazyliowym pesto, podany z bagietką **33 PLN**
/Creamy burrata cheese with roasted cherry tomatoes, marinated olives and basil pesto served with baguette/
3. Carpaccio wołowe w aromacie trufli z płatkami sera pecorino, suszonymi pomidorami, kaparami i rukolą, podane z bagietką **39 PLN**
/Truffle-flavored beef carpaccio with pecorino cheese flakes, dried tomatoes, capers and arugula served with a baguette/
4. Krewetki Black Tiger w sosie z pieczonego sera feta i pomidorów z nutą ouzo, natką pietruszki, podane z bagietką **42 PLN**
/Black Tiger shrimps in baked feta cheese and tomatoes sauce with a hint of ouzo, parsley served with a baguette/

ZUPY

/Soups/

1. Zupa dnia (zapytaj obsługę) **19 PLN**
/Soup of the day (ask the staff)/
2. Krem z pomidorów z ziołowymi grzankami, parmezanem i oliwą bazyliową **20 PLN**
/Tomato cream with herbal croutons, parmesan and basil oil/
3. Zupa rybna z owocami morza, zielonym groszkiem, cukinią, creme fraiche i koprem **36 PLN**
/Fish soup with seafood, green peas, zucchini, creme fraiche and dill/

SAŁATKI

/Salads/

1. Sałata rzymska z grillowaną pierśią kurczaka **42 PLN**
z ziołowymi grzankami, parmezanem, pomidorkami cherry i kaparami, podane z sosem cezar i ciepłą bagietką
/Romaine lettuce with grilled chicken breast with herbal croutons, parmesan cheese, cherry tomatoes and capers, served with Caesar sauce and warm baguette/
2. Młody szpinak z krewetkami Black Tiger **45 PLN**
w bazyliowym pesto z suszonymi pomidorami, karczochami, czarnymi oliwkami, prażonymi pestkami dyni i słonecznika, podane z ciepłą bagietką
/Young spinach with Black Tiger shrimps in basil pesto with dried tomatoes, artichokes, black olives, roasted pumpkin and sunflower seeds served with a warm baguette/
3. Pieczony ser feta w miodzie i sezamie z gruszką, **46 PLN**
owocem granatu, orzechami włoskimi i ciepłą bagietką
/Baked feta cheese in honey and sesame with pear, pomegranate, walnuts and warm baguette/

PASTY

/Pasta/

1. Spaghetti z kurczakiem i brokułami, **42 PLN**
w sosie z sera pleśniowego z parmezanem i bazylią
/Spaghetti with chicken and broccoli in blue cheese sauce with parmesan and basil/
2. Rigatoni z serem burrata, w pikantnym sosie amatriciana **43 PLN**
z prażonym guanciale z bazylią
/Rigatoni with burrata cheese in spicy amatriciana sauce with roasted guanciale with basil/
3. Papardelle w sosie truflowym z serka mascarpone, **44 PLN**
plastrami szynki Speck i rukolą
/Papardelle with truffle mascarpone sauce, slices of Speck ham and arugula/
4. Tagliatelle nero z krewetkami Black Tiger, **49 PLN**
mulami norweskimi w sosie z pieczonego sera feta i pomidorów z nutą ouzo i natką pietruszki
/Tagliatelle nero with Black Tiger shrimps, Norwegian mussels in baked feta cheese and tomatoes sauce with a hint of ouzo and parsley/

DANIA GŁÓWNE

/Main dish/

1. Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i fetą,
z pieczonymi ziemniakami w ziołach sosem
z sera pleśniowego i rukolą
*/Chicken breast stuffed with spinach and feta cheese
with baked potatoes in herbs, blue cheesesauce and arugula/* **42 PLN**
2. Schab z kością panierowany (300g),
z ziemniakiem grillowym z masłem ziołowo-czosnkowym
i mizerią z ogórków po grecku
*/Breaded pork loin on the bone (300g) with grilled potato,
herb-garlic butter and Greek cucumber
cucumber salad/* **44 PLN**
3. Filet z dorsza saute z frytkami, dipem jogurtowo-ziołowym
i surówką z kiszzonej kapusty
*/Sautéed cod fillet with french fries, yogurt and herbal dip
and sauerkraut salad/* **45 PLN**
4. Wolno pieczone żeberka wieprzowe glazurowane sosem
Teriyaki ze szczypiorkiem, sezamem, frytkami
i surówką colesław
*/Slow-roasted pork ribs glazed with Teriyaki sauce, chives,
sesame seeds, french fries and coleslaw salad/* **49 PLN**
5. Pieczona polędwiczka wieprzowa w rozmarynie,
podana na gnocchi w sosie z borowików z nutą trufli,
parmezanem i kiełkami groszku
*/Roasted pork tenderloin in rosemary served on gnocchi
in porcini mushroom sauce with a hint of truffle,
parmesan and pea sprouts/* **52 PLN**
6. Filet z łososia z pieczonymi ziemniakami w sosie z mulami
norweskimi, z pikantną n'dują, zielonym groszkiem,
kiełkami groszku i pomidorami
*/Salmon fillet with baked potatoes in Norwegian mussels sauce
with spicy n'duja, green peas, pea sprouts and tomatoes/* **52 PLN**
7. Rolada wołowa faszerowana panchettą,
w ciemnym sosie pieczeniowym podana na
puree ziemniaczano-chrzanowym i modrą kapustą
*/Beef roulade stuffed with panchetta in a dark gravy,
served with potato and horseradish puree and red cabbage/* **59 PLN**

BURGERY

/Burgers/

1. Klasyczny **39 PLN**

Wołowina 200g, cheddar, prażony boczek, pikle, pomidor, cebula, sos łagodny, bułka własnego wypieku
/Classic - Beef 200g, cheddar, roasted bacon, pickles, tomato, onion, mild sauce, home-baked roll/

2. Kentucky

Stripsy z kurczaka Kentucky, cheddar, biały sos BBQ, surówka colesław, bułka własnego wypieku **39 PLN**
/Kentucky - Chicken strips, cheddar, white BBQ sauce, coleslaw, home-baked roll/

3. Krewetka & Kalmar

Krewetki i kalmary w cieście z imbirem, pomidor, świeży ogórek, sałata lodowa, sos orientalny, sos mayo chipotle, kiełki fasoli mung **42 PLN**
/Shrimp and squid in ginger dough, tomato, fresh cucumber, iceberg lettuce, oriental sauce, chipotle mayo sauce, mung bean sprouts/

Dobierz frytki do burgera za 9 PLN

/Choose fries for a burger for PLN 9/

MENU DZIECIĘCE

/Children's menu/

1. Domowy rosół z makaronem **16 PLN**
/Homemade broth with noodles/

2. Rigatoni z twarogiem na słodko, sosem truskawkowym i owocami **26 PLN**
/Rigatoni with sweet cottage cheese, strawberry sauce and fruit/

3. Panierowane stripsy z kurczaka, frytki, surówka z marchwi **28 PLN**
/Breaded chicken strips, fries, carrot salad/

DESERY

/Desserts/

1. Pucharek lodów waniliowo-czekoladowych z ciasteczkami „kit-kat”, prażonymi migdałami i sosem karmelowym **24 PLN**
/A cup of vanilla and chocolate ice cream with kit-kat cookies, roasted almonds and caramel sauce/
2. Szarlotka z kruszonką podana na ciepło z lodami waniliowymi i sosem czekoladowym **25 PLN**
/Apple pie with streusel served warm with vanilla ice cream and chocolate sauce/
3. Panna cotta waniliowa z sosem z owoców leśnych, świeżymi owocami i maślaną kruszonką **25 PLN**
/Vanilla panna cotta with forest fruit sauce, fresh fruit and butter crumble/
4. Cytrynowa Beza Pavlova z kremem mascarpone, polewą z białej czekolady i świeżymi owocami **26 PLN**
/Lemon meringue pavlova with mascarpone cream, white chocolate icing and fresh fruit/

NAPOJE CIEPŁE

/Warm drinks/

Espresso / Espresso Macchiato	8 PLN
Espresso doppio	11 PLN
Americano	11 PLN
Flat White	12 PLN
Cappuccino	13 PLN
Caffe Latte	15 PLN
Herbata Tea	11 PLN
<i>(czarna, earl grey, owocowa, miętowa, zielona, zielona z różą i ananase, biała black, earl grey, fruity, mint, green, green with rose and pineapple, white)</i>	
Herbata rozgrzewająca malinowa Raspberry warming tea	16 PLN
<i>(herbata, maliny, laska cynamonu, gwiazdki anyżu, rozmaryn, sok malinowy, sok z cytryny tea, raspberries, cinnamon stick, anise stars, rosemary, raspberry juice, lemon juice)</i>	
Napar miętowy Mint infusion	14 PLN
<i>(mięta, cytryna, pomarańcz, korzeń kurkumy, miód mint, lemon, orange, turmeric root, honey)</i>	
Wino grzane Mulled wine	20 PLN
<i>(wino, miód, pomarańcz, jabłko, przyprawy korzenne wine, honey, orange, apple, spices)</i>	

NAPOJE ZIMNE

/Cold drinks/

Coca-Cola 0,25l	9 PLN
Coca-Cola zero 0,25l	9 PLN
Sprite 0,25l	9 PLN
Kinley 0,25l	9 PLN
Woda gazowana 0,33l / 0,75l	8 PLN / 16 PLN
Woda niegazowana 0,33l	8 PLN
Karafka wody z cytryną i miętą 1l <i> Carafe of water with lemon and mint</i>	13 PLN
Sok Cappy 0,25l Cappy juice <i>(Pomarańcz / jabłko orange / apple)</i>	9 PLN
Sok świeżowyciskany 0,33l Fresh squeezed juice <i>(Pomarańcz / grejpfrut / mix Orange / grapefruit / mix)</i>	16 PLN
Red Bull 0,25l	12 PLN
Lemoniada klasyczna 0,33l / 1l Lemonade	12 PLN / 25 PLN
Mohito free <i>Klasyczne / truskawkowe classic / strawberry</i>	17 PLN

PIWO

/BEER/

Piwo lane | Draft beer

Tyskie gronie 0.33l / 0.5L

11 PLN / 13 PLN

Piwa Butelkowe | Beer in a bottle

Lech Easy 40ml

12 PLN

PERONI Nastro Azzurro 0.33l

16 PLN

Asahi 0.33l

16 PLN

Piwo regionalne 0.5l

15 PLN

(IPA, Pszeniczne, Wesoly Romek, BOK Kociewski)

Piwa bezalkoholowe | Non-alcoholic beer

Lech Free 0.33l

11 PLN

(o smak zapytaj obsługę | ask the staff about the taste)

Sok do piwa | beer juice

2 PLN

WÓDKA | VODKA

Finlandia 40ml / 0,7l

10 PLN / 100 PLN

Ostoya 40ml / 0,5l

13 PLN / 130 PLN

WHISKY

Jack Daniel' s 40ml / 0,7l

16 PLN / 180 PLN

The Glenlee 40ml / 0,7l

17 PLN / 230 PLN

Bushmills 10 Y.O. 40ml / 0,7l

24 PLN / 260 PLN

BRANDY

Metaxa***** 40ml / 0,7l

15 PLN / 250 PLN

GIN

Bombay Original 40ml / 0,7l

14 PLN / 200 PLN

TEQUILA

Rooster Rojo Blanco 40ml / 0,7l

14 PLN / 180 PLN

Rooster Rojo Reposado 40ml / 0,7l

15 PLN / 190 PLN

RUM

The Arcane Cane Crush White Rum 40ml / 0,7l

15 PLN / 270 PLN

The Arcane Delicatissime Grand Gold Rum
40ml / 0,7l

23 PLN / 370 PLN

APERITIF / WERMUTH

Fernet Branca Menta Bitters 40ml / 0,7l

13 PLN / 200 PLN

Dolin Blanc 0,1l / 0,75l

22 PLN / 150 PLN

Dolin Extra Dry 0,1l / 0,7l

22 PLN / 150 PLN

LIKIERY / NALEWKI

Nalewki szlacheckie 40ml / 0,5l

11 PLN / 110 PLN

Limoncello 40ml / 0,7l

13 PLN / 170 PLN

Jagermeister 40ml / 0,7l

15 PLN / 150 PLN

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

/ALCOHOLIC COCKTAILS/

TOTINO SUNRISE

21 PLN

(Gin, likier o smaku granatu, Grenadina, białko, sok z cytryny
| Gin, pomegranate flavored liqueur, Grenadine, egg white, lemon juice)

EKSTRAVANGANZA

22 PLN

(Wódka, Malibu, likier Blue Curacao, Grenadina, sok pomarańczowy
Vodka, Malibu, Blue Curacao liqueur, Grenadina, orange juice)

WASYLOVE

22 PLN

(Wódka, likier liczi, sok ananasowy, Grenadina, sok z cytryny
| Vodka, lychee liqueur, pineapple juice, Grenadina, lemon juice)

WÓDKA SOUR

23 PLN

(Wódka, Angostura, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko
| Vodka, Angostura, lemon juice, sugar syrup, egg white)

WHISKY SOUR

24 PLN

(Whisky, Angostura, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko
| Whiskey, Angostura, lemon juice, sugar syrup, egg white)

CUBA LIBRE

24 PLN

(Rum biały, Coca-Cola, sok z limonki
| White rum, Coca-Cola, lime juice)

MANHATAN

24 PLN

(Whisky, czerwony wermut, Angostura
| Whiskey, red vermouth, Angostura)

MOHITO

25 PLN

(Biały rum, limonka, listki mięty, cukier trzcinowy, woda gazowana
| White rum, lime, mint leaves, cane sugar, carbonated water)

NEGRONI

25 PLN

(Gin, czerwony wermut, Campari
| Gin, red vermouth, Campari)

APEROL SPRITZ

28 PLN

(Aperol, wino musujące, woda gazowana, pomarańcz
| Aperol, sparkling wine, sparkling water, orange)

LONG ISLAND ICED TEA

29 PLN

(Wódka, rum, tequila, gin, cointreau, sok z cytryny, Coca-Cola
| Vodka, rum, tequila, gin, cointreau, lemon juice, Coca-Cola)

FANABERIA BARMANA

32 PLN

(Skomponuj własny koktajl, a my go przygotujemy
| Compose your own cocktail and we will prepare it)

KARTA WIN

WINO MUSUJĄCE

/Sparkling wine/

Ca'del Sette Perl Secco 0.125l / 0.75l

13 PLN / 65 PLN

Włochy / Italy | białe / white | półwytrawne / semi-dry | lekkie / light | musujące / sparkling

Szczepy / Strains: garganega

Region: Veneto

WINA CODZIENNE - WINA DOMU

/Everyday wines - house wines/

Giogar Vini Vino bianco d'Italia BE Marche

12 PLN / 59 PLN

0.125l / 0.75l

Włochy / Italy | białe / white | wytrawne / dry | lekkie / light

Szczepy / Varieties: verdicchio

Region: Marche, IGT Marche

Giogar Vini Vino Rosso d'Italia BE Marche IGT

12 PLN / 59 PLN

0.125l / 0.75l

Włochy / Italy | czerwone / red | wytrawne / dry | lekkie / light

Szczepy / Varieties: montepulciano, sangiovese

Region: Marche, IGT Marche

WINA BIAŁE

/White wines/

Casal Monteiro Terra de Touros Arinto Branco 0,75l

65 PLN

Portugalia / Portugal | białe / white | wytrawne / dry | owocowe / fruity

Szczepy / Varieties: arinto

Region: Tag, DOC Do Tejo

Pedro Luis Sauvignon Blanc Jumilla DO 0.125l / 0.75l

16 PLN / 70 PLN

Hiszpania / Spain | białe / white | wytrawne / dry | owocowe / fruity

Szczepy / Varieties: sauvignon blanc

Region: Murcja i Walencja, DO Jumilla

Preciso Pinot Grigio Terre Siciliane IGP 0.125l / 0.75l

18 PLN / 75 PLN

Włochy | białe | wytrawne | owocowe

Szczepy / Varieties: catarratto, pinot grigio

Region: Sycylia, IGP Terre Siciliane

WINA CZERWONE

/Red wines/

Casal Monteiro Terra de Touros Pinot

65 PLN

Noir Touriga Nacional 0,75l

Noir Touriga Nacional Portugalia / Portugal | czerwone / red | wytrawne / dry | korzenne / spicy

Szczepy / Varieties: pinot noir, touriga nacional

Region: Tag, DOC Do Tejo

Preciso Nero d'Avola Terre Siciliane IGP 0.125l / 0.75l

16 PLN / 70 PLN

Włochy / Italy | czerwone / red | wytrawne / dry | owocowe / fruity

Szczepy / Varieties: nero d'Avola

Region: Sycylia, IGP Terre Siciliane

Miopasso Primitivo Puglia IGP 0.125l / 0.75l

18 PLN / 75 PLN

Włochy / Italy | czerwone / red | wytrawne / dry | owocowe / fruity

Szczepy / Varieties: primitivo

Region: Puglia, IGP Puglia

WINA BEZALKOHOLOWE

/Non-alcoholic wines/

Wino El Progreso Vina Xetar Verdejo 0.0 0.125l / 0.75l

11 PLN / 49 PLN

Hiszpania / Spain | białe / white | wytrawne / dry | lekkie / light

Szczepy / Varieties: verdejo

Region: Kastylia-La Mancha

HOTEL ★★★
OLIMP
BUSINESS & SPA

HOTEL OLIMP Buisness & SPA

ul. Usługowa 9
84-200 Wejherowo

 tel. 509 865 831

 /PiatePietroWejherowo

 /PiatePietroWejherowo

 www.olimphotel.pl