

*„Nikt nie może myśleć, kochać i spać dobrze, jeśli nie je dobrze.”
“One cannot think well, love well, sleep well, if one has not dined well.”*

Virginia Woolf



Menu

Wszystkie dania przygotowujemy wyłącznie ze świeżych produktów na Państwa indywidualne zamówienie. Serwujemy dania kuchni polskiej i europejskiej. Zapraszamy na kulinarną ucztę.

All of our dishes are prepared exclusively from fresh products for your individual order. We serve Polish and European cuisine. Come and enjoy a culinary feast.



Restauracja jest czynna od 14.00 do 22.00
Ostatnie zamówienie przyjmujemy do godz. 21.45

O alergeny w potrawach proszę zapytać kelnera.

The restaurant is open from 2 p.m. to 10 p.m.
Last orders are accepted at 9.45 p.m.

Please ask your waiter about any food allergens you may be sensitive to.



Zestaw dnia / Meal of the day..... 30 zł
zupa i drugie danie / soup and main dish

Zapytaj kelnera o zestaw, który proponuje dzisiaj Szef Kuchni.

Ask your waiter about our Chef's proposition for today's Meal of the Day.

Przystawki / Sałatki / Starters / Salads

Tatar wołowy z marynowanym grzybkim..... 30 zł
Steak tartare with marinated wild mushroom

Śledzik w oleju z pumperniklem.....23 zł
Pickled herring in oil with pumpernickel

Sałatka Cezar25 zł
Caesar salad

Sałatka z kozim serem, gruszką i granatem32 zł
Goat cheese, pear, and pomegranate salad

Sałatka z wędzonym łososiem, jajkiem i chipsem z tortilli 29 zł
Smoked salmon, egg, and tortilla chip salad

Zupy / Soups

Rosół z makaronem..... 6 zł
Chicken soup with noodles

Gulaszowa 12 zł
Goulash soup

Żur staropolski z jajkiem..... 12 zł
Old Polish sour rye soup with boiled egg

Krem z dyni z prażonym ziarnem i mleczkiem kokosowym15 zł
Pumpkin crème with toasted grains and coconut milk

Krem z białych jarzyn z łososiem i śmietaną.....14 zł
White vegetable crème with salmon and cream



Dania z drobiu / Poultry

- Grillowana pierś z kurkami, frytkami z batata i romanesco33 zł
Grilled chicken breast with chanterelle mushrooms,
sweet potato fries, and romanesco
- Roladka z suszonym pomidorem,
ziemniakami w ziołach i szpinakiem.....35 zł
Chicken roulade with dried tomato and herbed potato
- Kaczka pierś w żurawinie z kluskami śląskimi i buraczkami..... 45 zł
Duck breast in cranberry with Silesian dumplings and beets

Dania z wieprzowiny / Pork

- Schab z kością na kapuście zasmażanej z ziemniakami 30 zł
Bone-in pork chop served on braised cabbage with potatoes
- Schab z szynką parmeńską z pieczonym ziemniakiem
i groszkiem cukrowym..... 36 zł
Pork chop with Parma ham, baked potato, and sweet peas
- Duszona polędwiczka z plackami ziemniaczanymi
i świeżymi warzywami..... 30 zł
Braised pork tenderloin with potato pancakes and fresh herbs
- Polędwiczki otulone boczkiem
z ziemniakami pieczonymi i zielonym groszkiem 36 zł
Pork tenderloin wrapped in bacon with baked potato
and green peas
- Karkówka grillowana z bekonem i pieczoną szalotką,
frytkami i świeżymi warzywami35 zł
Grilled pork shoulder chop with bacon and roasted shallot,
fries, and fresh vegetables



Dania z wołowiny / Beef

- Stek z polędwicy z masłem czosnkowym,
ziemniakami pieczonymi i grillowanymi warzywami 55 zł
Sirloin steak with garlic butter, roasted potatoes,
and grilled vegetables
- Stek z zielonym pieprzem, frytkami i świeżymi warzywami.....57 zł
Steak with green pepper, fries, and fresh vegetables
- Rostbef w rozmarynie z rozetką z ziemniaka i mini marchewką 49 zł
Roast beef in rosemary with potato rosette and baby carrot

Dania rybne / Fish

- Łosoś w sosie z białego wina, z ryżem i cukrowym groszkiem..... 48 zł
Salmon in white wine sauce, rice, and sweet peas
- Filet z dorsza na kremowym szpinaku z rozetką ziemniaczaną 44 zł
Cod fillet served on creamed spinach with potato rosette
- Pstrąg z pieca z emulsją cytrynową z ziemniakami i romanescem..... 43 zł
Oven-baked trout with lemon emulsion, potatoes, and romanesco

Makarony / Pasta

- Penne z krewetkami..... 36 zł
Penne with prawns
- Tagiatelle ze szpinakiem i grillowanym kurczakiem.....32 zł
Tagiatelle with spinach and grilled chicken
- Spaghetti Aglio Olio.....25 zł
Spaghetti Aglio Olio



Desery / Desserts

Strudel jabłkowy z gałką lodów waniliowych.....	23 zł
Apple strudel with a scoop of vanilla ice cream	
Pana Cotta z musem truskawkowym.....	20 zł
Panna Cotta with strawberry mousse	
Puchar lodowy z owocami.....	16 zł
Ice cream cup with fruit	

Napoje gorące / Hot beverages

KAWA / COFFEE

Creme / Crème.....	8 zł
Espresso / Espresso.....	8 zł
Cappuccino / Cappuccino	8 zł
Latte / Latte.....	12 zł

HERBATA / TEA

Czarna, zielona, Earl Gray, owocowa	6 zł
Black, green, Earl Gray, fruit	

Napoje zimne / Cold beverages

Woda Kropla Beskidu 0,3 l.....	6 zł
(niegazowana, gazowana)	
Kropla Beskidu mineral water 0.3 l (still, sparkling)	
Coca-Cola, Coca Cola Zero 0,2 l.....	6 zł
Coca-Cola, Coca Cola Zero 0.2 l	
Fanta, Sprite 0,2 l.....	6 zł
Fanta, Sprite 0.2 l	
Soki owocowe Cappy 0,2 l.....	6 zł
Cappy fruit juices 0.2 l	
Sok pomidorowy 0,2 l.....	6 zł
Tomato juice 0.2 l	
Lemoniada Mohito (sezonowo) 0,4 l.....	12 zł
Mohito lemonade (seasonal) 0.4 l	
Lemoniada arbuzowa (sezonowo) 0,4 l.....	12 zł
Watermelon lemonade (seasonal) 0.4 l	



Alkohole / Alcoholic beverages

PIWO / BEER

Żywiec 0,3 l.....	5 zł
Żywiec 0,5 l.....	8 zł
Heineken 0,5 l.....	9 zł
Książęce pszeniczne 0,5 l.....	9 zł
Desperados 0,5 l.....	10 zł
Grzane piwo.....	15 zł

WÓDKA / VODKA

Do 0,5 l wódki dzbanek napoju owocowego 1,5 l w cenie 15 zł

With each 0.5 l of vodka, we propose a 1.5 l jug of fruit beverage for 15 pln.

	40 ml	0,5 l
Żubrówka.....	7 zł.....	79 zł
Żołądkowa de luxe.....	7 zł.....	79 zł
Stock.....	8 zł.....	89 zł
Bols.....	8 zł.....	89 zł
Finlandia.....	10 zł.....	99 zł
Finlandia smakowa.....	12 zł.....	119 zł
Flavoured Finlandia		

WHISKY

Gratis do każdej butelki Whisky cooler z lodem oraz napój gazowany 1 l.

With every bottle of whisky, we propose a complimentary ice cooler and carbonated 1 l drink.

	40 ml	0,5 l
Johnnie Walker.....	12 zł.....	140 zł
Ballantines Red label.....	12 zł.....	140 zł
Jim Bean.....	12 zł.....	140 zł
Jack Daniel's.....	16 zł.....	200 zł
Jack Daniel's Single Barrel.....	18 zł.....	220 zł
Gentelman Jack.....	24 zł.....	280 zł





Hotel Restauracja LORD
ul. Łąkowa 6, 73-110 Stargard
woj. zachodniopomorskie

Recepcja: 91-851-15-54
Organizacja imprez: 503-072-784
Recepcja Hotel: rezerwacje@lord-hotel.pl
Organizacja wesel: wesele@lord-hotel.pl
Organizacja szkoleń/imprezy firmowe/przyjęcia: biuro@lord-hotel.pl

