

RESTAURACJA
Zielona Malina

w Hotelu *** Villa Hubertus

Życzymy smacznego!



RESTAURACJA CZYNNA W GODZ. 12 - 21.30 (ZAMÓWIENIA Z KUCHNI DO 21.00).
RESTAURANT IS OPEN 12 PM - 9.30 PM (THE ORDERS FROM KITCHEN TO 9 PM).

WSZYSTKIE DANIA PRZYGOTOWUJEMY NA BIEŻĄCO, DLATEGO TEŻ
CZAS OCZEKIWANIA NA NIEKTÓRE POTRAWY WYNOŚI DO 40 MINUT
- ZAPYTAJ KELNERA.

*ALL DISHES ARE PREPARED ON THE GO, THAT IS WHY THE WAITING
TIME FOR SOME DISHES IT IS UP TO 40 MINUTES - ASK THE WAITER.*

LISTA ALERGENÓW - ZAPYTAJ KELNERA.
LIST OF ALLERGENS - ASK THE WAITER.

PRZY GRUPACH LICZĄCYCH 10 OSÓB LUB WIĘCEJ
DOLICZAMY 10% SERWISU.
*A 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED FOR TABLES OF 10 OR
MORE PEOPLE.*

WSZYSTKIE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT.
ALL PRICES INCLUDE TAX.

REZERWACJA STOLIKA TEL.:
TABLE RESERVATION - CALL:
+48 605 45 38 25 or +48 881 44 10 85

Zielona Malina



Przystawki



Flagowa Przystawka Szefa Kuchni



MOZARELLA AL FORNO Z PROSCIUTTO

36 zł

Delikatna mozzarella owinięta cienkimi plasterkami dojrzewającej szynki prosciutto, zapiekana w piecu.

Podawana na świeżej rukoli, dopełniona lekkim winegret i sosem balsamicznym.

Aromatyczna, ciepła przystawka inspirowana kuchnią włoską.

Polecane dodatki: pomidorki koktajlowe pieczone (6zł), parmezan extra (6zł), oliwa truflowa (7zł), pieczywo (5zł).

Polecane wino:



Prosecco DOC – świeżość i lekkość, idealne na start

Pinot Grigio – delikatne, dobrze balansujące słoność prosciutto

Chardonnay – lekko kremowe, podkreśla mozzarellę.

Przystawka klasyczna (uniwersalna)

ANTIPASTI - SELEKCJA SERÓW I WĘDLIN

Dla 1-2 osób: 48 zł

Duża, dla 3 i więcej osób: 112 zł

Starannie dobrana selekcja serów oraz dojrzewających wędlin, podawana z dodatkami sezonowymi oraz świeżym pieczywem. Idealna propozycja do dzielenia się, doskonała jako przystawka lub lekka kolacja.

Dodatki: oliwki marynowane, suszone pomidory, konfitura, pieczywo rzemieślnicze.

Polecane wino:

Prosecco DOC – idealne na start i do dzielenia

Primitivo – świetne do wędlin dojrzewających

Pinot Noir – eleganckie, uniwersalne.



Przystawka lekka (vege)

BRUSCHETTA KLASYCZNA

32 zł

Chrupiące grzanki z aromatycznym pesto pomidorowym, delikatną nutą czosnku oraz bazylią. Prosta, lekka przystawka inspirowana kuchnią włoską, idealna na start.

Polecane wino:



Prosecco DOC – świeżość i lekkość.

Sauvignon Blanc – ziołowe nuty pasujące do bazylii.

Czas oczekiwania na dania - do 40 minut
Waiting time up to 40 minutes

Zupy



Flagowa zupa Szefa Kuchni



ŻUREK STAROPOLSKI

26 zł

Tradycyjna zupa na zakwasie żytnim z białą kielbasą i jajkiem, aromatyczna, sycąca, doprawiona majerankiem.

ROSÓŁ (*dostępny w wybrane dni)

22 zł

Tradycyjny, klarowny rosół drobiowy, długo gotowany, podawany z makaronem i natką pietruszki.

BARSZCZ UKRAIŃSKI

26 zł

Tradycyjna zupa z buraków, kapusty i warzyw, na aromatycznym wywarze mięsnym, podawana ze śmietaną i koperkiem.

ZUPA DNIA

22 zł

Zapytaj obsługę o aktualną propozycję Szefa Kuchni.

Sznye

SZNYCEL WIEPRZOWY NA SPOSÓB WIEDEŃSKI

44 zł

Złocisty, chrupiący sznycel z wysokiej jakości wieprzowiny, panierowany na klasyczny sposób. Podawany z ćwiartką cytryny, ziemniakami z koperkiem oraz świeżą, sezonową surówką.

PANIEROWANY SCHAB WIEPRZOWY Z JAJKIEM SADZONYM

45 zł

Klasyczny, soczysty schab wieprzowy w złocistej, chrupiącej panierce z jajkiem sadzonym. Podawany z aksamitnym ziemniaczanym purée oraz świeżą, klasyczną surówką colesław.

 Czas oczekiwania na dania - do 40 minut
Waiting time up to 40 minutes

KOTLET MYŚLIWEGO

52 zł

Soczyste plastry grillowanego schabu podane ze smażonymi pieczarkami. Serwowany z chrupiącymi frytkami.

SZNYCEL DROBIOWY

49 zł

Soczysty sznycel z piersi kurczaka w złocistej panierce, podawany z chrupiącymi ziemniakami opiekany z rozmarynem oraz delikatną surówką sezonową.

Polecane dodatki do sznycli: mała sałatka grecka, surówka colesław, ogórek kiszony, buraczek zasmażany.

Polecane wina do sznycli:

Grüner Veltliner – świeże, pieprzne nuty, świetne do panierki

Pinot Grigio – lekkie, wytrawne, bardzo uniwersalne

Riesling (wytrawny) – dobra kwasowość balansująca tłustość dania.



Ryby

PSTRĄG Z PIECA

52 zł

Delikatny pstrąg pieczony w piecu, aromatyzowany ziołami i cytryną, podawany z warzywami gotowanymi na parze oraz prażonymi ziarnami słonecznika.

Polecane dodatki: ziemniaki opiekane, sos mango.

PIECZONY STEK Z ŁOSOSIA ATLANTYCKIEGO

59 zł

Soczysty stek z łososia atlantyckiego, pieczony na złoto, podawany z klasyczną sałatką grecką, kaparami oraz autorskim sosem mango.

Polecane dodatki: grillowane warzywa, ziemniaki opiekane, sos mango.

Wina polecane do ryb:

Sauvignon Blanc – świeże, mineralne, z nutą cytrusów i ziół

Pinot Grigio – lekkie, delikatne, bardzo uniwersalne

Riesling (wytrawny) – subtelna kwasowość, idealna do pieczonej ryby

Chardonnay (lekko beczkowane) – kremowe, z nutą masła i wanilii.



 Czas oczekiwania na dania - do 40 minut

Waiting time up to 40 minutes

Pierogi

PIEROGI Z MIĘSEM

38 zł

Tradycyjne pierogi z delikatnego ciasta, ręcznie lepione, wypełnione aromatycznym farszem mięsnym. Podawane z klasyczną okrasą z chrupiącego boczku i cebuli oraz kwaśną śmietaną.

PIEROGI RUSKIE

34 zł

Tradycyjne, ręcznie lepione pierogi z delikatnego ciasta, wypełnione klasycznym farszem z twarogu, ziemniaków i cebuli. Podawane z aromatyczną okrasą z cebuli smażonej na maśle oraz kwaśną śmietaną.

PIEROGI Z FETĄ I SZPINAKIEM

36 zł

Ręcznie lepione pierogi z delikatnego ciasta, nadziewane kremowym farszem ze szpinaku i sera feta. Podawane z masłem klarowanym i świeżymi ziołami i kleksem kwaśnej śmietany.

Polecane dodatki: sos czosnkowy, porcja surówki dnia (7 zł).

Napoje polecane do pierogów:



Riesling (półwytrawny) – dobrze balansuje tłustość boczku

Pinot Grigio – lekkie i neutralne

Piwo Książęce Żłote Pszeniczne – klasyczne połączenie z pierogami

 *Czas oczekiwania na dania - do 40 minut*
Waiting time up to 40 minutes

RESTAURACJA
Zielona Malina



Do makaronów
polecamy kieliszek
Pinot Grigio lub
Chardonnay –
świetnie podkreślają
kremowe sosy.

Makarony

Klasyka kuchni włoskiej

TAGIATELLE ZE SZPINAKIEM

42 zł

Makaron tagliatelle podawany w aksamitnym sosie śmietanowo-szpinakowym z dodatkiem suszonych pomidorów oraz dojrzewającego parmezanu. Delikatne, aromatyczne danie inspirowane kuchnią włoską.

Polecane dodatki: parmezan extra (6 zł), oliwa truflowa (7 zł), grillowany filec z kurczaka (12 zł), krewetki (18 zł).



Polecane wino:

Sauvignon Blanc – świeżość i ziołowe nuty

Pinot Grigio – lekkie i uniwersalne.

PENNE Z KURCZAKIEM

48 zł

Makaron penne z soczystym filetem z kurczaka w aromatycznym sosie śmietanowo-ziołowym, przygotowanym na bazie świeżych ziół i przypraw. Klasyczne, sycące danie.

Polecane dodatki: parmezan extra lub Grana Padano (6 zł), suszone pomidory (6 zł), boczek chrupiący (7 zł), oliwa chilli (5 zł).

Polecane wino:

Chardonnay (lekko beczkowane) – kremowość i balans

Pinot Noir – delikatne czerwone do drobiu.



SPAGHETTI AGLIO E OLIO Z KREWETKAMI

52 zł

Makaron spaghetti podsmażany na oliwie z czosnkiem i nutą chili, podawany z soczystymi krewetkami oraz natką pietruszki. Proste, aromatyczne danie inspirowane klasyką kuchni włoskiej.

Polecane wino:

Sauvignon Blanc – świeżość i cytrusowe nuty

Prosecco DOC – lekkość i finezja.



RESTAURACJA

Czas oczekiwania na dania - do 40 minut
Waiting time up to 40 minutes

Burgery



Flagowy burger Szeffa Kuchni



PORK BURGER

52 zł

Bułka maślana z panierowanym w panko schabem wieprzowym, dopełniona chrupiącym boczkiem, sałatą, pieczarkami, ogórkiem kiszonym oraz autorskim sosem szeffa kuchni, który podkreśla głęboki smak mięsa.

Całość serwowana z frytkami i świeżą surówką. Klasyka w eleganckim, nowoczesnym wydaniu.

Polecane dodatki: ser cheddar lub gouda (4zł), boczek chrupiący (5zł), jajko sadzone (4zł), pikantny sos BBQ (3zł).



Wszystkie
burgery
podawane są
z frytkami.

Polecane napoje:

Książęce Czerwony Lager klasyczny – idealnie czyści smak

Książęce IPA – świetne do boczku i sosów

Lemoniada domowa – 14 zł

Coca Cola / Coca Cola zero – 10 zł Woda gaz./niegaz. – 8 zł

Czerwone wino lekkie, owocowe (Primitivo / Merlot) - kieliszek 18 zł.



CHICKEN BURGER

54 zł

Chrupiąca pierś kurczaka w panierce panko, colesław, świeża sałata oraz sos miodowo-musztardowy. Lekka, a jednocześnie bardzo soczysta propozycja.

Polecane napoje:

Piwo pszeniczne · Piwo jasne

Woda niegazowana · Coca Cola Zero.

SMASH BURGER - KLASYK

55 zł

Wołowina 200 g w stylu smash, świeży pomidor, cebula, ser cheddar oraz aromatyczny sos czosnkowy.

Klasyka w najlepszym wydaniu.

Polecane napoje:

Tyskie · Żywiec Jasne

Lemoniada domowa · Woda niegazowana



RESTAURACJA

Zielona Malina



Czas oczekiwania na dania - do 40 minut

Waiting time up to 40 minutes

BURGER DRWALA - "KONKRET"

59 zł

Soczysta wołowina 200 g, chrupiący bekon, jajko sadzone, ser cheddar oraz autorski sos firmowy, zamknięte w puszystej bułce maślanej. Syte i wyraziste połączenie dla prawdziwych smakoszy.



Polecane napoje:

*Żywiec · Książęce czerwony lager
Coca Cola / Coca Cola Zero · Woda gazowana.*

BURGER HUBERTA - NA OSTRO

59 zł

Wołowina 200 g, papryczki jalapeño, pomidor, ogórek kiszony, ser cheddar oraz pikantny sos chili. Wyrazisty burger z charakterem.

Polecane napoje:

*Piwo Książęce złote pszeniczne
Coca-cola · Woda gazowana*



BURGER PREMIUM

69 zł

Podwójna porcja wołowiny (2 × 180 g), ser pleśniowy, rukola, cebula oraz sos firmowy. Intensywny, bogaty w smaku burger dla najbardziej wymagających.



Polecane napoje:

*Książęce Hefe-Weissbier · Książęce Ciemne Porter
Woda niegazowana · Coca Cola Zero*

SOSY DO BURGERÓW

*(do wyboru)

Do burgerów polecamy IPA lub piwo pszeniczne – świetnie balansują tłustość wołowiny.

- Sos BBQ
- Sos czosnkowy
- Sos chili
- Sos miodowo-musztardowy
- Sos firmowy z mango - słodki lub ostry

Dodatkowy sos: 5 zł



RESTAURACJA
Czas oczekiwania na dania - do 40 minut
Waiting time up to 40 minutes

Steki wołowe

STEK Z ANGUSA NA GORĄCYM KAMIENIU

125 zł

 Czas oczekiwania do 60 minut

Soczysty stek z wołowiny Angus, serwowany na rozgrzanym kamieniu lawowym, pozwalającym dopiec mięso dokładnie według preferencji Gościa. Podawany z frytkami stekowymi oraz klasyczną sałatką grecką.



Polecane wino:

Cabernet Sauvignon · Malbec

Polecane napoje:

Piwo typu IPA · Ciemny lager

Woda mineralna gazowana · Coca Cola Zero

SEZONOWANY STEK Z ANTRYKOTU

94 zł

Starannie sezonowany antrykot wołowy, grillowany do perfekcji, podawany z frytkami stekowymi oraz zestawem klasycznych sosów. Intensywny smak i wyjątkowa kruchość mięsa.

Polecane wino:

Merlot · Pinot Noir

Polecane napoje:

Piwo jasne pełne · Pils

Woda niegazowana · Lemoniada domowa



POŁĘDWICA WOŁOWA Z GRILLA (*dostępna w wybrane dni)

119 zł

Delikatna polędwica wołowa najwyższej jakości, grillowana do perfekcji, podawana z frytkami stekowymi, grillowanymi warzywami oraz sosem do wyboru. Najbardziej krucha i subtelna w smaku propozycja dla miłośników klasycznej wołowiny.



Polecane wino:

Pinot Noir – eleganckie, delikatne

Merlot – miękkie i harmonijne.

Polecane napoje:

Pilsner Urquell · Paulaner Hefe-Weissbier

Woda niegazowana · Tonik

SOSY DO STEKÓW (*do wyboru)

-Sos czosnkowy - Sos Szefa Kuchni -Sos BBQ.

Dodatkowy sos: 8 zł

RESTAURACJA

 Czas oczekiwania na dania - do 40 minut

Waiting time up to 40 minutes

Salatki



Flagowa sałatka Szefa Kuchni

SAŁATKA "ZIELONA MALINA"

48 zł

Autorska kompozycja sałat z kurczakiem, malinami oraz delikatnym serem pleśniowym. Całość połączona winegretem i malinowym sosem balsamicznym. Lekka, wyrazista i idealnie wpisująca się w charakter restauracji.

Polecane dodatki: kurczak extra (12 zł), ser pleśniowy extra (6 zł), orzechy (5 zł).

Polecane wino:

Rosé – owocowe i świeże

Pinot Noir (chłodzony) – delikatna elegancja.



SAŁATKA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

44 zł

Kompozycja chrupiących sałat z grillowanym filetem z kurczaka, pomidorkami koktajlowymi oraz Parmezanem lub Grana Padano.. Całość dopełniona klasycznym sosem czosnkowym. Lekka, a jednocześnie sycąca propozycja.

Polecane dodatki: parmezan extra (6 zł), oliwa truflowa (7 zł), grillowany boczek (8 zł), krewetki (18 zł).

Polecane wino:

Sauvignon Blanc – świeżość i ziołowe nuty

Chardonnay – delikatna kremowość.



SAŁATKA Z ŁOSOSIEM I AWOKADO

49 zł

Świeży mix sałat z pieczonym łososiem, kremowym awokado oraz pomidorkami koktajlowymi.

Skropiona cytrynowym dressingiem jogurtowym. Elegancka, lekka i aromatyczna sałatka.

Polecane dodatki: awokado extra (7 zł), oliwa truflowa (7 zł), krewetki (18 zł).

Polecane wino:

Pinot Grigio – lekkie i świeże

Riesling – subtelna owocowość.



SAŁATKA GRECKA

39 zł

Tradycyjna kompozycja świeżych pomidorów, ogórków, czerwonej cebuli, oliwek i sera feta, doprawiona oliwą z oliwek extra virgin oraz bazylią.

SAŁATKA ITALIANA

46 zł

Świeża rukola z dojrzewającą szynką prosciutto, pomidorami i kremową mozzarellą, skropiona oliwą z oliwek i delikatnym sosem balsamicznym.

Czas oczekiwania na dania - do 40 minut
Waiting time up to 40 minutes

Desery



Flagowy Deser Szefa Kuchni



„ZIELONA MALINA”

32 zł

Autorski deser Szefa Kuchni. Krucha, lekka beza z aksamitnym kremem mascarpone, świeżymi malinami i owocami sezonowymi. Deser lekki, elegancki i niepowtarzalny – znak rozpoznawczy Zielonej Maliny.



CIASTO SZEFA

26 zł

(*dostępne w wybrane dni)

Domowe ciasto przygotowywane według autorskiej receptury Szefa Kuchni. Dostępność i smak – zapytaj obsługę.



Napoje zimowe doskonale komponują się z deserami domowymi oraz selekcją serów z naszej karty.

AFFOGATO

24 zł

Kawa espresso i gałka lodów waniliowych z likierem Advocat.



LODY RZEMIEŚLNICZE

28 zł

Rzemieślnicze lody przygotowywane z naturalnych składników. Wybór smaków – zapytaj obsługę.



NALEŚNIKI NA SŁODKO

34 zł

Naleśniki z owocami lub mascarpone oraz z dodatkiem czekolady.



REKOMENDACJE:

- Kawa:

• Cappuccino • Latte • Americano • Latte Macchiato • Irish Coffee.

RESTAURACJA

Zielona Malina

 Czas oczekiwania na dania - do 40 minut
Waiting time up to 40 minutes

Napoje gorące



Herbata



HERBATA CZARNA, ZIELONA LUB OWOCOWA

14.-

HERBATA ZIMOWA

260 ml 16 zł

Aromatyczna herbata podawana na gorąco, z dodatkiem świeżej pomarańczy, korzennych goździków oraz aksamitnego syropu malinowego. Idealna propozycja na chłodne dni – rozgrzewa i poprawia nastrój.

Opcja alkoholowa: rum lub wódka + 8 zł

HERBATA ROZKWITAJĄCA - SMAK, KTÓRY ZACHWYCA RÓWNIEŻ OCZY Dzbane 500 ml 28 zł

Wyjątkowa herbata klasy premium, która w kontakcie z gorącą wodą efektownie rozkwita. Subtelny smak najwyższej jakości liści herbaty połączony z niezwykłym spektaklem dla zmysłów – smak i estetyka w jednej ceremonii.

Kawa

CZARNA KAWA

12.-

DOPPIO

16.-

CAFFE LATTE

18.-

ESPRESSO

12.-

LATTE MACCHIATO

18.-

ESPRESSO MACCHIATO

14.-

AMERICANO

14.-

CAPUCCINO

14.-

IRISH COFFEE

26.-

CORTADO

14.-

FLAT WHITE

16.-

Wino grzane

*250 ml

22.-

Rozgrzewające wino grzane, przygotowywane według tradycyjnej receptury. Do wyboru wersja korzenna z aromatycznymi przyprawami bądź wersja z dodatkiem soczystej pomarańczy. Idealne na zimowe wieczory.

RESTAURACJA

Zielona Malina

Napoje zimne

WODA MINERALNA NIEGAZOWANA / GAZOWANA



0,33 L – 8.-

0,7 L – 14.-



KARAFKA WODY Z CYTRYNĄ

0,5 L - 10.-

1 L - 16.-

DZBANEK SOKU POMARAŃCZOWEGO

1 L - 22.-

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / SPRITE

0,25 L – 10.-

LEMONIADA Z PŁATKÓW RÓŻY LUB CYTRYNOWA

275 ML - 14.-



NATURALNY SOK TŁOCZONY

250 ML – 12.-

- JABŁKOWY - POMARAŃCZOWY

- GRUSZKOWY - POMIDOROWY



RESTAURACJA
Zielona Malina

Drinki



Drinki alkoholowe



Flagowy Drink Restauracji



„ZIELONA MALINA”

28 zł

Autorski koktajl inspirowany nazwą restauracji: wódka premium, likier malinowy, świeża mięta, sok z limonki, woda gazowana, lód. Orzeźwiający, lekko słodki, idealnie zbalansowany.

GIN & TONIC

240 ml 26 zł

Klasyczne połączenie ginu z tonikiem, podawane z lodem i świeżą cytryną. Orzeźwiający, lekki i ponadczasowy drink.

CUBA LIBRE

240 ml 26 zł

Bacardi połączone z Coca-Colą, świeżą limonką i lodem. Prosty, wyrazisty klasyk barowy.

APEROL SPRITZ

320 ml 30 zł

Aperol, prosecco oraz woda gazowana, serwowane z pomarańczą i lodem. Lekki, musujący aperitif idealny na każdą porę dnia.

MOJITO

260 ml 28 zł

Bacardi, woda gazowana, brązowy cukier, świeża mięta i limonka, podawane z kruszonym lodem. Intensywnie orzeźwiający klasyk.



Drinki bezalkoholowe



MALINA I MIĘTA

18 zł

Sok malinowy, świeża mięta, malina, limonka, woda gazowana. Lekki, naturalnie orzeźwiający.

CYTRUSOWY FIZZ

17 zł

Sok pomarańczowy i cytrynowy, woda gazowana, syrop cukrowy. Świeży, lekko musujący napój.

Alkohole

*alkohol szkodzi zdrowiu

Piwo *0,5 l

PIWO REGIONALNE KASZTELAN

17.-

KSIĄŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE

15.-

KSIĄŻĘCE IPA

KSIĄŻĘCE CZERWONY LAGER

15.-

KSIĄŻĘCE CIEMNE PORTER

TYSKIE

15.-

ŻYWIEC

PIWO BEZALKOHOLOWE

0,33l - 14 .-

Po więcej
alkoholi
zapraszamy do
baru.

*40 ml

Whiskey

CHIVAS REGAL 12 Y.O.

18.-

BALLANTINE'S

18.-

GENTLEMAN JACK

25.-

JAMESON

18.-

JOHNNIE WALKER RED LABEL

15.-

JACK DANIEL'S

18.-

JÄGERMEISTER

16.-

BACARDI BLACK

15.-

SEAGRAM'S

14.-

METAXA *****

16.-

SIERRA TEQUILA

18.-

Wódka

STOCK

4cl 10.- 0,5l 85.-

ABSOLUT

4cl 12.- 0,5l 120.-

FINLANDIA

4cl 12.- 0,5l 110.-

STUMBRAS

4cl 11.- 0,5l 95.-

Wina



Wina musujące

PROSECCO DOC

Włochy

Świeże, lekkie, z nutami zielonego jabłka i cytrusów. Idealne na aperitif.

Kieliszek (150 ml) - 18 zł

Butelka - 95 zł

Wina białe



SAUVIGNON BLANC

Nowa Zelandia / Chile

Świeże, mineralne, z nutami cytrusów i agrestu. Polecane do ryb, sałatek, pierogów ze szpinakiem.

Kieliszek (150 ml): 18 zł

Butelka: 89 zł

PINOT GRIGIO DOC

Włochy

Lekkie, delikatne, bardzo uniwersalne. Idealne do kuchni polskiej i dań lunchowych.

Kieliszek (150 ml): 17 zł

Butelka: 85 zł

RIESLING

Niemcy

Wino półwytrawne. Aromatyczne, zbalansowane, z przyjemną kwaskowatością. Polecane do pierogów, żurku oraz dań tradycyjnych.

Kieliszek (150 ml): 17 zł

Butelka: 85 zł

CHARDONNAY

Francja

Wino lekko beczkowane. Kremowe, z nutami masła i wanilii. Idealne do łososia oraz dań rybnych.

Kieliszek (150 ml): 20 zł

Butelka: 110 zł

RESTAURACJA

Fielona Melina



Wina różowe

ROSÉ

Francja, Włochy

Wino wytrawne, świeże, owocowe, lekkie. Świetne do łososia, sałatek i letnich dań.

Kieliszek (150 ml): 18 zł

Butelka: 95 zł

Wina czerwone



PINOT NOIR

Francja, Niemcy

Lekkie, eleganckie, z nutami czerwonych owoców. Pasujące do sznycli, pierogów z mięsem i innych klasyków polskiej kuchni.

Kieliszek (150 ml): 20 zł

Butelka: 99 zł

MERLOT

Chile

Miękkie, owocowe i delikatne. Idealne do schabów, kotletów oraz dań mięsnych.

Kieliszek (150 ml): 19 zł

Butelka: 99 zł

CABERNET SAUVIGNON

Chile / Argentyna

Pełniejsze, wyraziste. Z nutami czarnej porzeczki, świetnie pasuje do dań mięsnych, zarówno do klasyków restauracyjnych, jak i potraw z grilla.

Kieliszek (150 ml): 21 zł

Butelka: 115 zł



Wina domu

Białe bądź czerwone

Kieliszek 150 ml: 15 zł

Karafka 250 ml: 25 zł

Karafka 500 ml: 48 zł

Zielona Miłocina

*Organizujemy imprezy okolicznościowe
dla osób prywatnych i firm*

*lunche / lunches
uroczyste obiady / gala dinners
przyjęcia weselne / wedding receptions
imieniny, urodziny / name day, birthday
komunie / communions
rauty firmowe / corporate receptions
imprezy integracyjne / integration events
bankiety / corporate banquette
stypy / funeral banquette*

*We organize special events for individuals
and companies*

RESTAURACJA
Zielona Malina

HOTEL ***

Kutno, PL
Hotel Hubertus
★★★ Restaurant & Cafe...



605 45 38 25

www.villahubertus.eu
villahubertus@vp.pl



RESTAURACJA

RESTAURACJA
Zielona Malina



881 44 10 85

www.zielona-malina.pl
zielona.malina@vp.pl



ZAREZERWUJ
NOĆLEG JUŻ DZIŚ!

BOOK YOUR
ACOMODATION
TODAY!

ODWIEDŹ STRONĘ
NASZEJ
RESTAURACJI

CHECK THE WEBSITE
OF OUR
RESTAURANT

