



RESTAURACJA JOLKA

godziny otwarcia

7 dni w tygodniu

12⁰⁰-23⁰⁰

kuchnia czynna do godz. 22⁰⁰

ul. Ordona 29
78-400 Szczecinek
tel. +48 94 374 18 18

recepcaj@hotelactive.pl

www.hotelactive.pl

Przekąski

Vorspeisen / Starter

1. Bakłażan po parmeński na sosie pomidorowym

Aubergine auf parmenische Art auf Tomatensoße

Eggplant Parmesan on tomato sauce

27,50 zł

2. Carpaccio z „Żubra” ze słodkim ogórkiem, włoskim parmezanem i kaparami

„Wiesent”-Carpaccio mit süßer Gurke, Parmesankäse und Kapern

„Bison” carpaccio with sweet cucumber, Italian parmesan and capers

39,50 zł

3. Smażone kalmary

Frittierte Calamari

Fried calamari

24,00 zł

4. Świeży łosoś norweski marynowany w brandy z rukolą i grzankami

Frischer Norwegischer Lachs in Brandy mariniert mit Rucola und Croutons

Fresh Norwegian salmon marinated in brandy with rucola and croutons

29,00 zł

5. Tatar z udzca wołowego podawany z wiejskim żółtkiem, marynowanymi borowikami, czerwoną cebulą i marynowanym ogórkiem

Tartar aus Rinderkeule serviert mit Eigelb vom Bauernhof, marinierten Steinpilzen, roter Zwiebel und marinierter Gurke

Beef tartare served with egg yolk, marinated boletus, red onion and marinated cucumber

28,00 zł

Sałaty

Salate / Salads

1. Sałata rzymska z grillowanym kurczakiem i bekonem, pieczonym ananasem, suszonymi pomidorami i sosem majonezowo-jogurtowym z dodatkiem pieczonego czosnku

Römischer Salat mit gebrilltem Hähnchen und Speck, geröstetem Ananas, getrockneten Tomaten und Mayonnaise- und Joghurtsoße mit gebratenem Knoblauch

Roman salad with grilled chicken and bacon, baked pineapple, sun-dried tomatoes, mayo and yoghurt sauce with roasted garlic

24,00 zł

2. Sałata z grillowaną cukinią, pomidorem, cebulą, oliwkami, niebieskim serem pleśniowym, avocado, kiełkami soi podawana ze śmietanowo bazyliowym sosem

Salat mit gebrilltem Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Blauschimmelkäse, Avocado und Sojakeimern auf Sahne-Basilikum Soße

Salad with grilled zucchini, tomato, onion, olives, blue cheese, avocado and soya sprouts on cream and basil sauce

23,50 zł

3. Sałatka grecka na bazie mieszanych sałat z grecką feta, oliwkami, słodkim ogórkiem i paprykami z dressingiem czosnkowo – jogurtowym

Griechischer Salat aus gemischten Salaten mit griechischem Feta, Oliven, süßen Gurken und Paprika mit Knoblauch und Joghurtdressing

Greek salad with mixed lettuce, feta cheese, olives, sweet cucumber and paprika with garlic- yoghurt dressing

28,50 zł

4. Sałata „Cezar” z chrupkim bekonem i sosem ajoli

Casar Salat mit knusprigen Bacon und Aioli Soße

Cesar salad with crispy bacon and aioli sauce

18,00 zł

Zupy

Suppen / Soups

1. Zupa królewska z kurczakiem, świeżą papryką i pieczarkami

Königliche Suppe mit Hähnchen, frischer Paprika und Champignons

Royal soup with chicken, fresh paprika and mushrooms

16,00 zł

2. Zupa gulaszowa

Gulaschsuppe

Goulash suop

17,00 zł

3. Krem ze świeżych pomidorów z wiejską śmietaną, mini penne i bazylią

Cremesuppe aus frischen Tomaten mit Landrahm, Mini- Penne und Basilikum

Cream soup made with tomato and cottage cream, mini penne and basil

15,00 zł

Makarony

Pasten / Pasta

1. **Włoskie wykwintne, ręcznie wyrabiane pierożki ravioli, nadziewane sarniną z sosem karczochowym i parmezanem**

Rigattoni mit Nüssen, Schimmelkäse Spinat, Hähnchenbrust und Zitronensosse
Rigattoni pasta with nuts, blue cheese, spinach and chicken breast in lemon sauce

Exquisite Italian hand made raviolli filled with venison with artichoke dressing and parmesan

27,50 zł

2. **Rigattoni z orzechami, serem pleśniowym, szpinakiem i piersią z kurczaka z sosem cytrynowym**

Rigattoni mit Nüssen, Schimmelkäse Spinat, Hähnchenbrust und Zitronensosse

Rigattoni pasta with nuts, blue cheese, spinach and chicken breast in lemon sauce

26,50 zł

3. **Tagliatelle z płatkami połędwiczki wieprzowej, suszonymi pomidorami i sosem pieczarkowym**

Tagliatelle mit Scheiben Schweinelende, getrockneten Tomaten und Champignonsoße

Tagliatelle with slices of pork loin, dried tomatoes and mushroom sauce

25,00 zł

4. **Spaghetti z krewetkami tygrysimi, czosnkiem, pomidorami koktajlowymi, papryczką chilli i oliwą z oliwek**

Spaghetti mit Tigergarnelen, Knoblauch, Kirschtomaten, Pfefferschote und Olivenöl

Spaghetti with tiger prawns, garlic, cherry tomatoes, chilli peppers and olive oil

33,00 zł

5. **Risotto na bazie ryżu włoskiego „gallo” z kurczakiem, paprykami, oliwkami, grzybami i słodko-ostrym sosem chilli**

Risotto auf Basis von Italianischem Reis "Gallo" mit Hähnchen, Paprikas, Oliven, Pilzen und Süß-scharfer Chilli Soße

Risotto based on Italian rice "Gallo" with chicken, peppers, olives, mushrooms and sweet and spicy chilli sauce

29,00 zł

Dania główne - ryby

Hauptgerichte - Fische / Main dishes - fish

1. **Pstrąg z pieca na pieczonych ziemniakach i brokułami z sosem winno krewetkowym**

Forelle aus dem Ofen auf Backkartoffeln, mit Brokkoli und Wein-Garnelen-Soße

Trout from the oven on baked potatoes, with broccoli and wine-shrimp sauce

39,00 zł

2. **Sandacz sauté na spaghetti z pomidorem, cukinią i oliwkami na siekanym szpinaku z delikatnym sosem maślano ziołowym**

Zander sauté mit Spaghetti, Tomaten, Zucchini und Oliven auf gehacktem Spinat mit milder Butter-Kräutersoße

Zander sauté with spaghetti, tomatoes, zucchini and olives on chopped spinach with a delicate herb butter sauce

47,50 zł

3. **Świeży łosoś norweski z rusztu na makaronie tagliatelle w sosie szpinakowym i rukolą**

Frischer norwegischer Lachs vom Grill auf Tagliatelle in Spinatsoße und Rucola

Fresh Norwegian salmon from the grill on tagliatelle in spinach sauce and rocket

45,00 zł

4. **Łódka wędkarza: dla przynajmniej dwóch osób - sandacz, łosoś, dorsz i krewetki królewskie podawane z warzywami, zapiekanką ziemniaczaną, puree i sosami - maślonym, rakowym, czosnkowym**

Anglerboot: für mindestens zwei Personen - Forelle, Zander, Lachs, Kabeljau und Riesgarnelen mit Gemüse, Kartoffelaufauflauf, Püree und Soßen- Butter, Gränen, Knoblauch

Fisherman's boat: for at least two people - trout, zander, salmon, cod and king prawns served with vegetables, potato gratin, mashed potatoes and sauces - butter, shrimp, garlic

79,00 zł

Dania główne

Hauptgerichte / Main dishes

1. Pierś kaczki pieczona, marynowana w czerwonym winie i świeżym tymianku, z kluseczkami półfrancuskimi, żurawiną i duszoną kapustką czerwoną

Gebratene Entenbrust in Rotwein und frischem Thymian mariniert, mit Mehlklößchen, Preiselbeeren und gedämpftem Rotkohl

Roasted duck breast marinated in red wine and fresh thyme, with flour dumplings, cranberries and steamed red cabbage

33,80 zł

2. Grilowane połędwiczki na pieczonych ziemniakach i parowanych warzywach z sosem grzybowo-kremowym

Gegrillte Lenden mit gedämpfen Gemüse, knuspringen Kartoffeln und Creme – Pilz – Soße

Grilled loin on crispy potatoes and steamed vegetables with mushroom – cream sauce

38,00 zł

3. Stek z połędwicy wołowej na pieczonych ziemniakach i grillowanych warzywach z sosem pepper verde

Steak aus der Rinderlende auf Backkartoffeln und gegrilltem Gemüse mit grüner Pfeffersoße

Beef tenderloin steak on baked potatoes and grilled vegetables with pepper verde sauce

58,00 zł

4. Źeberka „Jolka” długo duszone i podpiekane z trójniakiem i czosnkiem niedźwiedziim, puree czosnkowym i flambowaną marchewką

„Jolka” Rippchen, die lange Zeit geschmort und mit Met und Bärlauch gebacken wurden, geröstete Kartoffeln mit flambierte Karotten

„Jolka” ribs, stewed for a long time and baked with mead and wild garlic, roasted potatoes with flambéed carrots

37,00 zł

Dania główne

Hauptgerichte / Main dishes

5. Duszona golonka (450 g) w ciemnym sosie piwnym na smażonej kapuście z kluskami ziemniaczano-grzybowymi

In dunkler Biersoße geschmortes Eisbein auf gebratenen Weißkohl mit Kartoffeln-Pilzenklößen

Braised pork knuckle in dark beer sauce on roasted cabbage with potato and mushroom dumplings

38,50 zł

6. Udziec z kurczaka z musem z ciełeciny i podgrzybka, zapiekanką ziemniaczaną i kalafiorem z chrupiącą bułeczką oraz sosem cabernet

Hühnerkeule mit Kalb- und Pilzmousse, Kartoffelgratin und Blumenkohl und knusprigem Brötchen und Cabernet- Soße

Chicken leg with veal mousse, potato gratin, cauliflower with crispy rolls and cabernet sauce

29,00 zł

Dania dla Dzieci

Kinder Hauptgericht / Main meals for kids

1. Spaghetti Bolognese

18,50 zł

2. Grilled chicken breast with french fries and white cabbage salad

Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes Frites und dem Weißkohl-Rohkost

Roasted chicken breast with french fries and white cabbage salad

21,00 zł

Desery

Dessert / Desserts

1. Tiramisu z lodami

Tiramisu mit Eis

Tiramisu with ice cream

19,50 zł

2. Ciastko czekoladowe z sosem waniliowym, gałką lodów miętowych i sosem owocowym

Schokoladenkuchen mit Vanillesoße, Minzeis und Fruchtsoße

Chocolate cupcake with vanilla sauce, mint ice cream and fruit sauce

17,50 zł

3. Lody z bitą śmietaną, musem mango i sosem malinowym

Eis mit Schlagsahne, Mango-Mousse und Himbeersauce

Ice cream with whipped cream, mango mousse and raspberry sauce

18,00 zł

4. Mus mango z owocami sezonowymi

Mango-Mousse mit saisonalen Früchten

Mango mousse with seasonal fruits

19,50 zł

5. Sernik Rafała

Rafał's Käsekuchen

Rafał's cheese cake

16,00 zł

Napoje

Drink / Getränk

Napoje gorące

Heisse Getränke / Hot beverages

Herbata Sir William's

(różne smaki

Tee / verschiedene Geschmacksrichtungen

Tea / various flavours)

9,00 zł

Kawa czarna

Kaffee / black coffee

10,00 zł

Kawa biała

Kaffee mit Milch / coffee with milk

10,00 zł

Kawa mrożona

Eiskaffe / ice coffee

16,00 zł

Espresso

7,00 zł

Double espresso

10,00 zł

Cappuccino

10,00 zł

Latte macchiato

11,00 zł

Herbata babuni

(pomarańcza, cytryna, limonka, imbir, syrop

Tee der Grossmutter

/ Orange, Zitrone, Limone, Ingwer, Sirup

Grandma's tea

/ orange, lemon, lime, ginger, syrup)

13,00 zł

Drinki gorące

Heisse getränke / Hot drinks

Cloudy mist

19,50 zł

(likier Bailey's, amaretto, napar z kawy, bita śmietana

/ Bailey's, Amaretto, Kaffee, Schlagsahne

/ bailey's, amaretto, coffee, whipped cream)

Mexican coffee

19,50 zł

(tequila likier kahlua, napar z kawy, bita śmietana

/ Tequila, Kahlua, Schlagsahne

/ tequila, kahlua, whipped cream)

Hot Toddy

19,50 zł

(whisky, gorąca herbata, imbir, goździki,

sok z cytryny

/ Whiskey, heißer Tee, Ingwer, Nelken, Zitronensaft

/ whiskey, hot tea, ginger, cloves, lemon juice)

Wino grzane

Glühwein / Mulled wine

14,00 zł

Napoje zimne

Kalte Getränke / Cold beverages

– Pepsi 0,2 l

5,50 zł

– Mirinda 0,2 l

5,50 zł

– 7 UP 0,2 l

5,50 zł

– Tonic 0,2 l

5,50 zł

Woda gazowana butelka

/ Sprudelwasser / Sparkling water / Wasser in Flaschen / bottled water

San Pellegrino 0,75 l

15,00 zł

Górská Natura 0,3 l

5,00 zł

Woda niegazowana butelka

/ Wasser / Still water / Wasser in Flaschen / bottled water

Acqua Panna 0,75 l

15,00 zł

Górská Natura 0,3 l

5,00 zł

Soki 0,2 l

6,00 zł

Säfte/Juices

- pomarańczowy / Orangensaft / orange juice
- grejpfrutowy / Grapefruitsaft / grapefruit juice
- czarna porzeczka / Johannisbeersaft / blackcurrant juice
- ananasowy / Ananassaft / pineapple juice

Soki 100% 0,2 l

12,00 zł

Säfte/Juices

- mandarynka / Mandarine / tangerine
- jabłko / Apfelsaft / apple
- jabłko&mango / Apfel-MangoSaft / apple&mango
- pomidor / Tomate / tomato

Drinki bezalkoholowe / alkoholfreie Getränke /

non-alcoholic drinks

Shirley Temple	11,00 zł
(7UP, grenadine)	

Sunrise	11,00 zł
(sok pomarańczowy, anansowy, lemoniada, grenadina)	

Orangensaft, Ananassaft, Limonade, Grenadine	11,00 zł
(orange juice, pineapple juice, lemonade, grenadine)	

Biała Dama	15,00 zł
(sok ananasowy, syrop kokosowy, lód)	

Ananassaft, Kokossirup, Eis,	15,00 zł
pineapple juice, coconut syrup, ice)	

Frog	15,00 zł
(sok grejpfrutowy, sok ananasowy, blue curacao bezalkoholowy)	

Grapefruitsaft, Ananassaft, blauer alkoholfreier Curaçao	15,00 zł
grapefruit juice, pineapple juice, blue non-alcoholic curacao)	

Piwo z beczki / Fassbier / Draught beer

Pilsner Urquell 0,5 l	11,00 zł
Pilsner Urquell 0,3 l	8,50 zł
Tyskie 0,5 l	10,00 zł
Tyskie 0,3 l	8,00 zł

Piwo bezalkoholowe / Alkoholfreies / Alcohol free beer

Lech Free różne smaki 0,3 l	10,00 zł
verschiedene Geschmacksrichtungen / various flavours	

Piwo butelkowe / Flaschenbier / Bottled Beer

Lech 0,5 l	10,00 zł
Pilsner Urquell 0,5 l	11,00 zł
Książęce pszeniczne 0,5 l	10,00 zł
Książęce ciemne 0,5 l	10,00 zł
Połczyńskie 0,5 l	10,00 zł
• regionalne	
• chmielowe	
Desperados 0,4 l	10,00 zł
Corona 0,33 l	9,00 zł
Redd's 0,4 l	8,00 zł

Likierzy / Likör / Liqueurs 50 ml

Jägermeister	12,00 zł
Bailey's	14,00 zł
Kahlua	14,00 zł
Cointreau	14,00 zł
Amaretto	14,00 zł
Blue curacao	14,00 zł
Creme de bananas	14,00 zł
Sambuca	15,00 zł
Passoa	12,00 zł

Scotch Whiskey 50 ml

Johnnie Walker Red	16,00 zł
Johnnie Walker Black	26,00 zł
Ballantine's Finest	16,00 zł
Chivas Regal	27,00 zł

Wódki / Wodka / Vodka 50 ml

Żubrówka	9,00 zł
Wyborowa	9,00 zł
Smirnoff	10,00 zł
Absolut	12,00 zł
Finlandia	12,00 zł
Wiśniówka	8,00 zł
Żołądkowa	9,00 zł

Whiskey / Bourbon 50 ml

Jim Beam	15,00 zł
Jack Daniels	23,00 zł
Jameson	15,00 zł

Cognac / Brandy 50 ml

Hennesy V.S.	30,00 zł
Remy Martin V.S.	35,00 zł
Martell V.S.O.P.	45,00 zł
Stock 84	14,00 zł
Metaxa*****	15,00 zł

Rum / Gin 50 ml

Bacardi	13,00 zł
Malibu	11,00 zł
Seagram's	11,00 zł
Gordons	15,00 zł

Tequila 50 ml

Sierra Silver	16,00 zł
Sierra Gold	16,00 zł

Aperitifs / Bitters

Campari 50 ml	12,00 zł
Martini 100 ml	15,00 zł

Drinki/Drinks

Mojito	23,00 zł	Angel	18,00 zł
(Bacardi, limonka, mięta, cukier brązowy, woda gaz. Bacardi, Limone, Pfefferminz /Rohrzucker/ Sprudelwasser Bacardi, lime, mint, cane sugar, sparkling water)		(Aperol, Cointreau, wódka, sok z cytryny, grenadina, sok malinowy woda gaz. Aperol, Cointreau, Wodka, Zintronensaft, Grenadine, Himbeersaft, Sprudelwasser Aperol, Cointreau, codka, lemon juice, grenadine, raspberry juice, sparkling water)	
Zielona Wdowa	17,50 zł	Cuba Libre	16,00 zł
(Blue Curacao, Creme de Bananas, sok pomarańczowy Blue Curacao, Creme de Banans, Orangensaft Blue Curacao, Creme de Bananas, orange juice)		(Bacardi, Pepsi, limonka/Limone/lime)	
Blue Lady	17,50 zł	Lake	17,00 zł
(Gin, Martini, Blue Curacao)		(wódka, likier brzoskwienny, sok pomarańczowy, grenadina Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Grenadine Vodka, peach liqueur, orange juice, grenadine)	
Pinacolada	21,00 zł	Szarlotka	16,00 zł
(Rum Malibu, sok ananasowy, mleko, mleczko kokosowe Malibu, Ananassaft, Milch, Kokonussmilch Malibu, pineapple juice, milk, coconut milk)		(wódka Żubrówka, cynamon, sok jabłkowy Żubrówka Vodka, Zimt, Apfelsaft Żubrówka vodka, cinnamon, apple juice)	
Tequila Sunrise	18,50 zł	Wino musujące / Sekt / Sparkling wine	
(tequila, sok pomarańczowy, grenadina Tequila, Orangensaft, Grenadine Tequila, orange juice, Grenadine)		Martini Asti 0,75 l	95,00 zł
		Prosecco 0,2 l	28,00 zł
Caipirinha	16,00 zł	Wino firmowe / Wein des Hauses / House wine	
(Cachaca, limonka, cukier brązowy Cachaca, Limone, Rohrzucker Cachaca, lime, cane sugar)		Wytrawne / Trocken / Dry	
Long Island Ice Tea	31,00 zł	0,15 l	13,00 zł
(wódka, gin, tequila, rum, cointreau, Pepsi, sok z cytryny Wodka, Gin, Tequila, Rum, Cointreau, Pepsi, Zintronensaft vodka, gin, tequila, rum, cointreau, Pepsi, lemon juice)		0,75 l	55,00 zł
Aperol Spritz	18,00 zł	Polecamy wina z szerokiej karty win.	
(Aperol, Prosecco, woda gaz. Sprudelwasser sparklingwater)		Wir empfehlen Weine aus einer breiten Weinkarte.	
		We recommend wines from the wide wine list.	

KLAUZULA INFORMACYJNA O PROWADZENIU MONITORINGU WIZYJNEGO NA TERENIE OBIEKTU

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 ogólnego Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1) - dalej RODO - informujemy, że:

- 1 Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest:
Bordon Sp. z o.o., ul. Ordona 29, 78-400 Szczecinek.
- 2 Pani/Pana dane osobowe w postaci wizerunku zarejestrowanego przez monitoring przetwarzane będą w celu zapewnienia bezpieczeństwa osób przebywających na terenie obiektu oraz zabezpieczenia mienia na podstawie art. 6 ust. 1 pkt 1) RODO.
- 3 Pani/Pana dane osobowe będą udostępniane podmiotom uprawnionym do ich przetwarzania na podstawie przepisów prawa oraz umów.
- 4 Pani/Pana dane osobowe pochodzące z monitoringu wizyjnego będą przechowywane maksymalnie do 3 miesięcy, a następnie kasowane.
- 5 Pani/Pana dane będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany - kamery monitoringu nagrywają obraz w sposób ciągły.
- 6 Posiada Pani/Pan prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo do sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, a także prawo wniesienia sprzeciwu, zażądania zaprzestania przetwarzania i przenoszenia danych, jak również prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie jeżeli przetwarzanie odbywa się na podstawie art. 6 ust. 1 pkt a) RODO oraz prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych jeśli Pani/Pana zdaniem, przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy unijnego rozporządzenia RODO.
- 7 Podanie danych osobowych jest dobrowolne. Przebywanie na terenie obiektu jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na przetwarzanie danych osobowych.
- 8 Pytania związane z przetwarzaniem danych osobowych, zgłoszenia zagadnień związanych z przetwarzaniem danych osobowych można kierować na adres korespondencyjny Bordon Spółki Sp. o.o. bądź elektronicznie na adres...