



HOTEL
TRZY KORONY
RESTAURACJA

Menu

„Tu smak staje się sztuką”

“Here flavour becomes Art”

PRZYSTAWKI – STARTERS

Tatar z polędwicy wołowej – 52 zł

cebula biała / ogórek konserwowy /
/ podgrzybek marynowany / musztarda francuska /
/ jajko / majonez / pieczywo

Beef tenderloin tartare

onion / pickled cucumber / marinated bolete /
/ French mustard / egg / mayonnaise / bread /

Krewetki w sosie maślano-winnym – 44 zł

cebula / czosnek / chili / białe wino / masło / cytryna /
/ pietruszka / pieczywo

Shrimp in butter-wine sauce

onion / garlic / chili / white wine / butter / lemon / parsley / bread



ZUPY – SOUPS

Tradycyjny rosół drobiowo-wołowy – 26 zł

makaron / marchewka / pietruszka

Traditional Chicken and beef broth

pasta / carrot / parsley

Zupa borowikowa – 29 zł

ziemniaki / cebula / marchewka / seler

Porcini mushroom soup

potatoes / onion / carrot / celery

Żurek staropolski – 27 zł

biała kielbasa / pieczarki / chipsy z chleba / chrzan / jajko

Highlander's soup

White sausage / mushrooms / bread chips / horseradish / egg



SALATKI - SALADS

Sałatka cezarska – 39 zł

sałata rzymska / sos cezar / kurczak / boczek / pomidorki koktajlowe /
/ grana padano / pieczywo

Caesar salad

iceberg lettuce / caesar sauce / chicken / bacon / cherry tomatoes
/ grana padano / bread

Sałatka z wołowiną – 44 zł

mix sałat / pomidorki koktajlowe / gruszka / ser pleśniowy blue /
/ ziarna / sweet chilli / sezam / sos musztardowo miodowy / pieczywo

Beef salad

mixed salads / cherry tomatoes / pear / blue cheese / seeds /
/ sweet chili / sesame / honey-mustard dressing / bread



MAKARONY – PASTA

Strozapretti – 42 zł

kurczak / pesto z suszonych pomidorów / cebula /
/ pomidorki koktajlowe / rukola / grana padano

Strozapretti

chicken / sun-dried tomato pesto / onion /
/ cherry tomatoes / arugula / grana padano

Czarny makaron z krewetki – 49 zł

czosnek / cebula / krewetki / mule / masło / pietruszka /
/ grana padano / białe wino

Black pasta with shrimps

garlic / onion / shrimps / mussels / butter / parsley /
/ grana padano / white wine



DANIA GŁÓWNE – MAIN COURSES

Kotlet de volaille – 46 zł

ziemniaki z koperkiem / mizeria

Chicken Kiev

potatoes with dill / polish cucumber salad

Tradycyjny kotlet schabowy – 45 zł

ziemniaki / kapusta zasmażana ze śmietanką / koperkiem i boczkiem

Traditional pork chop

potatoes / sautéed cabbage with sour cream / dill / bacon

Żebro wieprzowe – 69 zł

opiekane ziemniaki / ogórek konserwowy / colesław / sos na bazie chili

Pork ribs

roasted potatoes / pickled cucumber / coleslaw / chili sauce

Stek z polędwicy wołowej – 110 zł

pieczone ziemniaki z serem i koprem / grillowane warzywa /
/ sos pieprzowy / masło ziołowe

Beef Tenderloin steak

baked potatoes with cheese and chives / grilled vegetables /
/ pepper sauce / herb butter

Placki ziemniaczane z gulaszem – 46 zł

gulasz wieprzowy / kwaśna śmietana / ogórek kiszony

Potato pancakes with goulash

pork goulash / sour cream / dill / dill pickle

Grillowana pierś z kurczaka – 48 zł

w sosie pomidorowo truflowym

z ziemniakiem w mundurku

cebula / suszony pomidor / trufła / białe wino / śmietana / groszek cukrowy

Grilled Chicken Breast in Tomato-Truffle Sauce Served with a jacket potato

onion / sun-dried tomatoes / truffle / white wine / cream /
/ sugar snap peas

Polędwiczka wieprzowa posypana – 52 zł

kruszonką z panko i szynki parmeńskiej

w sosie musztardowym i kaszotto

cebula / białe wino / musztarda francuska / kasza bulgur / śmietana /
/ groszek cukrowy

Pork Tenderloin in a Panko and Parma Ham Crust Served with "Bulgur Wheat Risotto" "kaszotto" in a mustard sauce

onion / white wine / French mustard / bulgur / cream / sugar snap peas



RYBY- FISH

Łosoś w orzechowej kruszonce - 62 zł

z warzywnym makaronem i crush ziemniaczany

orzech włoski / musztarda / cukinia / marchewka / oliwa pietruszkowa

Walnut-Crusted Salmon with Vegetable Noodles and Crushed Potatoes

walnuts / mustard / zucchini / carrots / parsley oil

Polędwica z dorsza otulona boczkiem - 59 zł

na musie z zielonego groszku z francuskim ciasteczkiem

brokuł / groszek / cytryna / limonka

Bacon-Wrapped Cod Loin Served on green pea mousse with a puff pastry garnish

broccoli / green peas / lemon / lime



PIEROGI – DUMPLINGS

Pierogi z ziemniakami i serem (12szt) - 25 zł

kwaśna śmietana / cebula lub maselko



Dumplings with potato and cottage cheese stuffing

sour cream / onions or butter

Pierogi ze szpinakiem i serem feta (12szt) - 28 zł

pesto z suszonych pomidorów



Dumplings with spinach and feta cheese

sun-dried tomato pesto



BURGERY – BURGERS

Burger wołowy z frytkami steakhouse – 45 zł

mięso wołowe / ser / sałata / ogórek korniszon / pomidor /
/ chips z boczku / cebula piklowana / sos koktajlowy

Beef burger with steakhouse fries

beef / cheese / lettuce / gherkin / tomato / bacon chips /
/ pickled onion / cocktail sauce

Burger góralski z krążkami cebulowymi – 47 zł

mięso wołowe / ser wędzony / żurawina / sałata / ogórek korniszon /
/ chips z boczku / cebula piklowana / pomidor / sos koktajlowy

Highlander burger with onion rings

beef / smoked cheese / cranberry / lettuce / gherkin / bacon chips /
/ pickled onion / tomato / cocktail sauce

Burger w proziaku z szarpaną wieprzowiną i ziemniakami opiekany – 46 zł

mięso wieprzowe / piklowana cebula / ogórek korniszon /
/ sos BBQ / coleslaw

Burger in proziak bread with pulled pork and roasted potatoes

pork / pickled onion / gherkin / BBQ sauce / coleslaw



MENU DLA DZIECI – KIDS MENU

Rosół drobiowo-wołowy - 15zł

Chicken and beef broth

Pierogi z ziemniakami i serem (6szt) 18 zł

Dumplings

Nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki - 23 zł

Nuggets with fries and carrot salad

Pancakes z nutellą (2 szt) – 20 zł

Pancakes with nutella

*Fluffy American-style pancakes served with
Nutella hazelnut spread*

Frytki – 12 zł

Fries



DESERY – DESSERTS

Fondant czekoladowy – 30 zł

wiśnie / whisky / pistacje / lody / owoce

Chocolate fondant

cherries / whiskey / pistachios / ice cream / fruits



Wariacje lodowe – 25 zł

bita śmietana / owoce / sos owocowy

Ice cream

whipped cream / fruit / fruit sauce



Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną - 26 zł

owoce/kruszonka

Warm apple pie with ice cream and whipped cream

fruits / crumble

PIZZA

40 cm

1 Margherita - 39 zł

oregano

Margherita

oregano

2 Capricossa - 42 zł

szynka / pieczarki / kukurydza

Capricossa

ham / mushrooms / sweet corn

3 Martino - 45 zł

salami / pieczarki / kukurydza / papryczki piri-piri

Martino

salami / mushrooms / sweet corn / piri piri peppers

4 Tuna - 45 zł

tuńczyk / cebula / groszek / papryka

Tuna

tuna / onion / peas / pepper

5 Capresse - 45 zł

kurczak / ser mozzarella / pomidor / pesto bazyliowe

Capresse

chicken / mozzarella cheese / tomato / basil pesto

6 Trzy korony - 49 zł

szynka / boczek / salami / kurczak / ser pleśniowy / pomidor

Three crowns

ham / bacon / salami / chicken / blue cheese / tomato

7 Rzymska - 47 zł

boczek / szynka / papryka / kukurydza / cebula

Roman

bacon / ham / pepper / sweet corn / onion

8 Salami - 48 zł

salami / pieczarki / ser w brzegach

Salami

salami / mushrooms / cheese stuffed crust

9 Toscana - 49 zł

plastry mozzarelli / pomidor świeży / suszona bazylia /
/ szynka parmeńska / świeża rukola

Toscana

mozzarella slices / fresh tomato / dried basil /
/ parma ham / fresh arugula

10 Pizza BBQ - 49 zł

sos BBQ / cebula czerwona / kurczak / boczek / roszponka / suszona śliwka

BBQ Pizza

bbq sauce / red onion / chicken / bacon / arugula / dried plum



**Każda pizza zawiera sos pomidorowy i ser typu mozzarella.
Do każdej pizzy dwa sosy gratis.**

NAPOJE ZIMNE – COLD DRINKS

Coca-cola – 0,25l – 11 zł

Coca-cola zero – 0,25l – 11 zł

Fanta – 0,25l – 11 zł

Sprite – 0,25l – 11 zł

Kinley – 0,25l – 11 zł

Kropla Beskidu – 0,33l – 9 zł

gaz/niegaz

Sok Cappy – 0,25l – 10 zł

multiwitamina / pomarańcza / jabłko

Fuzetea – 0,25l – 10 zł

Lemoniada grejpfrutowa / cytrynowa

Lemonade: grapefruit / lemon 0,3 l - 12 zł / 1 l - 30 zł



NAPOJE GORĄCE – HOT DRINKS

Espresso – 11 zł

Espresso doppio – 11 zł

Cappuccino – 14 zł

Flat white – 15 zł

Americano – 14zł

Latte macchiato – 16 zł

Wybór herbat – 10zł

(czarna / earl grey / miętowa / zielona / owocowa)

Tea selection (black / earl grey / mint / green / fruit)



PIWA - BEER

Lane - Draft beer:

Tyskie Gronie 0,3l - 10 zł 0,5l - 13 zł

Butelkowe - Bottled beer:

Tyskie / Lech 0,5l - 12 zł

Książęce porter bałtycki 0,5l - 12 zł

Książęce pszeniczne 0,5l - 12 zł

Pilsner- 14 zł

Bezalkoholowe - Non-alcoholic beer:

Lech Free 0,5l - 12 zł

Lech Free smakowe 0,5l - 12 zł

Książęce pszeniczne free 0,5 l - 12 zł

Piwo regionalne - Regional beer:

Browar Łañcut 0,5l - 20 zł

różne rodzaje - o dostępność zapytaj obsługę
various types - ask the staff for availability



DRINKI - COCKTAILS

Cuba Libre - 26 zł

Rum /coca- cola / limonka / lód

Cuba Libre

Rum / coca-cola / lime / ice

Aperol Spritz - 29 zł

Aperol / prosecco / pomarańcza / woda gazowana / lód

Aperol Spritz

Aperol / prosecco / orange / sparkling water / ice

Mojito - 26 zł

Rum /limonka/cukier brązowy / mięta / woda gazowana/ lód

Mojito

Rum / lime / brown sugar / mint / sparkling water / ice

Tequila sunrise - 26 zł

Tequila gold / sok pomarańczowy / grenadine / wódka

Tequila sunrise

Tequila gold / orange juice



ALKOHOLE – ALCOHOL

LIKIERY (40ml) - LIQUEUR:

Baileys - 13 zł

Jagermeister - 14 zł

WERMUTY (100ml) - VERMOUTH

Martini Extra Dry / Bianco / Fiero / Rosato - 14 zł

WÓDKA - VODKA

Finlandia 40 ml - 11 zł, 500ml - 100 zł

Absolut 40 ml - 11 zł, 500ml - 120 zł

Wyborowa 40 ml - 10 zł, 500ml - 80 zł

Czarna Olcha 40 ml - 12 zł, 500ml - 120 zł

WÓDKI SMAKOWE (40ml) - FLAVORED VODKAS

Absolut lime/grapefruit - 12 zł

Żołądkowa gorzka - 9 zł

Żubrówka bison grass - 9 zł

Wiśniówka - 10 zł

WHISKY (40ml) - WHISKY

Johnnie Walker Black Label - 25 zł

Johnnie Walker Red Label - 18 zł

Jack Daniel's - 22 zł

Chivas Regal - 26 zł

BURBON (40ml) - BOURBON

Jim Beam - 20 zł

GIN (40ml) - GIN

Seagram's - 12 zł

Lubuski - 10 zł

Bombay Sapphire - 10 zł

RUM (40ml) - RUM

Bacardi Superior - 14 zł

Bacardi Black - 14 zł

TEQUILLA (40ml) - TEQUILLA

Sierra Gold - 16 zł

Sierra Silver - 16 zł

BRANDY (40ml) - BRANDY

Stock 84 - 13 zł





HOTEL
TRZY KORONY
RESTAURACJA

Odwiedź nas:



Zostaw opinię:



Zapraszamy ponownie.

We invite you again



DANIA SEZONOWE

SEASONAL MENU

Krem szczawiowy - 25 zł

szczaw, jajko poche, ziemniak,
szynka parmeńska, mascarpone,
oliwa szczypiorkowa

Cream of Sorrel Soup

sorrel, poached egg, potato,
Parma ham, mascarpone, chive oil

Pierś z kurczaka supreme - 45 zł

szparagi, kasza bulgur, czarna soczewica,
sos cydrowy

Supreme Chicken Breast

asparagus, bulgur, black lentils,
cider sauce

Pieczony pstrąg - 55 zł **w aromacie ziół**

młode ziemniaki, selekcja sałat,
sos winegret

Herb-Roasted Trout

new potatoes, mixed salad leaves,
vinaigrette

Policzki wieprzowe w sosie - 65 zł **pieczeniowo-chrzanowym**

kasza jęczmienna z boczkiem, bób,
sos pieczeniowo-chrzanowy

Pork Cheeks in Horseradish Gravy

pearl barley with bacon, broad beans,
roast gravy with horseradish

Stek z kalafiora - 43 zł

palone masło, purée z batata, oliwa

Cauliflower steak

brown butter, sweet potato purée, olive oil

Marynowany schab z kością - 46 zł

fondant ziemniaczany, feta, świeże warzywa,
sos tzatziki

Marinated Bone-In Pork Chop

potato fondant, feta, fresh vegetables,
tzatziki sauce

