

Desery



21 zł

Parfite po amerykańsku 200g

lody waniliowe przekładane gorącym sosem z prawdziwej czekolady z kawałkami soczystych wiśni i orzechów włoskich

Parfite der amerikanischen

Vanilleeis mit scharfer Sauce mit Stückchen echter Schokolade, saftige Kirschen und Walnüsse geschichtet

Szarlotka na gorąco 16 zł

podana z karmelizowanym sosem i orzechami 120 g

Heiße Apfelstrudel

serviert mit karamellisierten Sauce und Nüsse

Mrożony Krakon 18 zł

intrygujące połączenie smaku pomarańczy i czekolady w postaci delikatnej pianki 150 g

Gefrorenen Schlagsahne Schokolade-Orange Aroma

Puchar lodowy z owocami 16 zł

170 g

Becher-Eis mit Früchten

Najlepsze dla dzieci

Am Besten für Kinder

Kociolatek Misia Uszatka 8 zł

200 g

bulion z makaronem i marchewką

Wasserkocher des Ohrenrobber-Bärs - Brühe mit Nudeln und Möhren

Puszasty naleśnik 12 zł

ze świeżym serkiem waniliowym przygotowanym na słodko 150 g

Locker Pfannkuchen mit frisch geriebenem Käse mit süßer Vanille hergestellt

Paluszki rybne 12 zł

z frytkami, surówką z marchewki i jabłka.

100g/100g/100g

Fischstäbchen mit Pommes frites und Französisch Krautsalat mit Karotten und Äpfel.

Pałeczki Buffalo 12 zł

z kurczaka przyrządzone łagodnie z frytkami i młodą kapustą. 100g/100g/100g

Buffalo Hühnchen Stücks vorsichtig mit Pommes frites und jungen Kohl leicht gekocht.

Restauracja

Scalano
willa SPA
restauracja & piano bar

piano bar

Zapraszamy codziennie
od 15:00 do 22:00
Wir Laden jeden Tag von 15:00 zu 22:00 ein

Szef Kuchni-
Damian Chmielewski



Szef kuchni poleca Der Küchenchef empfiehlt



17 zł

Puszasty omelet z owocami

czyli zasmakuj lata 250 g

Lockere Omelette mit Obst also schmeckte den Sommer

Barmani zapraszają na Barkeeper laden zu



8 zł

Orzeźwiający Koktajle

truskawkowe, czekoladowe, waniliowe

Erfrischende Cocktails Erdbeere, Schokolade, Vanille

Włoskie klimatY

Przystawki - Vorspeisen

Bruschetta 13 zł
zapekana z pomidorem i mozzarellą 150g
Bruschetta - Überbacken mit Tomaten und Mozzarella

Salaty - Salat

Sałatka z grillowanym kurczakiem 250g 22 zł
oraz miksem sałat, pomidorem, ogórkiem, cebulą, wszystko podlane sosem czosnkowym z chrupiącymi grzankami
Salat mit gegrilltem Hühnchen - Mix Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln mit gegrilltem Hühnchen, Die Soße mit knusprigem Knoblauch-Croutons

Sałatka z camembertem zapekanym 250 g 23 zł
podanym z orzechami włoskimi na sałacie lodowej z pomidorem, winogronem i nutką sosu balsamicznego
Salat mit gebackenem Camembert - Gebackene Camembert mit Walnüssen auf Eisbergsalat, Tomaten, Trauben serviert mit einem Hauch von Balsamico-Sauce

Makarony - Nudeln

Tagiatelle a'la boscaiola 20 zł
z grzybami, suszonymi pomidorami, boczkiem oraz natką pietruszki 300g
Tagliatelle a la boscaiola - Mit Pilzen, getrockneten Tomaten, Speck und grüne Petersilie

Penne a'la SCALIANO 19 zł
z pomidorami, oliwkami, czosnkiem, ziarnem słonecznika oraz szpinakiem 300 g
Penne a'la SCALIANO - Tomaten, Oliven, Knoblauch, Sonnenblumenkerne, Spinat

Zupy - Suppen

Włoska zupa pomidorowa 12 zł
z grzankami ziołowo- czosnkowymi 300 g
Italienische Tomatensuppe mit Kräuter-und Knoblauch-Croutons

Dania główne - Hauptgericht

Łosoś pacyficzny w boczku 150g/120g/100g 35 zł
z polentą i szpinakiem podlany sosem rozmarynowym
Pazifischer Lachs im Speckmantel- mit Polenta und Spinat, mit Rosmarin-Sauce

Rolady z kurzej piersi 32 zł
w towarzystwie suszonych pomidorów i oliwek podane na dzikim ryżu i szpinaku duszonych z czosnkiem 150g/150g/100 g

Roulade aus Hühnerfilet -mit sonnengetrockneten Tomaten und Oliven, mit Wildreis serviert getrocknet gedünstete Spinat mit Knoblauch

Polędwiczka wieprzowa 37 zł
z prawdziwkami pod serem gorgonzola z ziemniakami gratien oraz bukietem warzyw gotowanych. 150g/120g/100g
Schweinefilet -mit Champignons in einer Gorgonzola mit Kartoffeln gekocht Gemüseplatte Gratien.

Stek wołowy 48 zł
marynowany w czerwonym winie podany z masłem czosnkowym, ziemniakami opiekany oraz warzywami z grilla 150g/150g/100g

Rindersteak - mariniert in Rotwein mit Butter Knoblauch gebratene Kartoffeln, Grillgemüse

Polskie klimatY

Coś szybkiego na ząb - Etwas Schnelles

Śledź w oleju 10 zł
z cebulką podawany na jabłku 150g
Hering In dem Öl mit Zwiebel auf einen Apfel serviert

Zupy - Suppen

Rosół z koldunami 300g 10 zł
Hühnersuppe mit Knödel

Barszcz czerwony z krokietem 300g 12 zł
Rote-Rüben-Suppe mit Krokette

Zupa gulaszowa podana w kociołku 500 g 20 zł
Gulasch Serviert in einem Kessel

Pierogi - Teigtaschen

Ruskie 14 zł
okraszone podsmażonym boczkiem i cebulką oraz sową porcją gęstej śmietany 300g
Russisch -Garniert mit angebraten Speck und Zwiebel und eine großzügige Portion der dicken Sahne

Z kapustą i grzybami 14 zł
okraszone podsmażonym boczkiem i cebulką 300 g
Mit Kraut und Pilzen Garniert mit angebraten Speck und Zwiebel

Dania główne - Hauptgericht

Pstrąg smażony 31 zł
z masłem czosnkowo-ziołowym podany z ziemniakami gratien i młodą kapustą 1szt/120g/100g
Gebratene Forelle mit Kräuter-Knoblauchbutter, serviert mit Kartoffeln Gratien mit jungem Kohl

Tradycyjny schabowy 26 zł
smażony na smalcu, podany w towarzystwie kapusty zasmażanej oraz ziemniaków. 150g/120g/100g
Traditionelles Schweinekotelett gebraten in Speck, in der Gesellschaft von Brat Kohl und Kartoffeln serviert.

Patelnia strudzonego wędrowca 47 zł
piesz z kurczaka, stek z karczku, grillowane żeberka, łyżka kapusty zasmażanej, ziemniaki opiekane, kwaszony ogórek. 100g/100g/100g/100g/100g/100g
Braten müde Wanderer - Hähnchenbrust, Steak mit Hals, Rippen Grill, gebratene Löffel Kohl, Kartoffeln und Gurken Pickles.

