

GODZINY OTWARCIA

Pon. – Pt. 14:00 – 21:00

Sob. – Niedz. 12:00 – 20:00



REZERWACJE

661 933 135

kontakt@hotelgarbow.pl

MENU Tygodnia

SZEF KUCHNI POLECA

SAŁATKA ZE SZPARAGAMI

44 Zł

Kremowa feta z miętą, pieczony ziemniak, płynne jajko, mix sałat z zielonym groszkiem w dressingu cytrusowym

BOCZEK WIEPRZOWY SOUS VIDE

42 Zł

Puree ziemniaczane z czosnkiem niedźwiedzim, surówka z pora z ziołowym majonezem, demi glace z gorczycą

ROLADA WOŁOWA

54 Zł

Wędzona kiełbasa z ogórkiem kiszonym, kluski śląskie, sos pieczeniowy, buraczki glazurowane



Hotel Garbów



hotelgarbow

GODZINY OTWARCIA

Pon. – Pt. 14:00 – 21:00

Sob. – Niedz. 12:00 – 20:00



REZERWACJE

661 933 135

kontakt@hotelgarbow.pl

MENU

PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY 39 Zł

marynowane grzyby, krem z żółtka,
majonez anchois

PLACKUSZKI ZIEMNIACZANE 32 Zł

wędzony łosoś, śmietana

ZUPY

ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY 18 Zł

makaron

ŻUREK STAROPOLSKI 21 Zł

biała kiełbasa, jajko

FLAKI PO LUBELSKU 21 Zł

SALATKI

SAŁATKA Z KURCZAKIEM 35 Zł

sałata rzymska, grillowany kurczak,
pikle, grzanki, parmezan, sos „Cezar”

DESER

SZARLOTKA 19 Zł

lody waniliowe, żel malinowy

DANIA GŁÓWNE

CORDON BLEU 41 Zł

Filet z kurczaka z szynką i serem, ziemniaki
opiekane, surówka sezonowa

CHRUPIĄCY KURCZAK 39 Zł

Frytka belgijska, sałata z vinegrette

SCHABOWY 46 Zł

Jajko sadzone, puree ziemniaczane, surówka
sezonowa

KARKÓWKA SOUS VIDE 45 Zł

Kluski śląskie duszona kapusta kiszona,
sos demi glace z gorczycą,

PLACEK PO WĘGERSKU 39 Zł

Surówka sezonowa, śmietana

SMASHBURGER 39 Zł

Bułka maślana, 2x 100g wołowiny, cheddar,
boczek, piklowany ogórek, jalapeno, musztarda,
ketchup, frytki belgijskie, coleslaw

DORSZ 47 Zł

Risotto cytrynowe z ananase, m,
salsa z kapusty kiszonej

PIEROGI RUSKIE 34 Zł

Karmelizowana cebula, pank

DANIA DLA DZIECI

ROSÓŁ Z MAKARONEM 16 Zł

PIEROGI RUSKIE (5 SZT.) 18 Zł

masło, śmietana

SZNYCELEK DROBIOWY 28 Zł

frytki, ketchup



HOTEL GARBÓW



HOTELGARBOW

UL. WARSZAWSKA 135 21-080 GARBÓW | TEL. 661 – 933 – 135 | WWW.HOTELGARBOW.PL
KARTA ALERGENÓW DOSTĘPNA PRZY BARZE

GODZINY OTWARCIA

Pon. – Pt. 14:00 – 21:00

Sob. – Niedz. 12:00 – 20:00



REZERWACJE

661 933 135

kontakt@hotelgarbow.pl

ALKOHOLE

ABSOLUT	40 ML/0,5 L	9 / 90 Zł
FINLANDIA	40 ML/0,5 L	9 / 90 Zł
BACZEWSKI	40 ML/0,5 L	11 / 110 Zł
WYBOROWA	40 ML/0,5 L	8 / 80 Zł
ŻUBRÓWKA (BISON GRASS)	40 ML/0,5 L	9 / 90 Zł
JACK DANIEL'S	40 ML	19 Zł
J.W. BLACK LABEL	40 ML	21 Zł
J.W. RED LABEL	40 ML	17 Zł
JÄGERMEISTER	40 ML	16 Zł
MARTINI (BIANCO/FIERRO)	100 ML	11 Zł
APEROL	40 ML	16 Zł
BOMBAY GIN	40 ML	14 Zł
TEQUILA OLMECA SILVER	40 ML	17 Zł

PIWA

PIWO BECZKOWE

PERŁA CHMIELOWA	0,5 L	11 Zł
PERŁA CHMIELOWA	0,3 L	8 Zł

PIWO BUTELKOWE

PERŁA CHMIELOWA PILS	0,5 L	12 Zł
PERŁA EXPORT	0,5 L	12 Zł
PERŁA 0%	0,5 L	12 Zł
PERŁA BIAŁA	0,5 L	12 Zł
OKOCIM 0% SMAKOWY	0,5 L	12 Zł
TRYBUNALSKIE MIODOWE	0,5 L	12 Zł
ZWIERZYNIĘCKIE PILS	0,33 L	12 Zł
HEINEKEN	0,5 L	15 Zł
HEINEKEN 0%	0,5 L	15 Zł

NA ROZGRZEWKĘ

DODATEK DO PIWA GRZANEGO		5 Zł
WINO GRZANE	150 ML	15 Zł
APEROL HOT	200 ML	21 Zł
HERBATA ZIMOWA		16 Zł

DRINKI

APEROL SPRITZ	26 Zł
Aperol, prosecco, woda gazowana	
TEQUILA SUNRISE	22 Zł
Tequila, sok pomarańczowy, grenadyna	
MOJITO	23 Zł
Rum, woda gazowana, syrop cukrowy, limonka, mięta	
MOJITO BEZALKOHOLOWE	15 Zł
Sprite, mięta, limonka	

WINA

WINO DOMU BIAŁE/CZERWONE	150 ML	14 Zł
WINO DOMU BIAŁE/CZERWONE	KARAFKA 0,5 L	30 Zł
WINO DOMU BIAŁE/CZERWONE	BUTELKA 0,75 L	45 Zł

WINA MUSUJĄCE

MARTINI ASTI / PROSECCO	0,75 L	70 Zł
PROSECCO	0,2 L	25 Zł

NAPOJE ZIMNE

SOK OWOCOWY	0,2 L	8 Zł
Jabłko, pomarańcza		
SOK OWOCOWY	1 L	14 Zł
Jabłko, pomarańcza		
COLA / FANTA / SPRITE / TONIC	0,25 L	8 Zł
CISOWIANKA	0,3 L	7 Zł
WODA NIEGAZOWANA	1 L	10 Zł
Z mięta i cytryną		

NAPOJE GORĄCE

HERBATA	10 Zł
Richmont / sir williams	
ESPRESSO	9 Zł
AMERICANO	9 Zł
CAPPUCCINO	13 Zł
LATTE MACCHIATO	16 Zł

OPENING HOURS

Mon – Fri: 14:00 – 21:00

Sat – Sun: 12:00 – 20:00



RESERVATIONS

661 933 135

kontakt@hotelgarbow.pl

MENU

APPETIZER

BEEF TARTARE 39 PLN

Marinated mushrooms, egg yolk cream,
Anchovy mayonnaise

HASH BROWNS 32 PLN

Smoked salmon, sour cream

SOUP

CHICKEN AND BEEF BROTH 18 PLN

Noodles

ŻUREK 21 PLN

Sour polish soup with horseradish,
White sausage, egg

TRIPE SOUP 21 PLN

SALAD

CHICKEN SALAD 35 PLN

Romaine lettuce, grilled chicken, croutons,
Pickles parmesan "caesar" sauce

DESSERT

APPLE PIE 19 PLN

Vanilla ice cream, raspberry gel

MAINE COURSE

CORDON BLEU 41 PLN

Chicken fillet with ham and cheese,
roasted potatoes, seasonal salad

CRISPY CHICKEN 39 PLN

Belgian fries, salad with vinaigrette, sauce

PORK CHOP 46 PLN

Fried egg, mashed potatoes, Seasonal salad

SOUS VIDE PORK NECK 45 PLN

Silesian dumplings, stewed sauerkraut,
demi glace sauce with mustard seeds

HASH BROWNS 39 PLN

Beef goulash, seasonal salad, sour cream

SMASHBURGER 39 PLN

Buttered bun, 2x 100g of beef, cheddar, bacon,
pickled cucumber, jalapeno, mustard ketchup
SET INCLUDES: Belgian fries, coleslaw

COD FISH 47 PLN

Lemon risotto with pineapple, sauerkraut salsa

PIEROGI (POLISH DUMPLINGS) 34 PLN

With cheese and potatoes,
caramelized onion, panko

FOR KIDS

BROTH WITH NOODLES 16 PLN

PIEROGI (POLISH DUMPLINGS) 18 PLN

With cheese and potatoes, butter, sour cream

CHICKEN SCHNITZEL 28 PLN

Fries, ketchup



HOTEL GARBÓW



HOTELGARBOW

WARSZAWSKA ST. 135 21-080 GARBÓW | TEL. 661 – 933 – 135 | WWW.HOTELGARBOW.PL
ALLERGEN INFORMATION CARD AVAILABLE AT THE BAR

OPENING HOURS

Mon – Fri: 14:00 – 21:00

Sat – Sun: 12:00 – 20:00



RESERVATIONS

661 933 135

kontakt@hotelgarbow.pl

ALCOHOLS

ABSOLUT	40 ML/0,5 L	9 / 90 PLN
FINLANDIA	40 ML/0,5 L	9 / 90 PLN
BACZEWSKI	40 ML/0,5 L	11 / 110 PLN
WYBOROWA	40 ML/0,5 L	8 / 80 PLN
ŻUBRÓWKA (BISON GRASS)	40 ML/0,5 L	9 / 90 PLN
JACK DANIEL'S	40 ML	19 PLN
J.W. BLACK LABEL	40 ML	21 PLN
J.W. RED LABEL	40 ML	17 PLN
JÄGERMEISTER	40 ML	16 PLN
MARTINI (BIANCO/FIERRO)	100 ML	11 PLN
APEROL	40 ML	16 PLN
BOMBAY GIN	40 ML	14 PLN
TEQUILA OLMECA SILVER	40 ML	17 PLN

BEERS

DRAFT BEER

PERŁA CHMIELOWA	0,5 L	11 PLN
PERŁA CHMIELOWA	0,3 L	8 PLN

BOTTLED BEER

PERŁA CHMIELOWA PILS	0,5 L	12 PLN
PERŁA EXPORT	0,5 L	12 PLN
PERŁA 0%	0,5 L	12 PLN
PERŁA WHITE	0,5 L	12 PLN
OKOCIM 0% FLAVORED	0,5 L	12 PLN
TRYBUNALSKIE HONEY BEER	0,5 L	12 PLN
ZWIERZYNIĘCKIE PILS	0,33 L	12 PLN
HEINEKEN	0,5 L	15 PLN
HEINEKEN 0%	0,5 L	15 PLN

TO WARM YOU UP

MULLED BEER ADDITIVE		5 PLN
MULLED WINE	150 ML	15 PLN
APEROL HOT	200 ML	21 PLN
WINTER TEA		16 PLN

DRINKS

APEROL SPRITZ	26 PLN
Aperol, prosecco, sparkling water	
TEQUILA SUNRISE	22 PLN
Tequila, orange juice, grenadine	
MOJITO	23 PLN
Rum, sparkling water, sugar syrup, lime, mint	
NON-ALCOHOLIC MOJITO	15 PLN
Sprite, mint, lime	

WINES

HOUSE WINE WHITE/RED	150 ML	14 PLN
HOUSE WINE WHITE/RED	CARAFE 0,5 L	30 PLN
HOUSE WINE WHITE/RED	BOTTLE 0,75 L	45 PLN

SPARKLING WINES

MARTINI ASTI / PROSECCO	0,75 L	70 PLN
PROSECCO	0,2 L	25 PLN

COLD BEVERAGES

FRUIT JUICE	0,2 L	8 PLN
Apple, Orange		
FRUIT JUICE	1 L	14 PLN
Apple, Orange		
COLA / FANTA / SPRITE / TONIC	0,25 L	8 PLN
CISOWIANKA WATER	0,3 L	7 PLN
STILL WATER	1 L	10 PLN
with mint and lemon		

HOT BEVERAGES

TEA	10 PLN
Richmont / sir williams	
ESPRESSO	9 PLN
AMERICANO	9 PLN
CAPPUCCINO	13 PLN
LATTE MACCHIATO	16 PLN