

# MENU

Śniadania serwujemy od godziny 9.00 do 10.30

Pełna karta menu dostępna jest od godz. 12.00

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą delikatesów,  
z wyrobami własnymi naszej restauracji oraz lokalnymi  
produktami.

## Złoty Lin

RESTAURACJA HOTEL



--- działamy od 1967 roku ---

## PRZYSTAWKI

TATAR ZE ŚLEDZIA	19,-
sos pomidorowy, cebula, ogórek konserwowy	
ROLADA Z SUMA	18,-
w galarecie, sos chrzanowy	
SZCZUPAK W GALARECIE	18,-
faszerowany łososiem, sos tatarski	
ŚLEDŹ	17,-
majonez, jabłko, cebula, jajko	

## SALATKA

SER FETA	25,-
mix sałat, pomidor, oliwki, ogórek, cebula czerwona, sos winegret	

## ZUPY

BULION Z KAWAŁKAMI SANDACZA	17,-
z kluseczkami francuskimi	
BARSZCZ CZERWONY	17,-
z pierożkami z mięsem	
CHŁODNIK Z JAJKIEM	16,-
ROSÓŁ DOMOWY	15,-
z makaronem	

Legenda:

ręcznie robione

dania uznane przez sieć:  
„Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsza”  
do którego należy nasza restauracja

## DANIA MIĘSNE

KACZKA PIECZONA	51,-
kluski śląskie , sos śliwkowy z cydrem, kapusta modra	
BURGER WOŁOWY	35,-
bułka , wołowina, łosoś wędzony, rukola, cebula, sos koperkowy, frytki belgijskie	
PIERŚ Z KURCZAKA	33,-
Sos BBQ z wędzoną śliwką, warzywa korzeniowe, frytki belgijskie	

## DANIA WEGAŃSKIE I WEGETARIANSKIE

KASZOTTO	35,-
kasza pęczak, burak czerwony, kozi ser	
STEK Z SELERA	34,-
wodorosty nori, mix sałat, sos winegret, frytki belgijskie	

## DANIA DLA DZIECI

ZUPA POMIDOROWA	15,-
z makaronem	
PALUSZKI Z KURCZAKA	25,-
w płatkach kukurydzianych, frytki belgijskie, ketchup	

# RYBY

1. Wybierz rybę

2. Wybierz sposób przyrządzenia ryby:

Najszybciej: smażona

Nieco dłużej: z grilla / na parze / z pieca /  
zapieczona w sosie śmietanowym

3. Wybierz sos (dodatkowo płatne):

Gorący:

maślano-cytrynowy 8,-

koperkowy, porowy 8,-

zapieczenie w sosie śmietanowym 12,-

Zimny:

czosnkowy 8,-

4. Wybierz dodatki (dodatkowo płatne):

## DODATKI DO RYB

Frytki belgijskie	8,-
Ziemniaki smażone w ziołach	8,-
Ziemniaki tłuczone	8,-
Zestaw surówek	8,-
Buraczki zasmażane	8,-
Mizeria	8,-
Szpinak z czosnkiem	12,-

## DESERY

SERNIK na bazie białej czekolady	22,-
PANNA COTTA z sosem limonkowym	21,-
LODY WANILIOWE z gorącym mussem malinowym	17,-

## NAPOJE GORĄCE

Herbata Harney & Sons:	10,-
Assan, earl grey, zielona, miętowa, malinowa	
Caffe Vergnano:	
Cafe latte	9,-
Cappuccino	8,-
Americano, Espresso	7,-

## NAPOJE ZIMNE

Lemoniada 	1000ml / 25,-
	300ml / 15,-
Coca-Cola / Cola Zero	250 ml / 8,-
Fanta, Sprite, tonic Kinley	250 ml / 8,-
Sok Cappy:	250ml / 8,-
pomarańczowy / jabłkowy / pomidorowy	
Kropla Beskidu niegazowana	750ml / 13,-
	330ml / 8,-
Kropla Delice gazowana	750ml / 13,-
	330ml / 8,-
Red Bull	250 ml / 11,-

Wszystkie ryby, również w postaci filetów, mogą zawierać ości.

Oznaczenia przy rybach określają ich ilość:

+ mogą się zdarzyć ++ występują +++ występują w dużych ilościach




## RYBY SŁODKOWODNE

FILET Z SANDACZA +	150g / 29,-	200g / 38,-
FILETY Z OKONI mazurskich +	150g / 28,-	200g / 36,-
FILET Z SUMA +	150g / 28,-	200g / 36,-
FILET Z LINA ++	150g / 28,-	200g / 36,-
LIN W CAŁOŚCI +++ śr. waga 300-400g		100g / 15,-
PSTRĄG W CAŁOŚCI +++ śr. waga 300-400g		100g / 14,-

## RYBY MORSKIE

FILET Z ŁOSOSIA +	150g / 27,-	200g / 36,-
FILET Z DORSZA +	150g / 21,-	200g / 28,-
DZWONKO Z HALIBUTA + śr. waga 150/200g		100g / 18,-

## DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA

FILET Z LINA (150g) zapiekany w śmietanie ++  *	54,-
ziemniaki tłuczone, zestaw surówek	
FILET Z SANDACZA (150g) szpinak z czosnkiem +  *	53,-
sos porowy, ziemniaki smażone w ziołach	
KREWETKI	45,-
smażone na maśle, białe wino, czosnek	
PIEROGI  z wędzoną makrelą	38,-
sos cytrynowy	
FISH AND CHIPS	26,-
paluszki z dorsza 150 g, frytki belgijskie, sos czosnkowy	

## SEKCJA BEZALKOHOLOWA

Koktajl Sangria Blanco	21,-
białe wino bezalkoholowe, woda gazowana, syrop cukrowy	
Wino białe Natureo, Muscat, Hiszpania	750 ml / 50,-
	150ml / 20,-
Wino czerwone, Natureo, Syrah, Hiszpania	750 ml / 70,-
	150 ml / 25,-
Piwo Hoplala, pigwa i agrest	500 ml / 15,-
Piwo Bavaria	300 ml / 9,-

## WINA

### SZAMPAN

Taittinger Brut, Francja	370ml / 130,- 750ml / 190,-
--------------------------	-----------------------------

### WINO MUSUJĄCE

Gancia Proseco, Włochy	200ml / 20,- 750ml / 45,-
------------------------	---------------------------


### WINA BIAŁE

Crudo, wino organiczne, Sycylia	750 ml / 75,-
Oceanus Chardonnay, Portugalia	750ml / 40,-
	500ml / 30,-
	250ml / 20,-
	150ml / 12,-

### WINA CZERWONE

Escudo Rojo, B.Ph.Rothschild, Chile	750 ml / 95,-
Oceanus, Cabernet, Portugalia	750 ml / 40,-
	500 ml / 30,-
	250 ml / 20,-
	150 ml / 12,-

## PIWA I CYDR

Piwo rzemieślnicze	500 ml / 15,-
śmietanka pszeniczna / Atak chmielu	
Cydr jabłkowy, lokalny, Dębe 	330 ml / 13,-
piwo z beczki Łomża Export	300 ml / 8,- 500ml / 10,-

## KOKTAJLE

Aperol Spritz	24,-
Aperol, prosecco, woda gazowana	
Mojito	23,-
rum, cukier, trzcinyowy, woda gazowana, mięta	
Tinto de verano	18,-
wino czerwone, fanta	

## ALKOHOLE

### WÓDKI

Żubrówka z trawą żubrową	40ml / 13,-
Baczewski	40ml / 11,-
Nemiroff Original	40ml / 7,-

### WHISKY / WHISKEY

Glenlivet	40ml / 16,-
Jack Daniels	40ml / 14,-
Johnnie Walker Red	40ml / 14,-

### BRANDY

Stock Brandy	25ml / 9,-
--------------	------------

### KONIAK

Henessy VS	25ml / 12,-
------------	-------------

### TEQUILA

Espolon Reposado	40ml / 16,-
Espolon Blanco	40ml / 14,-

### GIN

Bickens	40ml / 12,-
---------	-------------

### RUM

Bacardi Carta Blanca	40ml / 11,-
----------------------	-------------

### WERMUTY

Cinzano Bianco / Rosso	80ml / 12,-
Campari	40ml / 11,-

### LIKIERY

Bailey's	40ml / 10,-
Jagermeister	40ml / 10,-

## RESTAURACJA & HOTEL \*\*\* ZŁOTY LIN

WIERZBICA 9, 05-140 SEROCK

RESTAURACJA: 505 131 877, restauracja@zlotylin.pl

Hotel: 512 208 239, hotel@zlotylin.pl

RESTAURACJA NIE PRZYJMUJE REZERWACJI STOLIKÓW  
ZAPRASZAMY DO KONTAKTU W SPRAWIE ORGANIZACJI PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH I FIRMOWYCH

Event Manager

517 530 277

Pon. - Pt. 8.00 - 16.00

eventy@zlotylin.pl



zlotylin



restauracja\_hotel\_zloty\_lin