



H O T E L



św. Norberta

H E B D Ó W

RESTAURACJA CZYNNA OD GODZ. 13.00-21.00

RESTAURANT IS OPEN FROM 13.00-21.00

Data powstania menu 01.05.2019

Menu creation date 01.05.2019

Czas oczekiwania na potrawę do 30 minut. Może ulec zmianie wraz z większą ilością zamówień.

The estimated waiting time is 30 minutes, subject to change depending on the number of orders.

Szanowni Państwo,

Jesteśmy Restauracją działającą w starym opactwie, które nadal zachowuje swój religijny charakter. Jest tradycją, wciąż obowiązującą w Kościele polskim, iż piątek jest dniem postu. W ten sposób wyrazamy naszą więź z Chrystusem, który tego dnia poniósł za nas śmierć. Będziemy zatem wdzięczni, jeśli zechcą to Państwo uwzględnić przy wybieraniu dań z karty. Jeśli jednak mają Państwo odmienny pogląd i zdecydują się zamówić dania mięsne, uszanujemy wybór.

Z poważaniem

Dyrekcja i Pracownicy Hotelu św. Norberta

Hotel św. Norberta

Hebdów 110, 32-120 Nowe Brzesko, tel. 12 386 04 20, fax. 12 386 04 59

e-mail: repcja@hotelswnorberta.pl www.hotelswnorberta.pl



RESTAURACJA



św. Norberta

H E B D Ó W

PRZYSTAWKI

STARTERS

120g	Tatar z polędwicy wołowej <i>Beef tenderloin tartare</i>	35,-
150g	Śledź w śmietanie z jabłkiem <i>Herring in cream with apple</i>	15,-
250g	Krewetki w sosie szafranowym z grzankami <i>Shrimps in saffron sauce with croutons</i>	30,-

ZUPY

SOUPS

250ml	Krem z kalafiora z pesto pietruszkowym i prażonymi ziarnami <i>Cauliflower cream with parsley pesto and roasted beans</i>	14,-
250 ml	Zupa cebulowa z grzanką serową <i>Onion soup with cheese toast</i>	10,-
250ml	Żurek z kiszoną kapustą, białą kielbasą i jajkiem <i>Sour soup with sauerkraut, white sausage and egg</i>	12,-
250ml	Rosół z makaronem <i>Broth with pasta</i>	10,-
250ml	Rosół z pierożkami mięsnymi i borowikiem <i>Broth with meat dumplings and boletus</i>	14,-
250ml/6szt	Barszcz czerwony z pierożkami z jelenia <i>Red borsch with small dumplings stuffed with minced meat or pancake with meat</i>	14,-

SALATKI

SALADS

250g	Salatka z kurczakiem a'la Cezar <i>Salad with chicken a'la Caesar</i>	19,-
250g	Salatka z grillowanym łososiem <i>Salad with grilled salmon</i>	29,-

Hotel św. Norberta

Hebdów 110, 32-120 Nowe Brzesko, tel. 12 386 04 20, fax. 12 386 04 59

e-mail: recepja@hotelswnorberta.pl www.hotelswnorberta.pl



RESTAURACJA

św. Norberta

H E B D Ó W

DANIA MIĘSNE

MEAT DISHES

200g/150g/150g	Antrykot wołowy, ziemniaki opiekane, warzywa grillowane, masło czosnkowe <i>Beef entrecote, roasted potatoes, grilled vegetables, garlic butter</i>	55,-
400g/150g/150g	Kaczka z jabłkami i sosem cydrowym, ziemniaki opiekane, buraczki na ciepło <i>Duck with apples and cider sauce, fried potatoes, fried beetroots</i>	49,-
200g/150g/150g	Poliki wołowe duszone w czerwonym winie, ziemniaki puree, sałatka z buraczków <i>Beef stewed in red wine, mashed potatoes, beetroot salad</i>	35,-
180g/150g/150g	Filet z kurczaka z grilla z risotto pietruszkowym i mixem sałat <i>Grilled chicken fillet with parsley risotto and mixed salad</i>	32,-
200g/150g/150g	Kotlet de'vollaile z frytkami i zestawem surówek <i>Chicken de'vollaile with chips and set of salads</i>	32,-
180g/200g/200g	Polędwiczka wieprzowa z porami w sosie grzybowym z kaszą gryczaną i zestawem surówek <i>Pork tenderloin with leek, mushroom sauce, buckwheat groats and set of salads</i>	37,-
200g/150g/200g	Kotlet schabowy z kością, ziemniakami i kapustą zasmażaną <i>Pork chop with potatoes and cabbage</i>	32,-
350g/150g	Klasztorny placek ziemniaczany z gulaszem i zestawem surówek <i>Potato pancakes with goulash with set of salads</i>	30,-
200g/150g/150g	Zraz po hebdowsku w sosie pieczeniowym z kluskami śląskimi i surówką <i>Pork Chop in roast sauce with silesian noodles and salad</i>	35,-

Hotel św. Norberta

Hebdów 110, 32-120 Nowe Brzesko, tel. 12 386 04 20, fax. 12 386 04 59

e-mail: recepca@hotelswnorberta.pl www.hotelswnorberta.pl



RESTAURACJA

św. Norberta

H E B D Ó W

DANIA Z RYB

FISH DISHES

180g/ 120g/ 150g	Łosoś pieczony z masłem czosnkowym, puree musztardowe, marchewka glazurowana <i>Baked salmon with garlic butter, mustard puree, glazed carrots</i>	45,-
1szt/ 150g/ 150g	Pstrąg flambirowany z pieczonymi ziemniakami, mix sałat <i>Flambéed trout with baked potatoes, mixed salad</i>	35,-
200g/ 150g/ 150g	Dorsz w cieście naleśnikowym, gotowane warzywa, ziemniaki puree <i>Cod in batter, boiled vegetables, mashed potatoes</i>	27

DANIA RÓŻNE

VARIOUS DISHES

10szt	Pierogi z mięsem <i>Dumplings with meat</i>	19,-
10szt	Pierogi ruskie <i>Dumplings with potato and cheese stuffing</i>	16,-
10szt	Pierogi z kaczką, smażone na klarowanym maśle z jabłkami <i>Dumplings with meat duck, fried in clarified butter with apples</i>	25,-
300g	Makaron pene ze szpinakiem i suszonymi pomidorami <i>Penne pasta with spinach and sundried tomatoes</i>	19,-
300g	Tagliatelle z grzybami leśnymi <i>Tagliatelle with mushrooms</i>	22,-

Hotel św. Norberta

Hebdów 110, 32-120 Nowe Brzesko, tel. 12 386 04 20, fax. 12 386 04 59

e-mail: recepja@hotelswnorberta.pl www.hotelswnorberta.pl



RESTAURACJA

św. Norberta

H E B D Ó W

„DLA DZIECI”

„FOR CHILDREN”

150ml	Zupa pomidorowa <i>Tomato soup</i>	5,-
150ml	Rosół z makaronem <i>Chicken soup</i>	5,-
150g/100g	Kęski drobiowe z frytkami i surówką z marchwi <i>Nibbles chicken with chips and carrot salad</i>	16,-
150g	Naleśniki kolorowe <i>Pancakes with Nutella</i>	14,-
120g	Pucharek lodowy dziecięcy <i>Ice cream</i>	8,-

DESERY

DESSERTS

130g	Ciasto czekoladowe z gorącymi wiśniami <i>Chocolate cake with hot cherries</i>	15,-
200g	Szarlotka z gałką lodów <i>Apple pie with ice cream</i>	12,-
150g	Ananas grillowany w winnym sosie z gałką lodów waniliowych <i>Pineapple grilled in a wine sauce with a scoop of vanilla ice cream</i>	15,-
150g	Śliwki z miodem i kardamonem pod kruszonką <i>Plums with honey and cardamom under the crumble</i>	15,-
200g	Lody waniliowe z gorącymi malinami <i>Vanilla ice cream with hot raspberries</i>	15,-

Hotel św. Norberta

Hebdomów 110, 32-120 Nowe Brzesko, tel. 12 386 04 20, fax. 12 386 04 59

e-mail: recepja@hotelswnorberta.pl www.hotelswnorberta.pl



RESTAURACJA



św. Norberta

H E B D Ó W

NAPOJE GORĄCE
HOT DRINKS

300ml	Herbata <i>Tea</i>	5,-
200ml	Kawa biała <i>White coffee</i>	6,-
100ml	Kawa czarna <i>Black coffee</i>	6,-
50ml	Espresso	6,-
200ml	Kawa z amaretto <i>Coffee with amaretto</i>	12,-
200ml	Cappucino	6,-
200ml	Latte	8,-
200ml	Herbata z imbirem i sokiem malinowym <i>Tea with ginger and raspberry juice</i>	8,-
200 ml	Grzane wino <i>Mulled wine</i>	12,-

Hotel św. Norberta

Hebdów 110, 32-120 Nowe Brzesko, tel. 12 386 04 20, fax. 12 386 04 59

e-mail: recepcja@hotelswnorberta.pl www.hotelswnorberta.pl



RESTAURACJA

św. Norberta

H E B D Ó W

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

200ml	Pepsi/Mirinda /7UP /Tonic/Ice tea	5,-
300ml	Woda mineralna gazowana/niegazowana <i>Sparkling mineral water/Still mineral water</i>	5,-
200ml	Sok owocowy <i>Juice</i>	5,-

PIWO

BEER

0,5l	Żywiec	7,-
0,5l	Żywiec Biały	8,-
0,5l	Żywiec bezalkoholowy	7,-
0,5l	Lager Cieszyński	10,-
0,5l	Brackie Pils	8,-
0,5l	Heineken	8,-
0,5l	Heineken bezalkoholowy	8,-
0,5l	Warka	7,-
0,5l	Warka Radler 2% / 0%	7,-
0,5l	Warka Strong	8,-
0,4l	Desperados	9,-
0,5l	Paulaner	12,-

Hotel św. Norberta

Hebdomów 110, 32-120 Nowe Brzesko, tel. 12 386 04 20, fax. 12 386 04 59

e-mail: recepja@hotelswnorberta.pl www.hotelswnorberta.pl



RESTAURACJA

św. Norberta

H E B D Ó W

WÓDKI

VODKA

50ml	Wyborowa	7,-
50ml	Absolut	8,-
50ml	Pan Tadeusz	7,-
50ml	Żołądkowa Gorzka	7,-
50ml	Żubrówka	7,-
50ml	Wiśniówka	6,-

WHISKY

50ml	Ballantine's	15,-
50ml	Johny Walker Red Label	14,-
50ml	Jack Daniels	17,-

COGNAC

50ml	Hennesy	28,-
------	----------------	------

BRANDY

50ml	Stock	9,-
------	--------------	-----

RUM

50ml	Bacardi	7,-
------	----------------	-----

GIN

50ml	Seagram's	7,-
------	------------------	-----

LIKIERY

LIQUEURS

50 ml	Jagermeister	12,-
50 ml	Advocat	6,-

Hotel św. Norberta

Hebdów 110, 32-120 Nowe Brzesko, tel. 12 386 04 20, fax. 12 386 04 59

e-mail: recepcja@hotelswnorberta.pl www.hotelswnorberta.pl



RESTAURACJA

św. Norberta

H E B D Ó W



RESTAURACJA

św. Norberta

H E B D Ó W

DRINKI

DRINKS

150ml	Malibu <i>Malibu, mleko, wódka</i>	14,-
200ml	Campari orange passion <i>Campari, sok pomarańczowy, cukier trzcinowy, mięta</i>	15,-
150ml	Margarita <i>Tequilla, bols triple sec, sok z cytryny</i>	18,-
250ml	Gin z tonikiem <i>Gin, tonic</i>	14,-
200ml	Kamikaze blue <i>Bols blue, wódka, sok z cytryny</i>	22,-
50ml	B 52 <i>Kahula, baileys, bols triple sec</i>	18,-
100ml	Martini bianco/rosso	15,-

Hotel św. Norberta

Hebdomów 110, 32-120 Nowe Brzesko, tel. 12 386 04 20, fax. 12 386 04 59

e-mail: recepja@hotelswnorberta.pl www.hotelswnorberta.pl

Hotel św. Norberta
Hebdów 110, 32-120 Nowe Brzesko, tel. 12 386 04 20, fax. 12 386 04 59
e-mail: repcja@hotelswnorberta.pl www.hotelswnorberta.pl