

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, especially 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 **36 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 **42 PLN**
/Creamy burrata cheese with roasted cherry tomatoes, marinated olives and basil pesto served with baguette/
3. Carpaccio wołowe w aromacie trufli z płatkami parmezanu, suszonymi pomidorami, piklowanymi, grzybami shimeji i rukolą, podane z bagietką **44 PLN**
/Truffle-flavored beef carpaccio with parmesan flakes, sun dried tomatoes, pickled shimeji mushrooms and rocket, served with a baguette/
4. Krewetki Black Tiger w sosie z pieczonego sera feta i pomidorów z nutą ouzo, natką pietruszki, podane z bagietką **49 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) **24 PLN**
/Soup of the day (ask the staff)/
2. Krem z pomidorów z ziołowymi grzankami, parmezanem i oliwą bazyliową **26 PLN**
/Tomato cream with herbal croutons, parmesan and basil oil/
3. Zupa rybna z owocami morza, zielonym groszkiem, cukinią, crème fraîche i koprem **39 PLN**
/Fish soup with seafood, green peas, zucchini, crème fraîche and dill/

SAŁATKI

/Salads/

1. Sałata rzymska z grillowaną pierśią kurczaka **52 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. Krążki kalmarów panierowanych w panko na miksie sałat, **55 PLN**
pomidorkami cherry, piklowaną czerwoną cebulą, świeżym ogórkiem i oliwkami podane z sosem mayo chipotle i ciepłą bagietką
/Panko-crusted calamari rings on a salad mix, cherry tomatoes, pickled red onion, fresh cucumber and olives, served with chipotle mayo sauce and a warm baguette/
3. Pieczony ser feta w miodzie i sezamie z gruszką, **55 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, brokułami i suszonymi **48 PLN**
pomidorami, w sosie z sera pleśniowego z parmezanem i bazylią
/Spaghetti with chicken, broccoli and sun dried tomatoes in blue cheese sauce with parmesan and basil/
2. Rigatoni z serem burrata, w pikantnym sosie amatriciana **48 PLN**
z prażonym guanciale z bazylią
/Rigatoni with burrata cheese in spicy amatriciana sauce with roasted guanciale with basil/
3. Pappardelle z pulpecikami wieprzowymi, pikantną n'duja, **54 PLN**
sosem z pieczonych pomidorków, z pieczoną papryką i serem Pecorino Romano
/Pappardelle with pork meatballs, spicy n'duja, roasted tomato sauce, roasted peppers and Pecorino Romano cheese/
4. Tagliatelle nero z krewetkami Black Tiger, **54 PLN**
mulami norwesкими 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 cheese sauce and arugula/* **49 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 salad/* **56 PLN**
3. Filet z sandacza saute z frytkami, dipem
jogurtowo - ziołowym i surówką z kiszzonej kapusty
*/Sautéed zander fillet with french fries, yogurt and herbal dip
and sauerkraut salad/* **61 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/* **61 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/* **60 PLN**
6. Filet z łososia z pieczonymi ziemniakami w sosie z mulami
norweskimi, z pikantną n' duja, 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/* **63 PLN**
7. Udo kaczki wolnopieczone podane z puree
ziemniaczano - selerowym, wiśniami w syropie
z czerwonego wina i sałatką vinegrett
*/Slow-roasted duck thigh served with potato and celery puree,
cherries in red wine syrup and a vinaigrette salad/* **63 PLN**

BURGERY

/Burgers/

1. Klasyczny **49 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 **48 PLN**
Stripsy z kurczaka Kentucky, cheddar, biały sos BBQ, surówka colesław, bułka własnego wypieku
/Kentucky - Chicken strips, cheddar, white BBQ sauce, colesław, home-baked roll/
3. Olimp **49 PLN**
Wołowina 200g, konfitura z czerwonej cebuli, ser lazur, panchetta, pomidor, rukola i kremowy sos chrzanowo - czosnkowy
/200g beef, red onion jam, blue cheese, panchetta, tomato, rocket and creamy horseradish-garlic sauce/

Dobierz frytki do burgera za 9 PLN
/Choose fries for a burger for 9 PLN/

MENU DZIECIĘCE

/Children's menu/

1. Domowy rosół z makaronem **19 PLN**
/Homemade broth with noodles/
2. Rigatoni z pulpecikami w pomidorowym sosie **29 PLN**
Napoli z mascarpone i parmezanem
/Rigatoni with meatballs in Napoli tomato sauce with mascarpone and parmesan/
3. Panierowane stripsy z kurczaka, frytki, surówka z marchwi **32 PLN**
/Breaded chicken strips, fries, carrot salad/

PIZZA

- | | |
|---|---------------|
| 1. Pizza Margherita
<i>sos z pomidorów san marzano, mozzarella Fior di Latte, bazylia</i> | 32 PLN |
| 2. Pizza Capricciosa
<i>Sos z pomidorów san marzano, mozzarella Fior di Latte
szynka Cotto, pieczarki</i> | 36 PLN |
| 3. Pizza Salami
<i>Sos z pomidorów san marzano, mozzarella Fior di Latte,
salami Napoli, czerwona cebula</i> | 38 PLN |
| 4. Pizza Diavola
<i>Sos z pomidorów san marzano, mozzarella Fior di Latte
salami Spianata, pikantna n'duja, ser Pecorino, rukola</i> | 39 PLN |
| 5. Pizza Salsiccia
<i>Sos z pomidorów san marzano, mozzarella Fior di Latte,
pikantna Salsicia, marynowane liście brokołu,
papryka pieczona, parmezan</i> | 41 PLN |
| 6. Pizza Cipolla
<i>Konfitura z czerwonej cebuli, mozzarella Fior di Latte,
gorgonzola, spianata picante, rukola, ser Pecorino</i> | 41 PLN |
| 7. Pizza Parma
<i>Sos z pomidorów san marzano, mozzarella Fior di Latte,
szynka parmeńska, pomidorki cherry, rukola, ser Parmezan</i> | 43 PLN |
| 8. Pizza Burrata
<i>Sos z pomidorów san marzano, ser Burrata,
marynowane pomidorki cherry w bazyliowym pesto,
prażone pistacje</i> | 54 PLN |
| 9. Pizza Tartuffo
<i>Sos truflowy, mozzarella Fior di Latte, salami Spianata,
pieczarki, mascarpone</i> | 46 PLN |
| 10. Pizza Gamberi
<i>Sos z pomidorów san marzano, mozzarella Fior di Latte,
krewetki Black Tiger, marynowane pomidorki cherry
w bazyliowym pesto, rukola</i> | 47 PLN |

DESERY

/Desserts/

1. Pucharek lodów waniliowo - czekoladowych z ciasteczkami „Kit-Kat”, prażonymi migdałami i sosem karmelowym **29 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 **29 PLN**
/Apple pie with streusel served warm with vanilla ice cream and chocolate sauce/
3. Fondant czekoladowy podany na ciepło z sosem z czerwonych owoców i lodami waniliowymi **29 PLN**
/warm fondant with red berries and vanilla ice cream/
4. Beza Pavlova z kremem pistacjowym, marakują i prażonymi solonymi pistacjami **29 PLN**
/Pavlova with pistachio cream, passion fruit, and roasted salted pistachios/

NAPOJE CIEPŁE

/Warm drinks/

Espresso / Espresso doppio	12 PLN / 18 PLN
Americano	18 PLN
Cafe Crema	15 PLN
Flat White	20 PLN
Cappuccino	19 PLN
Irish Coffee	28 PLN
Tonic Espresso	22 PLN
Kawa mrożona	28 PLN
Herbata	17 PLN

NAPOJE ZIMNE

/Cold drinks/

Coca-Cola 0,25l	12 PLN
Coca-Cola zero 0,25l	12 PLN
Sprite 0,25l	12 PLN
Kinley 0,25l	12 PLN
Red Bull 0,25l	18 PLN
Sok Cappy 0,25l Cappy juice <i>(Pomarańcz / jabłko orange / apple)</i>	12 PLN
Woda niegazowana 0,33l <i> Still water</i>	11 PLN
Woda gazowana 0,33l / 0,75l <i> Sparkling water</i>	11 PLN / 22 PLN
Karafka wody z cytryną i miętą <i> Carafe of water with lemon and mint</i>	22 PLN
Lemoniada 0,33l / 1l Lemonade <i>(Cytryna / truskawka / marakuja lemon / strawberry / passion fruit)</i>	18 PLN / 32 PLN
Sok świeżowyciskany 0,33l Fresh squeezed juice <i>(Pomarańcz / grejfrut / mix Orange / grapefruit / mix)</i>	22 PLN

PIWO | BEER

Piwo lane | Draft beer

Tyskie gronie 0,33l / 0,5l

14 PLN / 16 PLN

Piwa Butelkowe | Beer in a bottle

Piwo butelkowe (Browar Kociewski)

(IPA, Pszeniczne, Lager, BOK, Wesoly Romek)

18 PLN

Piwa bezalkoholowe | Non-alcoholic beer

Lech free / lech free smakowy 0,33l

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

Browar Kociewski

13 PLN

18 PLN

Sok do piwa | beer juice

2 PLN

WÓDKA | VODKA

Finlandia 4cl / 0,7l

Ostoya 4cl / 0,7l

Belvedere: 4 cl / 0,7l

14 PLN / 180 PLN

18 PLN / 220 PLN

30 PLN / 320 PLN

WHISKY - SINGLE MALT

Glenmorangie Original 12YO 4cl / 0,7l

Glenmorangie Lasanta 12YO 4cl / 0,7l

Glenmorangie Nectar d'Or 4cl / 0,7l

32 PLN / 480 PLN

48 PLN / 620 PLN

55 PLN / 830 PLN

Seť degustacyjny

(odkryj smaki i aromaty naszych single maltów w porcjach po 20ml)

80 PLN

WHISKY / BURBON

Chivas 12YO 4cl / 0,7l

Jameson 4cl / 0,7l

Jack Daniel's 4cl / 0,7l

24 PLN / 320 PLN

22 PLN / 300 PLN

20 PLN / 280 PLN

RUM

Bacardi Carta Blanca 4cl / 0,7l

Bacardi Spiced 4cl / 0,7l

Bacardi Carta Negra 4cl / 0,7l

18 PLN / 230 PLN

20 PLN / 250 PLN

22 PLN / 280 PLN

COGNAC

Hennessy VS 4 cl / 0,7l

Hennessy VSOP 4cl / 0,7l

32 PLN / 450 PLN

52 PLN / 800 PLN

BRANDY

Metaxa 5* 4cl / 0,7l

Metaxa 7* 4cl / 0,7l

20 PLN / 280 PLN

24 PLN / 320 PLN

GIN

Bombay Sapphire 4cl / 0,7l

22 PLN / 260 PLN

TEQUILA

El Jimador Blanco 4cl / 0,7l

22 PLN / 260 PLN

El Jimador Reposado 4cl / 0,7l

24 PLN / 300 PLN

WERMUTH

Martini Bianco 0,1l / 0,7l

20 PLN / 140 PLN

Martini Rosso 0,1l / 0,7l

20 PLN / 140 PLN

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

20 PLN / 140 PLN

LIKIERY

Grand Marnier - 4cl

25 PLN

Chambord - 4cl

22 PLN

Kahlua - 4cl

20 PLN

Baileys - 4cl

20 PLN

Campari - 4cl

20 PLN

Jagermeister - 4cl

20 PLN

Aperol - 4cl

20 PLN

Archers - 4cl

20 PLN

Lillet - 4cl

20 PLN

Cointreau - 4cl

20 PLN

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

/ALCOHOLIC COCKTAILS/

PORNSTAR MARTINI

(Wódka finlandia, marakuja, syrop waniliowy, sok z cytryny
| Finlandia vodka, passion fruit, vanilla syrup, lemon juice)

34 PLN

WHISKY SOUR

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

32 PLN

MOJITO

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

35 PLN

APEROL SPRITZ

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

35 PLN

ESPRESSO MARTINI

(Wódka, likier kawowy, syrop cukrowy, espresso
| Vodka, coffee liqueur, sugar syrup, espresso)

34 PLN

NEGRONI

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

35 PLN

COSMOPOLITAN

(Finlandia limonkowa, sok z limonki, kordiał żurawinowy, triple sec
| Lime Finlandia, lime juice, cranberry cordial, triple sec)

34 PLN

MANHATTAN

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

35 PLN

LONG ISLAND ICE TEA

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

38 PLN

PINA COLADA

(Rum, malibu, świeży ananas, mleko kokosowe, kordiał kokosowy
| Rum, malibu, fresh pineapple, coconut milk, coconut cordial)

34 PLN

PALOMA

(Tequila, świeży sok z grejfruta, syrop cukrowy, sok z limonki, tonic
| Tequila, fresh grapefruit juice, sugar syrup, lime juice, tonic)

37 PLN

MOCKTAILE

/MOCKTAILS/

MOJITO VIRGIN

(Opcjonalnie: marakuja / truskawka
| Optional: passion fruit / strawberry)

30 PLN

PINA COLADA VIRGIN

(Mleko kokosowe, kordiat kokosowy, ananas
| Coconut milk, coconut cordial, pineapple)

28 PLN

CRANBERRY SPRITZ

(Kordiat żurawinowy, sok z cytryny, ananas, imbir, kwiat bzu
| Cranberry cordial, lemon juice, pineapple, ginger,
three cents elderflower)

30 PLN

PASSION ROYALE

(Sok pomarańczowy, puree z marakui, grenadyna, sok z cytryny
| Orange juice, passion fruit puree, grenadine, lemon juice)

30 PLN

TROPICAL SUNSET

(Banan, puree z mango, syrop waniliowy, mleko, truskawka
| Banana, mango puree, vanilla syrup, milk, strawberry)

30 PLN

KARTA WIN

WINA BIAŁE

/White wines/

TARGA VERDEJO SEMI DRY 150 ml / but <i>Hiszpania / Spain półwytrawne / semi dry</i>	22 PLN / 75 PLN
RIPORTA PINOT GRIGIO TERRE D'ABRUZZO <i>Włochy/ Italy wytrawne / dry</i>	85 PLN / but
DONA DOMINGA CHARDONNAY SEMILLON <i>Chile wytrawne / dry</i>	99 PLN / but
BAUMER RHEIN RIESLING 2024 <i>Niemcy / Germany półwytrawne / semi dry</i>	99 PLN / but
BISCARDO OROPASSO IGT VENETO <i>Włochy/ Italy wytrawne / dry</i>	120 PLN / but

WINA CZERWONE

/Red wines/

TARGA TEMPRANILLO SEMI DRY 150 ml / but <i>Hiszpania / Spain półwytrawne / semi dry</i>	22 PLN / 75 PLN
Casa Silva Casa Amada Cabernet Sauvignon - Carmenere <i>Chile wytrawne / dry</i>	85 PLN / but
Primo Primitivo di Manduria Riserva <i>Włochy/ Italy wytrawne / dry</i>	120 PLN / but

PROSECCO

PROSECCO TREVISO SPUMANTE EXTRA DRY <i>Włochy/ Italy półwytrawne / semi dry</i>	99 PLN / but
--	---------------------

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL <i>Francja / France wytrawne / dry</i>	350 PLN / but
CHAMPAGNE MOET & CHANDON ICE IMPERIAL <i>Francja / France półsłodkie / semi sweet</i>	450 PLN / but

HOTEL ★★★
OLIMP
BUSINESS & SPA

HOTEL OLIMP Buisness & SPA

ul. Usługowa 9
84-200 Wejherowo

☎ tel. 509 865 831

📘 /PiatePietroWejherowo

© /PiatePietroWejherowo

🌐 www.olimphotel.pl