

*Hotel Ambasada*  
*menu letnie*

Hotel Ambasada,  
Krobia, Dolina Drwęczy 62  
rezerwacje: 505 041 716

# zupy

Delikatny krem z pietruszki z marynowaną gruszką  
oraz pistacjami 22 zł

Rosół z wiejskiej kury z kluseczka laną domowej  
roboty 19 zł

Żurek kujawski z białą kiełbasą oraz wiejskim jajem 23  
zł

Krem z włoskich pomidorów z nutą bazylii 20 zł

# przystawki zimne

Tradycyjny tatar wołowy podany z pieczywem 35 zł

Carpaccio z Bresaoli czyli włoskiej szynki wołowej podane z rukolą, oliwą oraz serem grana padano 41 zł

# przystawki ciepłe

Krewetki (6 szt.) smażone na maśle czosnkowym na sałatach, podane z grzanką czosnkową 47 zł

Panierowany w migdałach ser camembert podany na sałatach z żurawinowym sosem 31 zł

# sałatki

A'la Cezar z sałatą lodową, serem Grana Padano  
i grzankami oraz sosem pieprzowym podane  
na trzy sposoby

wegetariańska 28 zł

z kurczakiem 34 zł

z łososiem 43 zł

Wiosenna sałatka ze świeżymi warzywami, serem  
halloumi oraz malinowym winegretem 31 zł

# makarony

Spaghetti aglio oglio z oliwą, świeżą natką pietruszki,  
nutą piri piri oraz serem grana padano 32 zł

Spaghetti z kurczakiem, warzywami, sezamem oraz  
orientalna nutą sosu teryaki 37 zł

# dania główne

Tradycyjny schabowy z puree ziemniaczanym oraz kapustą na krótko 42 zł

Pieczony Filet z kurczaka z kostką, podany z chrupiącymi sałatami z domowym winegretem oraz frytkami 42 zł

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie winno-maślanym, podane z bazyliowym kromkicikiem ryżowym oraz brokułem 44 zł

Kieszka drobiowa faszerowana szpinakiem, podana z puree ziemniaczanym, surówka sezonowa oraz sosem serowym 39 zł

Karczek wołowy duszony w winie Porto, podany z puree ziemniaczanym oraz marynowanymi, bejcowanymi warzywami antipasti 54 zł

# ryby i owoce morza

Sandacz zapiekany z kurkami w śmietanie podany z frytkami i salatami z domowym winegretem 59 zł

Pieczony filet z łososia podany z krokietem ryżowym oraz salatami z domowym winegretem 61 zł

Mule duszone w białym winie i maśle, podane ze świeżą natką pietruszki oraz pieczywem czosnkowym 49 zł



# desery

Domowy sernik szefa kuchni z mascarpone oraz  
kajmakiem 24 zł

Eton mess - kruszona beza z owocami oraz puszystą  
śmietaną 23 zł

Lody waniliowe lub czekoladowe z bitą śmietaną  
i sosem czekoladowym 25 zł

# menu dziecięce

Rosołek z domową kluseczką 15 zł

Panierowane fileciki z kurczaka z frytkami lub puree ziemniaczanym (do wyboru) oraz surówką 25 zł

Różowe Lody Barbie

o smaku śmietankowo-karmelowym dla dziewczynek  
(2 gałki) z bitą śmietaną 20 zł

Tęczowe Lody Hot Wheels

o smaku śmietankowo-karmelowym dla chłopców  
(2 gałki) z bitą śmietaną 20 zł

# *napoje gorące*

Espresso 50 ml 10 zł

Kawa czarna 150 ml 10 zł

Kawa czarna z mlekiem 150 ml 12 zł

Cappucino 150 ml 12 zł

Latte Macchiato 250 ml 14 zł

Herbaty 300 ml 8 zł

Czarna

Earl grey

Zielona jaśminowa

Zielona

Owocowa

# *napoje zimne*

Coca-Cola 6 zł/0,2l 12 zł/0,85l

Sprite 6 zł/0,2l 12 zł/0,85l

Fanta 6 zł/0,2l 12 zł/0,85l

Sok Cappy 0,25l pomarańczowy/jabłkowy 6 zł

Dzbanek soku 1l pomarańczowy/jabłkowy 15 zł

Woda mineralna 0,33l gazowana/niegazowana 6zł

Dzbanek wody z cytryną 1,4l 10 zł

# piwo

Tyskie 0,5l 10 zł

Lech 0,5l 10 zł

Lech Free 0,33l 7 zł

Kozel 0,5l 12 zł

Lezak

Cerny

Książęce 0,5l 12 zł

Złote pszeniczne

Czerwony lager

Sok do piwa 1 zł

# *alkohole mocne*

Wyborowa 0,4cl 8 zł

Absolut 0,4cl 10 zł

Finlandia 0,4cl 10 zł

Amundsen 0,4cl 10 zł

Ballantines 0,4cl 12 zł

Johnie Walker 0,4cl 12 zł

Jameson 0,4cl 14 zł

Jack Daniels 0,4cl 15 zł

# Wino

Saint Saturnin 2018, 750ml, Francja różowe wytrawne 36 zł

La Calade 2018, 750ml, Francja białe wytrawne 36 zł

Barefoot Moscato California 750ml, USA białe słodkie 49 zł

Campo Nuevo Blanco 750ml, Hiszpania białe wytrawne 39

Arcanum 2011, 750ml, Węgry czerwone wytrawne 69 zł

Restauracja czynna:  
Od poniedziałku do piątku 14:00-20:00  
Sobota 12:00-17:00  
Niedziela 12:00-17:00

Rezerwacje 505 041 716