

Restauracja



Restauracja „Palermo”

Joanna Konopelska

ul. Wiejska 81

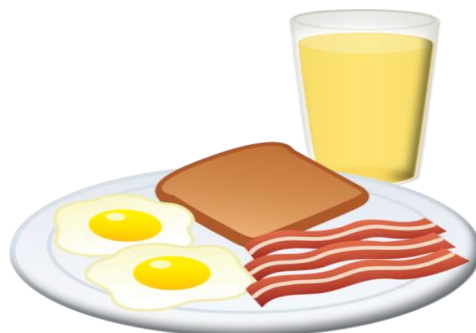
84-150 Hel

tel. 505-583-646

ŚNIADANIA

BREAKFAST

- | | |
|--|-------|
| 1. Jajecznica na maśle (3 jajka) | 14,00 |
| Scrambled eggs | |
| 2. Jajecznica z cebulą (3 jajka) | 15,00 |
| Scrambled eggs with onion | |
| 3. Jajecznica z pieczarkami lub pomidorami (3 jajka) | 15,00 |
| Scrambled eggs with mushrooms or tomato | |
| 4. Jajecznica na boczku lub szynce (3 jajka) | 16,00 |
| Scrambled eggs with bacon or ham | |
| 5. Pieczywo | 3,00 |
| Bread | |
| 6. Masło | 5,00 |
| Butter | |
| 7. Parówki z wody (2 sztuki) | 12,00 |
| Sausages | |
| 8. Ser żółty | 12,00 |
| Cheese | |
| 9. Wędlina | 12,00 |
| Ham | |
| 10. Pomidor i ogórek | 10,00 |
| Tomato and cucumber | |



ZUPY (250 ml)

SOUPS

- | | |
|--|-------|
| 1. Rosół domowy
Chicken broth | 13,00 |
| 2. Zupa pomidorowa
Tomato soup | 14,00 |
| 3. Zupa rybna z kawałkami łososia
Fish soup with pieces of salmon | 23,00 |
| 4. Zupa rybna węgierska
Hungarian fish soup | 23,00 |

SALATKI

SALADS

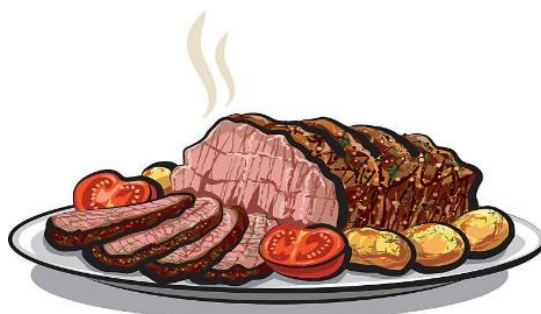
- | | |
|--|-------|
| 1. Sałatka wegetariańska
(kapusta pekińska ogórek, pomidor, papryka, kukurydza, sos koperkowy)
Vegetarian salad
(Chinese cabbage, cucumber, tomato, paprika, corn, dill sauce) | 30,00 |
| 2. Sałatka grecka
(kapusta pekińska, ogórek, pomidor, papryka, cebula, ser feta, oliwki, sos vinaigrette)
Greek salad
(Chinese cabbage, cucumber, tomato, paprika, red onion, feta cheese, olives, vinaigrette sauce) | 33,00 |
| 3. Sałatka z tuńczykiem
(tuńczyk, kapusta pekińska, pomidor, papryka, ogórek, kukurydza, kapary, sos koperkowy)
Tuna salad
(tuna, Chinese cabbage, tomato, cucumber, paprika, corn, dill sauce) | 37,00 |
| 4. Sałatka z kurczakiem
(kurczak, kapusta pekińska, pomidor, ogórek, papryka, kukurydza, sos koperkowy)
Chicken salad
(chicken, Chinese cabbage, tomato, cucumber, paprika, corn, dill sauce) | 38,00 |



ZESTAWY OBIADOWE

DINNER DISHES

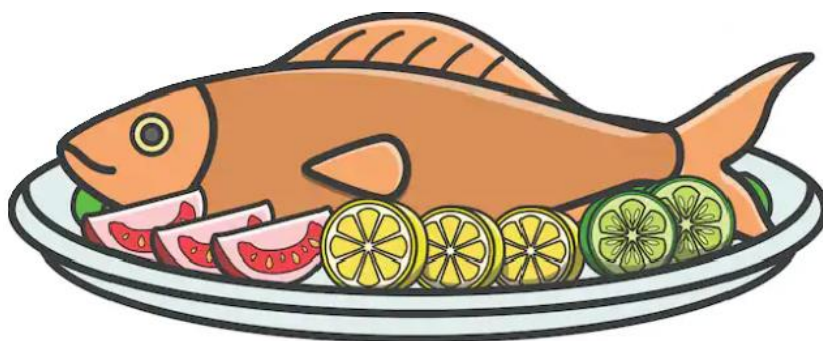
- | | |
|--|-------|
| 1. Nuggetsy, sos, frytki, bukiet surówek
Nuggets, sauce, french fries, salads | 33,00 |
| 2. De Volaille, frytki, bukiet surówek
De Volaille, french fries, salads | 39,00 |
| 3. Pierś z kurczaka w sosie curry, frytki, bukiet surówek
Chicken fillet in curry sauce, french fries, salads | 39,00 |
| 4. Pierś z kurczaka w sosie bazyliowym, frytki, bukiet surówek
Chicken fillet in basil sauce, french fries, salads | 39,00 |
| 5. Pierś z kurczaka w sosie śmietanowym z ziołami prowansalskimi
Chicken fillet in cream sauce with provencal herbs | 39,00 |
| 6. Pierś z kurczaka z borowikami w sosie śmietanowym
Chicken fillet with boletus in crème sauce | 48,00 |
| 7. Pierś z kurczaka panierowana, frytki, bukiet surówek
Chicken fillet, french fries, salads | 39,00 |
| 8. Pierś z kurczaka po hawajsku, frytki, bukiet surówek
Chicken fillet in Hawaiian, french fries, salads | 43,00 |
| 9. Pierś z kurczaka po szwajcarsku, frytki, bukiet surówek
Swiss chicken fillet, french fries, salads | 46,00 |
| 10. Kotlet schabowy panierowany, frytki, bukiet surówek
Pork cutlet, french fries, salads | 39,00 |
| 11. Karkówka pieczona w sosie pieczeniowym, ziemniaki, bukiet surówek
Neck in sauce, potatoes, salads | 39,00 |
| 12. Kotlet schabowy po hawajsku, frytki, bukiet surówek
Pork cutlet in Hawaiian, french fries, salads | 43,00 |
| 13. Kotlet schabowy po szwajcarsku, frytki, bukiet surówek
Swiss pork cutlet, french fries, salads | 46,00 |



DANIA RYBNE SMAŻONE

FRIED FISH DISHES

- | | |
|--|-------|
| 1. Flądra filet (100 g)
Flounder fillet | 12,00 |
| 2. Dorsz filet (100 g)
Cod fillet | 14,00 |
| 3. Halibut (100 g)
Halibut | 17,00 |
| 4. Sola filet (100 g)
Sole fillet | 15,00 |
| 5. Łosoś filet (100 g)
Salmon fillet | 19,00 |
| 6. Sandacz filet (100 g)
Zander fillet | 19,00 |
| 7. Dorsz zapiekany ze szpinakiem i mozzarellą
Cod with spinach and mozzarella cheese | 43,00 |
| 8. Sola zapiekana ze szpinakiem i mozzarellą
Sole with spinach and mozzarella cheese | 45,00 |



MAKARONY

PASTA

- | | |
|--|-------|
| 1. Makaron ze szpinakiem i fetą
<i>Pasta with spinach</i> | 34,00 |
| 2. Makaron Siciliana – szynka, pieczarki, brokuły (zapekane w piecu)
<i>Pasta Siciliana – ham, mushrooms, broccoli</i> | 34,00 |
| 3. Makaron z tuńczykiem w sosie pomidorowym
<i>Pasta with tuna in tomato sauce</i> | 35,00 |
| 4. Makaron z borowikami w sosie śmietankowym (zapekany w piecu)
<i>Pasta with porcini mushrooms on cream sauce</i> | 39,00 |



PIZZA

28 cm

1.	MARGERITA	sos, ser sauce, cheese	28,00
2.	SANTA LUCIA	sos, ser, pieczarki sauce, cheese, mushrooms	29,00
3.	FUNGHI	sos, ser, cebula, pieczarki sauce, cheese, onion, mushrooms	29,00
4.	CAPRICCIOSA	sos, ser, cebula, pieczarki, szynka sauce, cheese, onion, mushrooms, ham	30,00
5.	NAPOLI	sos, ser, pomidor, pieczarki, szynka sauce, cheese, tomato, mushrooms, ham	31,00
6.	VENEZIA	sos, ser, papryka, papryka jalapeno, salami sauce, cheese, paprika, paprika jalapeno, salami	32,00
7.	HAWAII	sos, ser, szynka, ananas sauce, cheese, ham, pineapple	32,00
8.	BOLOGNESE	sos, ser, pieczarki, pomidor, kurczak z grilla, sos 1000 wysp sauce, cheese, mushrooms, tomato, grilled chicken, sauce 1000 islands	32,00
9.	SORRENTO	sos, ser, cebula, papryka, papryka jalapeno, boczek sauce, cheese, onion, paprika, paprika jalapeno, bacon	32,00
10.	PARADISO	sos, ser, pieczarki, brokuły, szynka, papryka jalapeno sauce, cheese, mushrooms, broccoli, ham, paprika jalapeno	32,00
11.	LA BUSOLA	sos, ser, szynka, krewetki sauce, cheese, ham, shrimps	33,00
12.	TROPICANA	sos, ser, kukurydza, kurczak z grilla, ananas sauce, cheese, corn, grilled chicken, pineapple	33,00
13.	WEGETARIANA	sos, ser, cebula, pieczarki, papryka, pomidor, oliwki, brokuły sauce, cheese, onion, mushrooms, paprika, tomato, olives, broccoli	33,00
14.	GONDOLA	sos, ser, kurczak z grilla, pomidor, brokuły, cebula, papryka sauce, cheese, grilled chicken, tomato, broccoli, onion, paprika	33,00
15.	MARINARA	sos, ser, krewetki, małże sauce, cheese, shrimps, mules	35,00
16.	RIPIENA	sos, ser, salami, boczek, pomidor, papryka jalapeno sauce, cheese, salami, bacon, tomato, paprika jalapeno	35,00
17.	PALERMO	sos, ser, anchowis, tuńczyk, pomidor, kapary sauce, cheese, anchovies, tuna, tomato, capers	35,00
18.	FRUTTI DI MARE	sos, ser, małże, krewetki, tuńczyk sauce, cheese, mules, shrimps, tuna	36,00
19.	ALLFREDO	sos, ser, szpinak, ser feta sauce, cheese, spinach, feta cheese	33,00
20.	SEROWA	sos, ser mozzarella, ser feta, ser gorgonzolla sauce, mozzarella cheese, feta cheese, cheese gorgonzolla	35,00
21.	GIOVANNA	sos, ser gorgonzola, cebula wenta, pomidor, oliwki czarne sauce, gorgonzola cheese, red onion, tomato, black olives	35,00
22.	MATTEO	sos, ser, cebula wenta, salami, boczek, kurczak, papryka jalapeno sauce, cheese, wenta onion, salami, bacon, chicken, jalapeno	40,00

DODATKI DO PIZZY

SUPPLEMENTS FOR PIZZA

- | | |
|---|-------|
| 1. Owoce morza, tuńczyk, anchovis | 10,00 |
| Fruit di mare, tuna, anchovis | |
| 2. Dodatki mięsne, ser | 8,00 |
| Meat supplements, cheese | |
| 3. Dodatki warzywne | 6,00 |
| Vegetables supplements | |
| 4. Sosy: pomidorowy, czosnkowy, sos 1000 wysp, ketchup | 4,00 |
| Sauce: tomato, garlic, 1000 islands, ketchup | |
| 5. Opakowanie do pizzy | 2,00 |
| Pack pizza takeaway | |
| 6. Opakowanie do dań obiadowych | 2,00 |
| Pack dinner takeaway | |

DODATKI DO DAŃ

ADDITIONS TO DISHES

- | | |
|------------------------------|-------|
| 1. Musztarda | 3,00 |
| Mustard | |
| 2. Zestaw surówek | 10,00 |
| Salads | |
| 3. Ziemniaki gotowane | 10,00 |
| Boiled potatoes | |
| 4. Makaron | 10,00 |
| Pasta | |
| 5. Frytki (150 g) | 11,00 |
| French fries | |

NAPOJE GORACE

HOT DRINKS

- | | |
|------------------|-------|
| 1. Herbata | 10,00 |
| Tea | |
| 2. Espresso | 13,00 |
| Espresso | |
| 3. Kawa czarna | 13,00 |
| Black coffee | |
| 4. Kawa biała | 14,00 |
| Coffee with milk | |

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

- | | |
|--|------|
| 1. Coca-Cola (250 ml) | 8,00 |
| 2. Fanta (250 ml) | 8,00 |
| 3. Sprite (250 ml) | 8,00 |
| 4. Nestea (250 ml) | 8,00 |
| 5. Tonic Kinley (250 ml) | 8,00 |
| 6. Woda mineralna Kropla Beskidu (330 ml) | 8,00 |
| Water mineral | |
| 7. Sok owocowy Cappy (200 ml) | 8,00 |
| (pomarańczowy, grejfrutowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki, wieloowocowy) | |
| Fruit juice (orange, grapefruit, apple, blackcurrant, multifruit) | |



DRINKI

ALCOHOL DRINKS

- | | |
|--|-------|
| 1. ORGAZM | 25,00 |
| Malibu – kokosowy rum, sok pomarańczowy, sok z czarnej porzeczki
Malibu – coconut rum, orange juice, blackcurrant juice | |
| 2. SEX ON THE BEACH | 25,00 |
| Wódka, wódka żurawinowa, sok pomarańczowy, sok żurawinowy
Vodka, cranberry vodka, orange juice, cranberry juice | |
| 3. TEQUILA SUNRISE | 25,00 |
| Tequila silver, grenadina, sok pomarańczowy
Tequila silver, grenadina, orange juice | |
| 4. MALIBU MILK | 25,00 |
| Malibu – kokosowy rum, cukier, mleko
Malibu – coconut rum, sugar, milk | |
| 5. CAMPARI ORANGE | 25,00 |
| Campari, sok pomarańczowy
Campari, orange juice | |
| 6. CUBA LIBRE | 25,00 |
| Bacardi Rum, coca-cola, sok z cytryny/limonki
Bacardi Rum, coca-cola, lemon/lime juice | |
| 7. LONG ISLAND ICE TEA | 32,00 |
| Wódka, rum, gin, tequila, likier pomarańczowy, coca-cola, cytryna
Vodka, rum, gin, orange liqueur, coca-cola, lemon | |



ALKOHOL (50 ml)

ALCOHOL

Bols	10,00
Absolut	12,00
Finlandia	13,00
Żubrówka	11,00
Gorzka Żołądkowa Tradycyjna	11,00
Ballantines	17,00
Johnnie Walker Red Label	17,00
Jack Daniels	20,00
Bacardi Carta Blanca	17,00
Tequila Sierra Silver	18,00
Gin Lubuski	14,00
Martini Bianco (100 ml)	14,00
Grzaniec Galicyjski (200 ml)	18,00

PIWO

BEER

Lech 0,3l	9,00
Lech 0,5l	12,00
Tyskie 0,3l	9,00
Tyskie 0,5l	12,00
Żubr 0,5l	12,00
Somersby 0,4l	12,00

PIWA REGIONALNE

Surfer 0,5l	14,00
Neptun 0,5l	12,00

Sok do piwa (20 ml)

- malinowy	2,00
- imbirowy	2,00



- 1. DOLCE NOVELLA** **15,00 / 95,00**
słodkie / sweet
Włochy. Szczep: Sangiovese, Merlot, Cabernet
Intensywna czerwono-rubinowa barwa, intensywny aromat świeżych owoców, na podniebieniu bardzo słodkie, dobrze zbalansowany smak. Szczególnie polecany do ciast, tortów. Świetne także jako aperitif.
- 2. SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPO PAVESE DOC** **- / 95,00**
półsłodkie / semisweet
Oltrepo Pavese, Lombardia. Szczep: Croatina, Uva Rara, Vespolina
Intensywna czerwona barwa, lekki i delikatny aromat, półsłodki smak. Lekkie musowanie dodaje winu świeżości. Szczególnie polecane do deserów, ale sprawdzi się też świetnie w towarzystwie dojrzewających wędlin i słonych serów.
- 3. MERLOT TRE VENEZIE BELVEDERE** **15,00 / 95,00**
wytrawne / dry
Veneto i Friuli, Włochy. Szczep: Merlot
Piękna rubinowa barwa, w nosie świeże, mocno owocowe z charakterystycznymi dla włoskich merlotów nutami ziołowymi. W smaku łagodne, krągłe i harmonijne, z dobrze wtopionymi delikatnymi taninami. Polecane do szerokiej gamy dań makaronowych, drobiu i cielęciny.
- 4. BARBERA D'ASTI DOC** **15,00 / 95,00**
półwytrawne / semi-dry
DOC Piemont, Włochy. Szczep: Barbera
Intensywna czerwona barwa, winny aromat, na podniebieniu wytrawne, aksamitne i harmonijne. Polecane do gęstych zup warzywnych (minestre), gulaszy, duszonego i pieczonego czerwonego mięsa, dojrzewających serów.
- 5. MOSCATO OLTREPO PAVESE DOLCE DOC** **- / 95,00**
słodkie / sweet
Oltrepo Pavese, Lombardia. Szczep: Moscato
Bardzo lekkie i świeże, delikatnie musujące i słodkie wino o pięknym i bogatym aromacie świeżych winogron doprawionych szczyptą gałki muskatołowej. Szczególnie polecane na aperitif oraz do sałatek owocowych.
- 6. PINOT CHARDONNAY DELLE VENEZIE** **- / 95,00**
półsłodkie / semisweet
IGT Wenecja Euganejska (wł. Veneto), Włochy. Szczep: Pinot Bianco 65%, Chardonnay 35%
Wino frizzante (musujące) o żółto-słomkowej barwie, z owocowymi aromatami, które przywodzą na myśl morele, jabłka odmiany Golden Delicious i gruszek Williams. Na podniebieniu obfite, zbalansowane ze świetną świeżością. Polecane jako aperitif, do lekkich przystawek i sałatek, a także lekkich dań rybnych.
- 7. PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE LUNA** **15,00 / 95,00**
wytrawne / dry
DOC Wenecja Euganejska (wł. Veneto), Włochy. Szczep: Pinot Grigio
Wino aromatyczne o owocowych nutach, wdzięczne lecz niepozbawione pewnej struktury. Barwa żółta z zielonkawymi refleksami. W nosie nuty kwiatowe: akacja, wyczuwalna woń gruszek i moreli. Na podniebieniu złożone i intensywne, świetna harmonia. Doskonałe jako aperitif, do świeżych sałatek, przystawek, polecane do lekkich dań rybnych.
- 8. TREBBIANO D'ABRUZZO DOC** **15,00 / 95,00**
półwytrawne / semi-dry
DOC Abruzzo (wł. Abruzzo), Włochy. Szczep: Trebbiano.
Słomkowa barwa, w nosie wyczuwalne nuty kwiatów i cytrusów, w ustach zaskakuje nas świeżością i lekkością. Świetne do przystawek, potraw rybnych.
- 9. PROSECCO EXTRA DRY** **- / 95,00**
DOC Treviso, Veneto, Włochy. Szczep: Glera.