

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.

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 🍷	
ROSÓŁ DOMOWY	15,-
z makaronem 🍷	
KREM Z DYNI 🍷	15,-
ze śmietaną	

Legenda:

- 🍷 ręcznie robione
- 🌱 danie wegańskie
- 🥬 danie wegetariańskie

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

Złoty Lin

RESTAURACJA HOTEL



--- działamy od 1967 roku ---

DANIA GŁÓWNE

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	
BURGER Z BURAKA	35,-
bułka 🍷, kotlet z buraka, kozi ser, rukola, sos majonezowy z wędzoną śliwką, frytki belgijskie 🍷	
STEK Z SELERA	34,-
wodorosty nori, mix sałat, sos winegret, frytki belgijskie 🍷	

DANIA DLA DZIECI

PALUSZKI Z KURCZAKA	25,-
w płatkach kukurydzianych, frytki belgijskie, ketchup	
PLACKI Z JABŁKAMI 🍷	19,-

*opakowanie jednorazowe na wynos 1,-

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 8,-

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,-

KREM CZEKOLADOWY 21,-

LODY WANILIOWE z gorącym musem malinowym 17,-

NAPOJE GORAĆE

Herbata Harney & Sons: 10,-

Assam, earl grey, zielona, miętowa, malinowa

Caffe Vergnano:

Cafe latte 9,-

Cappuccino 8,-

Americano, Espresso 7,-

NAPOJE ZIMNE

Coca-Cola / 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

*opakowanie jednorazowe na wynos 1,-

WINA

SZAMPAN

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

WINO MUSUJĄCE

Gancia Prosecco, Włochy 200ml / 20,- 750ml / 60,-

WINO BIAŁE

Oceanus Chardonnay, Portugalia 750ml / 40,-
500ml / 30,-
250ml / 20,-
150ml / 12,-

WINO CZERWONE

Oceanus, Cabernet, Portugalia 750 ml / 40,-
500 ml / 30,-
250 ml / 20,-
150 ml / 12,-

REGIONALNE WINA POLSKIE

WINNICA DWÓRZNO

WINO BIAŁE 750 ml / 89,- 150 ml / 19,-

Solaris - półwytrawne, aromatyczne i mocno zbudowane.

Aromaty soczystej brzoskwini, lychee i melona

WINO CZERWONE 750 ml / 89,- 150 ml / 19,-

Mazovia Red - wytrawne, mocno zbudowane i złożone.

Aromaty suszonej śliwki, podwędzanych owoców, gorzkiej

czekolady i czarnego pieprzu

WINO OWOCOWE 500 ml / 65,- 150 ml / 17,-

Czarna porzeczka - półsłodkie i aromatyczne. Aromat liścia

czarnej porzeczki, mięty i bazylii. Kwiatowe wykończenie

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,-

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,-

KOKTAJLE

Aperol Spritz 24,-

Aperol, prosecco, woda gazowana

Mojito 23,-

rum, cukier trzcinowy, woda gazowana, mięta, limonka

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