FESTIVAL
★★★ HOTEL

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

ŻEBERKA BBQ
Żeberka wieprzowe w autorskim sosie BBQ, coleslaw, pieczone ziemniaczki, grillowana kolba kukurydzy — **55 zł**
Pork ribs in signature BBQ sauce, coleslaw, roasted potatoes, grilled corn on the cob
350g/100g/150g/100g

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ Z GRATIN I GRILLOWANYMI WARZYWAMI — 110 zł
Podany z gratenem ziemniaczanym i sosem z czarnego pieprzu
Beef Tenderloin Steak with Gratin and Grilled Vegetables
200g/150g/150g/80g

PIECZONA KACZKA — 69 zł
Pieczona kaczka w glazurze cytrusowej, z buraczkami i kluskami maślanymi, sos demi-glace
Roast duck in citrus glaze, with beets and buttery dumplings, demi-glace sauce
380g/120g/160g/80g

FILET Z KURCZAKA Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI I ZIEMNIAKAMI PIECZONYMI — 39 zł
Chicken fillet with grilled vegetables and roasted potatoes
180g/180g/150g

KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ
Kotlet schabowy z kością, panierowany, podany z puree ziemniaczanym i kapustą zasmażaną — **49 zł**
Breaded pork chop with bone, served with mashed potatoes and braised cabbage
350g/180g/150g

SANDACZ PIECZONY Z BROKUŁEM I KALAFIOREM W SOSIE ORZECHOWYM — 69 zł
Baked pike-perch with broccoli and cauliflower in a nut sauce
200g/130g/130g/100g

ROLADA ŚLĄSKA
Rolada wołowa podana z kapustą modrą i kluskami maślanymi, sos pieczeniowy — **63 zł**
Beef roulade served with red cabbage and buttery dumplings, roast sauce
180g/150g/180g/100g

DEVOLAY
Podany z puree ziemniaczanym, zielonym groszkiem i sosem demi-glace — **49 zł**
Devolay served with mashed potatoes, green peas, and demi-glace sauce
190g/160g/100g/80g

MAKARON TAGLIATELLE
W sosie serowym z brokułami i pomidorkami koktajlowymi — **33 zł**
Tagliatelle pasta in a cheese sauce with broccoli and cherry tomatoes
100g/100g/140g/50g

MAKARON TAGLIATELLE Z OWOCAMI MORZA
Mule, omułki, krewetki w sosie maślanym z pomidorkami koktajlowymi — **68 zł**
Mussels, shrimp in a butter sauce with cherry tomatoes
100g/50g/50g/120g/50g

FESTIVAL
★★★ HOTEL

PRZYSTAWKI / STARTED

CARPACCIO Z BURAKA
Z rukolą, fetą, grisini, sosem balsamicznym, orzechami włoskimi, aromatycznym olejem ziołowym — **25 zł**
With arugula, feta cheese, grissini, balsamic dressing, walnuts, aromatic herb oil
20g/50g/20g/10g

TATAR WOŁOWY
Polędwica wołowa, ogórki marynowane, szalotka, kapary, musztarda francuska, żółtko, bagietka — **44 zł**
Beef tenderloin, pickled cucumbers, shallots, capers, French mustard, egg yolk, baguette
100g/10g/10g/10g/10g/20g/50g

JULIENNE Z MULI
Mięso małży, śmietana, cebula, czosnek, parmezan, bagietka — **29 zł**
Mollusk meat, cream, onion, garlic, Parmesan, baguette
130g/100g/20g/10g/20g/50g

SAŁATKI / SALADS

SAŁATKA GRECKA
Ogórek, pomidor, papryka czerwona, oliwki, ser feta, cebula czerwona, sos winegret, chrupiąca bagietka — **36 zł**
Cucumber, tomato, red bell pepper, olives, feta cheese, red onion, vinaigrette dressing, crispy baguette
100g/120g/100g/80g/100g/80g/70g

SAŁATKA Z ŁOSOSIEM
Mix sałat, ogórek, fasolka szparagowa, łosoś grillowany, sos limonkowo-pomidorowy, chrupiąca bagietka — **49 zł**
Mixed greens, cucumber, green beans, grilled salmon, lime-tomato dressing, crispy baguette
100g/40g/70g100g/80g/70g

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM
Sałata rzymska, kurczak grillowany, sos Cezar, pomidorki koktajlowe, bekon, chrupiąca bagietka, parmezan — **43 zł**
Romaine lettuce, grilled chicken, Caesar dressing, cherry tomatoes, bacon, crispy baguette, Parmesan
100g/150g/80g/40g/40g/60g/10g

SAŁATKA CEZAR Z KREWETKAMI — **62 zł**
Sałata rzymska, grillowane krewetki tygrysie, sos Cezar, pomidorki koktajlowe, bekon, chrupiąca bagietka, parmezan
Romaine lettuce, grilled tiger prawns, Caesar dressing, cherry tomatoes, bacon, crispy baguette, Parmesan
100g/150g/80g/40g/40g/60g/10g

ZUPY / SOUPS

ROSÓŁ Broth *350 ml* — **22 zł**

ŻUREK Sour rye soup *350 ml* — **24 zł**

KREM ZIEMNIACZANY
Creamy potato soup *350 ml* — **20 zł**

FESTIVAL
★★★ HOTEL

BURGERY / BURGERS

BURGER WOŁOWY „FESTIVAL”
100% wołowina, sałata rzymska, ogórki małosolne, cebulka prażona, sos koktajlowy, bekon, podany z dipem serowym i frytkami — **49 zł**

100% beef, romaine lettuce, pickled cucumbers, crispy fried onions, cocktail sauce, bacon, served with cheese dip and French fries

200g/40g/40g/40g/50g/50g/150g/150g

BURGER Z KREWETKAMI
Krewetki tygrysie, mix sałat, sos kawiorowy, sos pomidorowo-limonkowy — **89 zł**

Tiger prawns, mixed greens, caviar sauce, tomato-lime dressing

140g/60g/50g/70g

BURGER Z CAMEMBERTEM
Grillowany camembert, rukola, ogórek, marmolada z czerwonej cebuli, orzechy ziemne, sos koktajlowy — **46 zł**

Grilled Camembert, arugula, cucumber, red onion marmalade, peanuts, cocktail sauce

120g/30g/30g/50g/30g/50g

DESERY / DESSERTS

JABŁECZNIK Z LODAMI WANILIOWYMI I SOSEM WANILIOWYM
Apple pie with vanilla ice cream and vanilla sauce — **21 zł**

160g/50g/90g

FONDANT CZEKOLADOWY PODANY Z LODAMI WANILIOWYMI
Apple pie with vanilla ice cream and vanilla sauce — **25 zł**

110g/50g

SERNIK PODANY Z SOSEM CZEKOLADOWYM I OWOCAMI
Cheesecake served with chocolate sauce and fruits — **19 zł**

180g/30g/30g

Lista alergenów dostępna u obsługi lokalu.
Allergen list available from restaurant staff.

FESTIVAL
★★★ HOTEL

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Kawa czarna / Black Coffee	12 zł
Kawa biała / White Coffee	14 zł
Espresso	12 zł
Double espresso	16 zł
Caffe latte	15 zł
Cappuccino	15 zł
Herbata czarna z cytryną / Black Tea with Lemon	13 zł
Herbata smakowa / Flavored Tea	13 zł
Herbata zimowa / Winter Tea	19 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Woda mineralna / Mineral Water	0,3l	8 zł
Pepsi	0,2l	9 zł
Mirinda	0,2l	9 zł
7UP	0,2l	9 zł
Tonic Schweppes	0,2l	9 zł
Sok owocowy / Fruit Juice *Pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, Pomidorowy, nektar z czarnej porzeczki*	0,2l	9 zł
RED BULL NAPÓJ ENERGETYZUJĄCY	0,33l	15 zł

PIWA / BEERS

Żywiec lane duże / *Large Draught Beer*	(5,5%)	0,5l	12 zł
Żywiec lane małe / *Small Draught Beer*	(5,5%)	0,3l	10 zł
Nyskie jasne / Lager	(4,5%)	0,5l	14 zł
Nyskie pszeniczne /*Wheat Beer*	(5,5%)	0,5l	14 zł
Żywiec	(5,5%)	0,5l	14 zł
Heineken	(5%)	0,33	12 zł
Desperados	(6%)	0,5l	14 zł
Żywiec bez alkoholu / Non-alcoholic Beers	(0%)	0,3l	14 zł

WÓDKA / VODKA

Wyborowa	(40%)	50ml	9 zł
Gorzka żołądkowa	(34%)	50ml	9 zł
Finlandia	(40%)	50ml	12 zł
Żubrówka	(40%)	50ml	9 zł
Wiśniówka / *Cherry*	(30%)	50ml	9 zł
Tequila	(38%)	50ml	19 zł

WINA CZERWONE / RED WINES

Gate negro (półwytrawne)	(11,5%)	150ml	18 zł	750ml	80 zł
35 south (wytrawne)	(13,5%)	150ml	18 zł	750ml	80 zł
Festivalove (wytrawne)	(12,5%)	150ml	20 zł	750ml	90 zł

WINA BIAŁE / WHITE WINES

Gate Negro *(półwytrawne)*	(11,5%)	150ml	18 zł	750ml	80 zł
Festivalove (wytrawne)	(13%)	150ml	20zł	750ml	90 zł
Esencia del mediterraneo *(półsłodkie)*	(12,5%)	150ml	18 zł	750ml	80 zł