








HOTEL &  
RESTAURACJA  
WILLOWA

## MARZEC

<b>barszcz biały</b>	<b>15 zł</b>
<i>jajko, kielbasa &amp; boczniki</i>	
<b>pasztet z królika</b>	<b>23 zł</b>
<i>konfitura z czerwonej cebuli &amp; pesto</i>	
<b>duszone udko z królika</b>	<b>46 zł</b>
<i>purée ziemniaczane, marchewka &amp; sos musztardowy</i>	
<b>szynka wieprzowa</b>	<b>36 zł</b>
<i>ziemniaki tokańskie, warzywa sezonowe &amp; sos chrzanowy</i>	
<b>grillowana makrela</b> 	<b>38 zł</b>
<i>zielone warzywa, jajko w koszulce &amp; sos beurre blanc</i>	
<b>mazurek</b> 	<b>14 zł</b>
<i>kajmak &amp; migdały</i>	

-  – danie bez nabiału
-  – danie bezglutenowe
-  – danie wegetariańskie
-  – danie wegańskie

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.





Akceptujemy karty: Visa, Mastercard, American Express, JCB, Diners Club, Maestro, Visa Electron  
Do rachunku dla stolików powyżej 8 osób zostanie doliczona opłata 10% service charge.



HOTEL &  
RESTAURACJA  
WILLOWA

## MARZEC

<b>barszcz biały</b>	<b>15 zł</b>
<i>jajko, kielbasa &amp; boczniki</i>	
<b>pasztet z królika</b>	<b>23 zł</b>
<i>konfitura z czerwonej cebuli &amp; pesto</i>	
<b>duszone udko z królika</b>	<b>46 zł</b>
<i>pure ziemniaczane, marchewka &amp; sos musztardowy</i>	
<b>szynka wieprzowa</b>	<b>36 zł</b>
<i>ziemniaki tokańskie, warzywa sezonowe &amp; sos chrzanowy</i>	
<b>grillowana makrela</b> 	<b>38 zł</b>
<i>zielone warzywa, jajko w koszulce &amp; sos beurre blanc</i>	
<b>mazurek</b> 	<b>14 zł</b>
<i>kajmak &amp; migdały</i>	

-  – danie bez nabiału
-  – danie bezglutenowe
-  – danie wegetariańskie
-  – danie wegańskie

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.





Akceptujemy karty: Visa, Mastercard, American Express, JCB, Diners Club, Maestro, Visa Electron  
Do rachunku dla stolików powyżej 8 osób zostanie doliczona opłata 10% service charge.



HOTEL &  
RESTAURACJA  
WILLOWA

## MARZEC

<b>barszcz biały</b>	<b>15 zł</b>
<i>jajko, kielbasa &amp; boczniki</i>	
<b>pasztet z królika</b>	<b>23 zł</b>
<i>konfitura z czerwonej cebuli &amp; pesto</i>	
<b>duszone udko z królika</b>	<b>46 zł</b>
<i>pure ziemniaczane, marchewka &amp; sos musztardowy</i>	
<b>szynka wieprzowa</b>	<b>36 zł</b>
<i>ziemniaki tokańskie, warzywa sezonowe &amp; sos chrzanowy</i>	
<b>grillowana makrela</b> 	<b>38 zł</b>
<i>zielone warzywa, jajko w koszulce &amp; sos beurre blanc</i>	
<b>mazurek</b> 	<b>14 zł</b>
<i>kajmak &amp; migdały</i>	

-  – danie bez nabiału
-  – danie bezglutenowe
-  – danie wegetariańskie
-  – danie wegańskie

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.




Akceptujemy karty: Visa, Mastercard, American Express, JCB, Diners Club, Maestro, Visa Electron  
Do rachunku dla stolików powyżej 8 osób zostanie doliczona opłata 10% service charge.



HOTEL &  
RESTAURACJA  
WILLOWA

## MARCH

<b>white borsch</b>	<b>15 zł</b>
<i>poached egg, sausage &amp; oyster mushrooms</i>	
<b>rabbit pate</b>	<b>23 zł</b>
<i>red onions chutney &amp; pesto</i>	
<b>braised rabbit leg</b>	<b>46 zł</b>
<i>potato purée, glazed carrots &amp; mustard sauce</i>	
<b>roasted pork ham</b>	<b>36 zł</b>
<i>tuscan potatoes, seasonal vegetables &amp; horseradish sauce</i>	
<b>grilled mackerel</b> 	<b>38 zł</b>
<i>green vegetables, poached egg &amp; beurre blanc sauce</i>	
<b>mazurek</b> 	<b>14 zł</b>
<i>caramel toffee tart with almonds flakes</i>	

-  – dairy free dish
-  – gluten free dish
-  – vegetarian dish
-  – vegan dish

All prices are inclusive of VAT tax  
We accept: Visa, MasterCard, American Express, JCB, Diners Club, Maestro, Visa Electron  
Dear Guests, 10 % service charge will be added to bill of tables for 8 persons or more.



HOTEL &  
RESTAURACJA  
WILLOWA

## MARCH

<b>white borsch</b>	<b>15 zł</b>
<i>poached egg, sausage &amp; oyster mushrooms</i>	
<b>rabbit pate</b>	<b>23 zł</b>
<i>red onions chutney &amp; pesto</i>	
<b>braised rabbit leg</b>	<b>46 zł</b>
<i>potato purée, glazed carrots &amp; mustard sauce</i>	
<b>roasted pork ham</b>	<b>36 zł</b>
<i>tuscan potatoes, seasonal vegetables &amp; horseradish sauce</i>	
<b>grilled mackerel</b> 	<b>38 zł</b>
<i>green vegetables, poached egg &amp; beurre blanc sauce</i>	
<b>mazurek</b> 	<b>14 zł</b>
<i>caramel toffee tart with almonds flakes</i>	

-  – dairy free dish
-  – gluten free dish
-  – vegetarian dish
-  – vegan dish




All prices are inclusive of VAT tax  
We accept: Visa, MasterCard, American Express, JCB, Diners Club, Maestro, Visa Electron  
Dear Guests, 10 % service charge will be added to bill of tables for 8 persons or more.



HOTEL &  
RESTAURACJA  
WILLOWA

## MARCH

<b>white borsch</b>	<b>15 zł</b>
<i>poached egg, sausage &amp; oyster mushrooms</i>	
<b>rabbit pate</b>	<b>23 zł</b>
<i>red onions chutney &amp; pesto</i>	
<b>braised rabbit leg</b>	<b>46 zł</b>
<i>potato purée, glazed carrots &amp; mustard sauce</i>	
<b>roasted pork ham</b>	<b>36 zł</b>
<i>tuscan potatoes, seasonal vegetables &amp; horseradish sauce</i>	
<b>grilled mackerel</b> 	<b>38 zł</b>
<i>green vegetables, poached egg &amp; beurre blanc sauce</i>	
<b>mazurek</b> 	<b>14 zł</b>
<i>caramel toffee tart with almonds flakes</i>	

-  – dairy free dish
-  – gluten free dish
-  – vegetarian dish
-  – vegan dish

All prices are inclusive of VAT tax  
We accept: Visa, MasterCard, American Express, JCB, Diners Club, Maestro, Visa Electron  
Dear Guests, 10 % service charge will be added to bill of tables for 8 persons or more.