



RESTAURACJA · PORTOFINO · KONFERENCJE ·
P
HOTEL

M E N U

PODSTAWOWE

Main menu

SPAGHETTI A LA CARBONARA – Z BOCZKIEM, JAJKIEM I SEREM 40
Spaghetti a la carbonara – with bacon, eggs and cheese/ Alergeny A, C, D

LASAGNE A LA BOLOGNESE 43
Lasagne a la bolognese/ Alergeny A, C, D

MAKARON PENNE Z KURCZAKIEM W SOSIE PIECZARKOWYM, ZAPIEKANY SEREM 43
Penne with chicken with mushroom sauce, baked with cheese/ Alergeny A, C, D

WRAPY Z BEKONEM I ŚWIEŻYMI WARZYWAMI, SOS MIODOWO-POMARAŃCZOWY 43
Tortilla with bacon, fresh vegetables, honey and orange sauce/ Alergeny A, C, D, G

WRAPY Z PANIEROWANYM KURCZAKIEM I ŚWIEŻYMI WARZYWAMI, SOS CZOSNKOWY 43
Tortilla with chicken, fresh vegetables, garlic sauce/ Alergeny A, C, D

WRAPY Z GRILLOWANYM SEREM HALLOUMI, KRĄŻKAMI CEBULI W PANIERCE I ŚWIEŻYMI WARZYWAMI, SOS SEROWY 45
Tortilla with halloumi cheese, fried onion, fresh vegetables, cheese sauce/ Alergeny A, C, D

PIZZA MARGHERITA 43
DODATKI + 5 ZŁ/SZTUKA (PIECZARKI, SZYNKA, OLIWKI, SER GORGONZOLA)
Pizza margherita, + 5 zł extras (mushrooms, ham, olives, gorgonzola) / Alergeny A, C, D

SAŁATKA GRECKA 39
Greek salad/ Alergeny D

SAŁATKA Z KURCZAKIEM GRILLOWANYM, ŚWIEŻE WARZYWA, PIECZYWO 42
Salad with chicken, fresh vegetables, bread/ Alergeny A, C, D

PANIEROWANY SCHAB FASZEROWANY SZYNKĄ I SEREM, ZIEMNIAKI ZAPIEKANE, SURÓWKA DNIA 42
Breaded pork stuffed with cheese and ham, baked potatoes, salad of the day/ Alergeny A, C, D, F



ALERGENY:

A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino
★ ★ ★

M E N U P R E M I U M

TATAR Z ŁOSOSIA Z KAPARAMI _____ **47**
Salmon tartar with capers | Alergeny: A, I /100 g

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ Z MARYNOWANYMI BOROWIKAMI _____ **49**
Beef loin tartar | Alergeny: A, C, D /100 g

KOLEKCJA MIĘS GRILLOWANYCH PO BAŁKAŃSKU (MAŁA) _____ **54**
Balkan style mix meat collection (small) | Alergeny: G

KACZKA KONFITOWANA Z SOSEM ŻURAWINOWYM _____ **69**
Confit duck with cranberries | Alergeny: A, B, C, D

ŚWIEŻY FILET Z ŁOSOSIA Z ZIELONYMI SZPARAGAMI _____ **85**
Fresh salmon fillet with green asparagus | Alergeny: E, I

CIEŁĘCINA DUSZONA W SOSIE BOROWIKOWYM Z GNOCCHI SZPINAKOWYM _____ **84**
Vela with mushroom sauce and spinach gnocchi | Alergeny: A, C, D, G

ŚWIEŻA DORADA W CAŁOŚCI Z GRILLA _____ **78**
Whole fresh dorade grilled | Alergeny: F, I szt./600-800g

GAMBERONI DELLA CHEF - KREWETKI W SOSIE PIECZARKOWYM Z KOLOROWYM RYŻEM _____ **98**
King prawns with mushroom sauce with rice | Alergeny: A, B, D, H, J
Krewetki duże 8/12 (1 szt.), krewetki małe 16/20 (8 szt.)

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ Z SOSEM TRUFLOWYM Z TAGLIATELLE _____ **95**
Beef loin with truffle sauce and tagliatelle pasta | Alergeny: A, C, D, G

KOLEKCJA GRILLOWANYCH OWOCÓW MORZA (MAŁA) _____ **129**
Grilled mixed seafood collection (small) | Alergeny: A, B, C, D, H
Grilowane krewetki w specjalnej marynacie 2 szt. duże 8/12, 3 szt. małe 16/20, kalmary w chrupiącym cieście 4 szt., małże 5 szt., ośmiorniczki 4 szt., kalmary z grilla 1 szt., pieczywo czosnkowe
Grilled prawns with special marinade 2 pcs big (8/12), 3 pcs small (16/20), calamari with crispy cakes 4 pcs, clams 5 pcs, octopus 4 pcs, caldari grille 1pcs, garlic bread

KREWETKI TYGRYSIE 2/4 - NAJWIĘKSZE KREWETKI DOSTĘPNE NA RESTAURACYJNYCH STOŁACH, GRILLOWANE W SPECJALNEJ MARYNACIE _____ **125** /sztuka
Grilled king size prawns | Alergeny: A, B, C, D

KOLEKCJA GRILLOWANYCH OWOCÓW MORZA (DUŻA) _____ **179**
Grilled mixed seafood collection (large) | Alergeny: A, B, C, D, H
Grilowane krewetki w specjalnej marynacie 3 szt. duże 8/12, 8 szt. małe 16/20, kalmary w chrupiącym cieście 8 szt., małże 10 szt., ośmiorniczki 8 szt., kalmary z grilla 2 szt., pieczywo czosnkowe
Grilled prawns with special marinade 3 pcs big (8/12), 8 pcs small (16/20), calamari with crispy cakes 8 pcs, clams 10 pcs, octopus 8 pcs, caldari grille 2pcs, garlic bread

ALERGENY:
A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja



Portofino
★ ★ ★

M E N U

SUSHI — SKOMPONUJ SWÓJ ZESTAW (Choose your set)

FUTOMAKI 10 szt (wieloskładnikowe)

FUTOMAKI 10 pcs (Many ingredients)

FUTOMAKI Z WARZYWAMI W TEMPURZE ————— 28
Futomaki with vegetables in tempura | Alergeny: /10 szt.

FUTOMAKI Z PAPRYKĄ, OGÓRKIEM,
SAŁATĄ I AWOKADO ————— 28
Futomaki with vegetables | Alergeny: /10 szt.

FUTOMAKI Z PIECZONYM ŁOSOSIEM
TERIYAKI I WARZYWAMI ————— 40
Futomaki with teriyaki salmon and vegetables | Alergeny: I /10 szt.

FUTOMAKI Z ŁOSOSIEM I WARZYWAMI ————— 40
Futomaki with salmon and vegetables | Alergeny: I /10 szt.

FUTOMAKI Z TUŃCZYKIEM I WARZYWAMI ————— 46
Futomaki with tuna and vegetables | Alergeny: I /10 szt.

FUTOMAKI Z KREWETKAMI I WARZYWAMI ————— 49
Futomaki with prawns and vegetables | Alergeny: B /10 szt.

FUTOMAKI Z KREWETKAMI W TEMPURZE
I WARZYWAMI ————— 49
Futomaki with prawns in tempura and vegetables | Alergeny: B /10 szt.

FUTOMAKI Z WĘDZONYM WĘGORZEM
UNAGI I WARZYWAMI ————— 50
Futomaki with smoked eel and vegetables | Alergeny: I /10 szt.

MAKI 6 szt (jednoskładnikowe)

MAKI 10 pcs (one ingredient)

MAKI Z WARZYWAMI W TEMPURZE ————— 17
Maki with vegetables in tempura | Alergeny: /6 szt.

MAKI Z PAPRYKĄ I AWOKADO ————— 17
Maki with vegetables | Alergeny: /6 szt.

MAKI Z PIECZONYM ŁOSOSIEM TERIYAKI ————— 23
Maki with teriyaki salmon | Alergeny: I /6 szt.

MAKI Z ŁOSOSIEM ————— 23
Maki with salmon | Alergeny: I /6 szt.

MAKI Z TUŃCZYKIEM ————— 25
Maki with tuna | Alergeny: I /6 szt.

MAKI Z KREWETKAMI ————— 29
Maki with prawns | Alergeny: B /6 szt.

MAKI Z KREWETKAMI W TEMPURZE ————— 29
Maki with prawns in tempura | Alergeny: B /6 szt.

MAKI Z WĘDZONYM WĘGORZEM ————— 30
Maki with smoked eel | Alergeny: I /6 szt.



ALERGENY:

A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino
★ ★ ★

MENU SEZONOWE

PRZYSTAWKI

Starters

GRAVLAX, ŁOSOŚ MARYNOWANY, KOPEREK, CYTRUSY, SOS BALSAMICZNY, GRZANKI CZOSNKOWE — 45

Gravlax, Salmon, dill, citrus, Balsamic sauce, Garlic croutons Alergeny: A, C, D, I

BREASOLA, PASTRY DOJRZEWAJĄCEJ WOŁOWINY, MARYNOWANE BOROWIKI, PARMEZAN, ORZECHY — 46

Breasola, Beef slices, Marinade mushrooms, Parmesan, Nuts Alergeny: E, J

ZUPA

Soups

ZUPA BOUILLABAISSSE, PSTRĄG, DORSZ, KALMARY, MAŁŻE, KREWETKI, BULION Z WARZYWAMI — 32

Bouillabaisse soup, fish, seafood, veg Alergeny: A, B, D, F, H, I

DANIA GŁÓWNE

Main Meals

STEK RIB EYE, CHIPSY MARCHEWKOWE, PIECZONE WARZYWA KORZENIOWE, ROZMARYN, MASŁO ZIOŁOWE — 59

Rib eye steak, carrot crisps, Baked vegetables, Rosmaryn, Garlic butter Alergeny: D, G, J

JESIOTR SMAŻONY, SOS KREWETKOWY, MIKROLIŚCIE, RISOTTO — 69

Fried sturgeon, Prawns sauce, Microleaves, Risotto Alergeny: B, D, G, H, J



M E N U

ZUPY

Soups

KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKĄ SEROWĄ 16

Tomato creamy soup | Alergeny: A, D, F

ZUPA DNIA 12

Soup of the day

PIKANTNA ZUPA GULASZOWA 22

Spicy goulash soup | Alergeny: : A, C, D, F

DESERY

Desserts

CREME BRULEE 18

Delikatny francuski krem z warstwą karmelu

Soft french cream with caramel on the top | Alergeny: C, D

LODY Z PRAŻONYMI ORZECHAMI, PŁATKAMI CZEKOLADOWYMI, SYROPEM KLONOWYM I BITĄ ŚMIETANĄ 23

Ice cream with nuts, chocolate flakes, maple syrup and whipped cream | Alergeny: C, D, E

TIRAMISU 24

Włoski deser z serka mascarpone i biszkoptów nasączonych espresso i likierem migdałowym

Traditional italian dessert of mascarpone cheese and biscuits soaked in espresso and almond liqueur | Alergeny: A, C, D



M E N U

DODATKI

EXTRAS

ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI ————— 7

Roasted potatoes with herbs | Alergeny: D

ZIEMNIAKI GOTOWANE LUB PUREE ————— 7

Cooked/mashed potatoes | Alergeny: D

RYŻ ————— 7

Rice

GOTOWANE WARZYWA DNIA ————— 7

Cooked vegetables

SALATKA ZE ŚWIEŻYCH WARZYW ————— 7

Salad with fresh vegetables

SURÓWKA DNIA ————— 7

Fresh raw salad | Alergeny: C, D

PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU ————— 5

Bread | Alergeny: A, C, D

FRYTKI ————— 8

French fries

DODATKOWE SOSY ————— 4

Additional sauces | Alergeny: C, D, F

Czosnkowy — 4

Pomidorowy — 4

ALERGENY:

A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler

G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

M E N U

EKSLUZYWNE HERBATY DILMAH SERIA T

Tea

Dilmah[®]

HERBATA CZARNA

Black tea

Supreme Ceylon ————— 12

HERBATA BIAŁA

White tea

Jade Butterfly Handmade White ————— 21

HERBATA AROMATYZOWANA

Flavored tea

Eeal Grey z olejkiem z bergamotki ————— 12

Eeal Grey with bergamot oil

Mango z truskawką ————— 12

Mango with strawberry

HERBATA ZIELONA

Green tea

Young Hyson ————— 12

Jasmine Flowers ————— 12

Maroccan mint ————— 12

HERBATA MIĘTOWA

Mint tea

Peppermint ————— 12

KAWY

Coffee



ESPRESSO ————— 12

CAPPUCINO ————— 14

PODWÓJNE ESPRESSO ————— 16

Double Espresso

LATTE MACCHIATO ————— 16

KAWA CZARNA ————— 12

Black coffee

KAWA BIAŁA ————— 14

White coffee

ALERGENY:

A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino
————— ★ ★ ★

M E N U

ALKOHOLE/PIWO

Alcohol/beer

WÓDKA

Vodka

Amundsen (50 ml)	17
Stock (50 ml)	14
Finlandia (50 ml)	17

BRANDY, COGNAC

Martell (50 ml)	49
Stock (50 ml)	18
Hennessy V.S (50 ml)	29

RUM, GIN, TEQUILA

Bacardi 5* (50 ml)	17
Gin Bombay Shaphire (50 ml)	24
Tequila Olmeca Silver (50 ml)	26

PIWO

Beer

Lech Free (330 ml)	12
Kasztelan (500 ml)	14
Żywiec (500 ml)	16
Książęce Złote Pszeniczne (500 ml)	18

WHISKEY

Johnnie Walker Blue (50 ml)	135
Johnnie Walker Gold (50 ml)	47
Johnnie Walker Black (50 ml)	29
Johnnie Walker Red (50 ml)	15
Chivas Regal (50 ml)	29
Jack Daniels (50 ml)	28
Metaxa (50 ml)	16

LIKIERY

Liquors

Jagermeister (50 ml)	18
Cointreau (50 ml)	29
Malibu (50 ml)	18

WINO WERMUT

Wine Wermut

Martini Bianco (100ml)	17
Martini Extra Dry (100ml)	17
Martini Rosso (100ml)	17



ALERGENY:

A - Gluten | B - Skorupiaki | C - Jaja | D - Mleko i pochodne | E - Orzechy | F - Seler
G - Gorczyca | H - Mięczaki | I - Ryby | J - Soja

Portofino
★ ★ ★

M E N U

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI

Freshly squeezed juices

SOK JABŁKOWY - JABŁKO Apple juice - apple	14 /250 ml
SOK MARCHEWKOWY – MARCHEWKA, JABŁKO Carrot juice – carrot, apple	15 /250 ml
SOK CZERWONY – BURAK, JABŁKO, MARCHEWKA Red juice – beetroot, apple, carrot	15 /250 ml
SOK CYTRUSOWY – POMARAŃCZA, GRAPEFRUIT Citrus juice – orange, grapefruit	17 /250 ml
SOK ZIELONY – JABŁKO, OGÓREK, SZPINAK, CYTRYNA Green juice – apple, cucumber, spinach, lemon	18 /250 ml

ZIMNE NAPOJE

Cold drinks

NAPOJE GAZOWANE (Sparkling beverages) BUTELKA SZKLANA (Glass bottle)	12 /250 ml	SOKI OWOCOWE CAPPY (Fruit juice) BUTELKA SZKLANA (Glass bottle)	11 /250 ml
Coca Cola Zero Cukru Coca Cola Fanta Orange Sprite Kinley Tonic Woda mineralna niegazowana Kropla Beskidu / Kropla Delice (330 ml) Fuze Tea Peach		Sok grapefruitowy (Grapefruit juice) Sok pomarańczowy (Orange juice) Sok jabłkowy (Apple juice)	
WODA Z CYTRYNĄ W DZBANKU Water with lemon jug	9 1 liter	SOKI OWOCOWE CAPPY (Fruit juice) DZBANEK (Jug)	19 /1 liter
WODA GAZOWANA W DZBANKU Sparkling water jug	9 1 liter	Sok pomarańczowy (Orange juice) Sok jabłkowy (Apple juice)	
		NAPÓJ ENERGETYZUJĄCY Energy drink	
		Burn	14 /250 ml



ALERGENY:

A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino
★★★



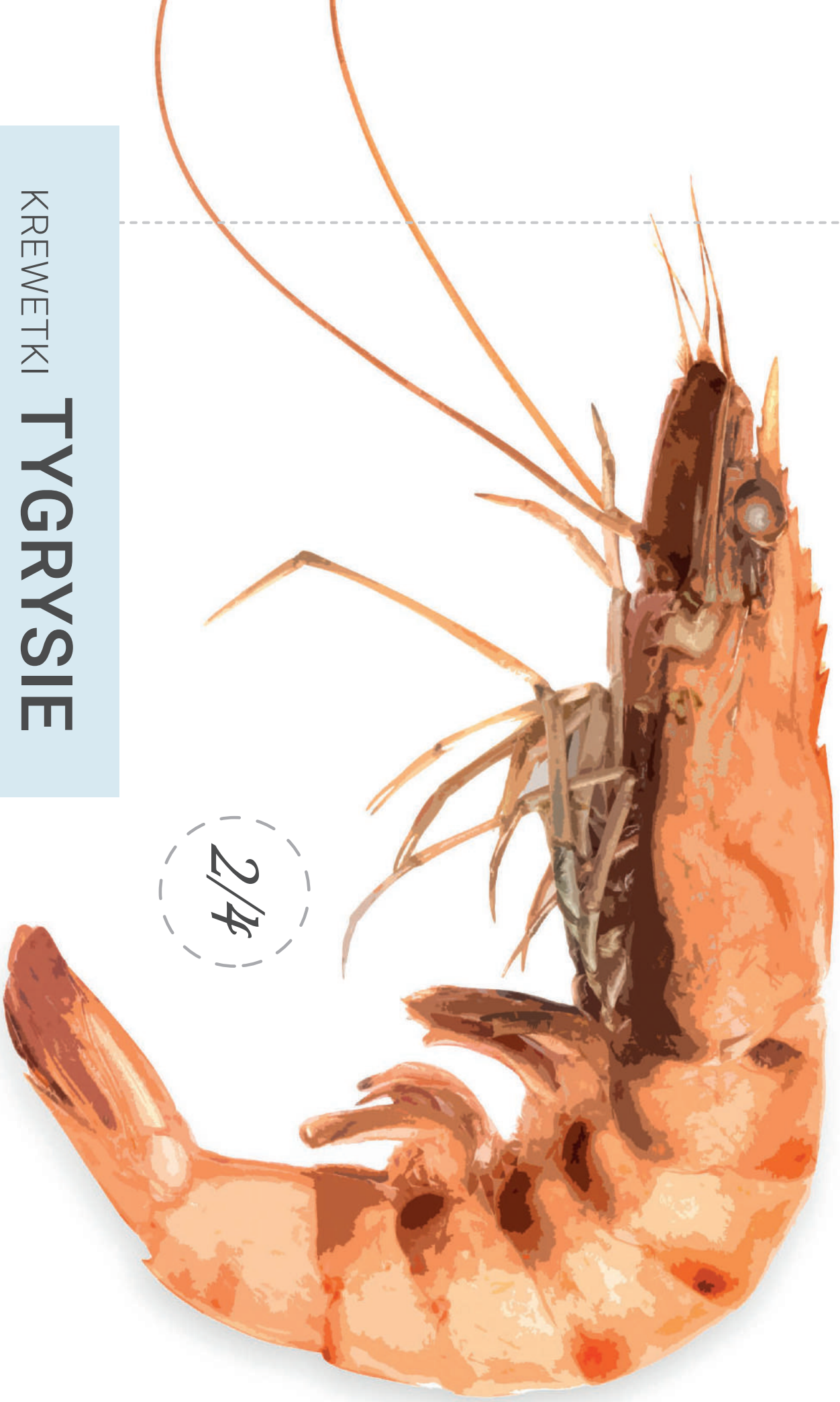
RESTAURACJA · PORTOFINO · KONFERENCJE · HOTEL ·

P



KREWETKI
TYGRYSIE

2/4



16/20
EB



KREWETKI
KRÓLEWSKIE

8/12



KREWETKI
TYGRYSIE

KREWETKA
KOKTAJLOWA

