



Przystawki:

Salatka grecka 14 zł.

(ze świeżym ogórkiem, pomidorem, okruszone serem typu feta i oliwkami)

Salatka “Królewska” 15 zł.

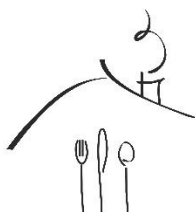
(na bazie sałaty lodowej z grillowanym kurczakiem, ze słodyczą mandarynek, polana delikatnym dipem czosnkowym)

Salatka z tuńczykiem 16 zł.

(na bazie marynowanych warzyw z majonezem)

Salatka Di – Jon 16 zł.

(na bazie sałaty lodowej, z warzywami, grillowanym kurczakiem, polana aksamitnym sosem miodowo- majonezowym.)



U HOŁOSIA
RESTAURACJA & HOTEL





Zupy:

Domowy rosół 7 zł.

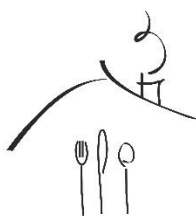
Pomidorowa z makaronem 6 zł.

Żurek kujawski z jajkiem i białą kielbasą 8 zł.

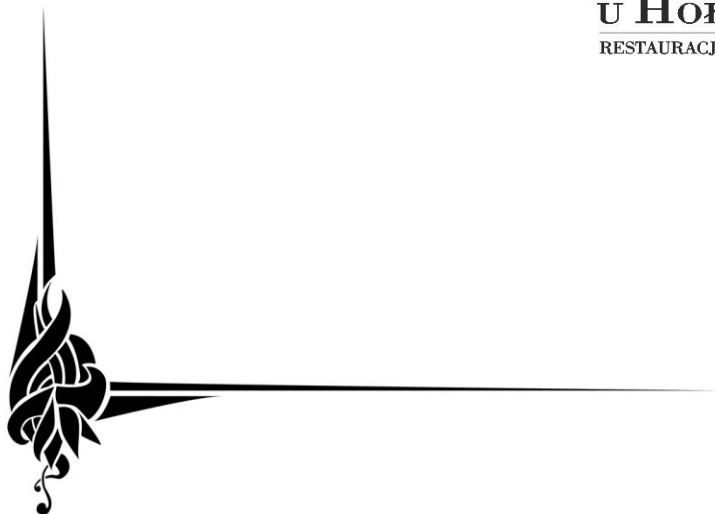
Grzybowa na bazie podgrzybków, pieczarek i kurek 10 zł.

Flaki pałuckie w pomidorach 10 zł.

Gulaszowa 10 zł



U HOŁOSIA
RESTAURACJA & HOTEL



Na mały apetyt:

Risotto wegetariańskie 14 zł
(z warzywami, duszone w aksamitnej śmietance)

Makaron a`la carbonarre 14 zł.
(z podsmażonym boczkiem i cebulką)

Dla dzieci:

Kotlecik słoneczny 14 zł.

Nuggetsy z kurczaka 15 zł.

Eskalopki w sosie grzybowym 16 zł

(wszystkie zestawy dziecięce są podawane z frytkami i surówką)



U HOŁOSIA
RESTAURACJA & HOTEL



Dania główne:

Kotlet De' Volaille 24 zł

(frytki, surówka sezonowa)

Drobiowy FIT ze szpinakiem 28 zł.

(na duszonych pomidorach z ryżem i warzywami)

Grillowane polędwiczki z kurczaka

marynowane w miodzie i chili 31 zł.

(kuleczki ziemniaczane, warzywa gotowane)

Noga z kaczki z kluskami i modrą kapustą 31 zł.

Tradycyjny kotlet schabowy 21 zł


(frytki, kapusta zasmażana)


Placek po węgiersku 22 zł.

(ze śmietaną i surówka)

Grillowany schab w sosie pieprzowym 25 zł.

(ziemniaki, surówka)





Pieczeń z karkówki w sosie własnym 26 zł

(ziemniaki gotowane, buraczki)

Rolada ze schabu z podgrzybkami 28 zł

(ziemniaki gotowane, buraczki)

Golonka bez kości, peklowana 100 g/13 zł

(ziemniaki gotowane, kapusta zasmażana) dodatki 10 zł

Morszczuk w chrupiącej panierce 21 zł.

(frytki, surówka sezonowa)

Sandacz gotowany na parze 31 zł.

(ryż, warzywa gotowane)


Pstrąg z pieca z masłem czosnkowo- koperkowym 36 zł.

(frytki, warzywa gotowane)

Grillowany stek z łososia w sosie cytrynowym 43 zł.

(kuleczki ziemniaczane, szpinak z suszonymi pomidorami)

Dodatki: ziemniaki gotowane/ pieczone, frytki, kuleczki ziemniaczane, ryż,
warzywa gotowane, surówka, buraczki, kapusta zasmażana, ogórek kiszony
Pieczewo/ ketchup 1zł





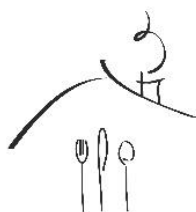
Desery:

Lody z gorącymi malinami i bitą śmietaną 10 zł.

Szarlotka na gorąco z lodami 10 zł.

Zapiekany naleśnik z musem malinowym 15 zł.

Panna cotta 15 zł.



U HOŁOSIA
RESTAURACJA & HOTEL





Napoje zimne:

Soki owocowe

*(jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy, pomidorowy,
czarna porzeczka)*

200 ml. 3 zł.

1 l. 8 zł.

Dzbanek 15 zł.

Lipton

0,5 l. 5 zł.

Napoje gazowane

(Pepsi, 7-up, Mirinda)

200 ml. 4 zł.

1 l. 8 zł.

Woda źródlana

300 ml. 3 zł.

1,5 l. 6 zł.

Dzbanek 10 zł.

Napoje gorące:

Kawy:

Crema 5 zł. Cappuccino 7 zł. Latte 8 zł.

Herbaty:

Sir Williams - różne smaki 5 zł.





Piwa (500 ml.)

<i>Żywiec</i>	6 zł
<i>Warka</i>	5 zł
<i>Heineken</i>	7 zł

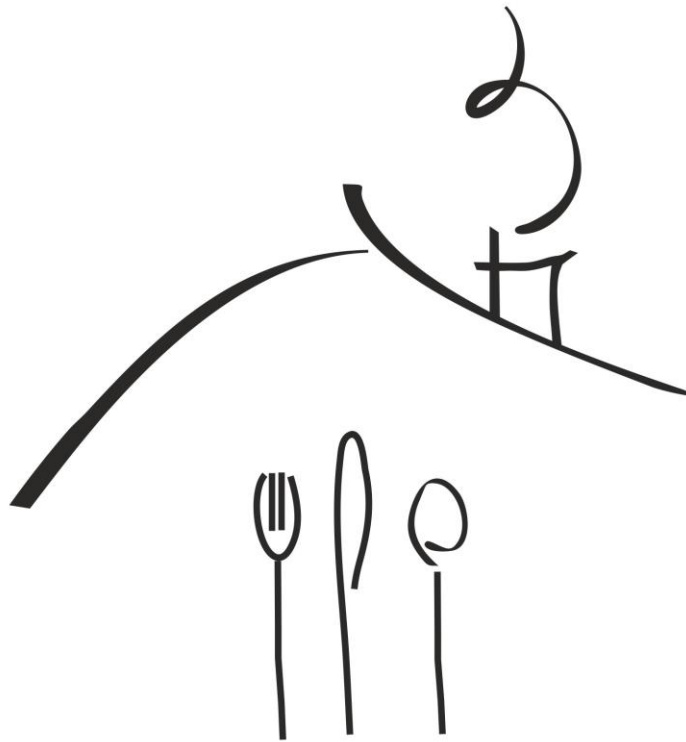
Piwa regionalne: (500 ml.)

<i>Bydgoskie</i>	5 zł.
<i>Kujawskie</i>	5 zł.
<i>Kujawskie Bursztynowe</i>	6 zł.
<i>Krajan- niefiltrowane</i>	6 zł.
<i>Irlandzkie – zielone</i>	7 zł.
<i>Irlandzkie – ciemne</i>	7 zł.

Alkohole

<i>Wino – 100 ml. (białe, czerwone)</i>	6 zł
<i>Wódka Wyborowa – 40 ml.</i>	6 zł
<i>Wódka Finlandia – 40 ml.</i>	8 zł
<i>Whisky Johny Walker Red Label – 40 ml.</i>	8 zł
<i>Whisky Ballantines – 40 ml.</i>	8 zł
<i>Whisky Jack Daniels – 40 ml.</i>	10 zł
<i>Gin Lubuski – 40 ml.</i>	7 zł





U HOŁOSIA

RESTAURACJA & HOTEL

Czynne codziennie od 12⁰⁰ - 19⁰⁰

Osówiec ul. Poziomkowa 2

facebook.pl/uholosia

www.uholosia.pl

504-288-978

