



KOLEJARZ
RESORT & SPA

Zapraszamy na Obfity
BUFET ŚNIADANIOWY

55 zł/os.

GRATIS - Kawa, soki,
herbata, czekolada na gorąco

Zjedz pyszne śniadanie w naszej Restauracji Hotelowej  *Four Colors*
z widokiem na panoramę gór.

Zapraszamy codziennie w godzinach 8:00 - 10:00.

Bufet zimny

Zestaw wędlin i serów, tymbaliki drobiowe lub galaretki wieprzowe, pasty twarogowe i jajeczne, jajka faszerowane w różnych odstonach, ryby, pikle, warzywa, sałatki, tortilla, naleśniki lub pancake's z dodatkami.

Dania gorące

Jajecznica, kiełbaski wiślańskie, parówki, pieczona kiełbasa śląska z cebulką, boczek pieczony, smażone pieczarki, fasolka w sosie pomidorowym.

Pieczyno i ciasta

Chleb zwykły, razowy, graham, tostowy, chleb bez glutenu, bułeczki mix .
Kołacz z serem lub owocami, babka, rogaliki półfrancuskie.

Dodatkowo

Płatki śniadaniowe (kukurydziane, czekoladowe, nuslli), mleko zwykłe i bezglutenowe, twaróg na słodko, jogurty naturalne i owocowe, mix owoców, bakalie.



USTRÓŃ Jaszowiec | ul. Stroma 2 | tel.: +48 (33) 854 35 30, 510 223 900
www.kolejarzinn.com



Four Colors

RESTAURACJA

Serdecznie zapraszamy na kulinarną podróż do naszej restauracji. Serwujemy potrawy inspirowane kuchniami całego świata - od włoskich makaronów i owoców morza, aż po francuskie chateaubriand lub wyśmienitą, polską kuchnię regionalną.

Gotujemy dla Państwa z sercem i pasją! Nasze potrawy przygotowujemy ze świeżych produktów. Smakoszom proponujemy wykwintne wina oraz aromatyczną kawę w towarzystwie deserów.

Szef Kuchni



MENU



KOLEJARZ
RESORT & SPA

PRZEKĄSKI ZIMNE

1. CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z RUKOLĄ I PARMEZANEM
2. BRUSCHETTA Z POMIDORKAMI I BAZYLIĄ
3. MATIAS HOLENDERSKI Z CZERWONĄ CEBULKĄ



Szef Kuchni poleca wino:

CONO SUR BICICLETA/CHARDONNAY/Chile.

Wino białe wytrawne.

PRZEKĄSKI GORĄCE

1. KREWETKI NA BIAŁYM WINIE Z MASŁEM CZOSNKOWYM
2. GRILLOWANY SER OWCZY NA GRZANCE
3. PIECZONE PIEROGI Z BRYNDZĄ I ŻURAWINĄ
4. KASZANKA PANIEROWANA Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI



Szef Kuchni poleca wino:

CONO SUR BICICLETA/RIESLING/Chile.

Wino białe wytrawne.

ZUPY

1. ROSÓŁ Z MAKARONEM I PEREŁKAMI WARZYWNYMI
2. ZUPA KREM Z BOROWIKA
3. KREM Z ZIELONEGO GROSZKU
4. ŻUREK TRADYCYJNY Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ, JAJKIEM I PUREE ZIEMNIACZANYM
5. KWAŚNICA BESKIDZKA Z ŻEBERKIEM

DANIA Z WOŁOWINY



1. CHATEAUBRIAND Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ NA GORĄCYM KAMIENIU Z SOSAMI  

Szef Kuchni poleca wino:

CHATEAU CASTERA CRU BOURGEOIS/MEDOC/Francja.

Wino czerwone wytrawne.

2. ROLADA ŚLĄSKA Z KLUSKAMI I MODRĄ KAPUSTĄ

DANIA Z WIEPRZOWINY



1. GOŁONKO PO BESKIDZKU Z WARZEWAMI I ZIEMNIAKAMI OPIEKANYMI

Szef Kuchni poleca wino:

PIWO/BRACKIE ŻATECKÝ PILS

2. KOTLET SCHABOWY Z PUREE ZIEMNIACZANYM I KAPUSTA ZASMAŻANĄ

DANIA Z DROBIU

1. PIERŚ Z KACZKI Z SOSEM ŻURAWINOWYM, KOPYTKA ORAZ CZERWONA KAPUSTA NA GORĄCO
2. PIERŚ Z KURCZAKA Z BRYNDZĄ, CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM, GNOCCHI I KALAFIOREM ROMANESCO

DANIA Z RYB

1. PSTRAĞ W PAPILOTACH, BUKIET WARZEW, FRYTKI
2. ŁOSOŚ PIECZONY W BAZYLIOWEJ SKORUPCE NA DUSZONYCH POMIDORACH Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI

SAŁATKI

1. CEZAR SAŁATKA Z KURCZAKIEM

2. CEZAR SAŁATKA Z KREWETKAMI



Szef Kuchni poleca wino:

CONO SUR BICICLETA/SAUVIGNON BLANC/Chile.

Wino białe wytrawne.

3. SAŁATKA Z GRILLOWANYM SEREM HALLOUMI

4. SAŁATKA GRECKA Z FETĄ

5. WEGETARIAŃSKA (pieczony burak, ser kozi, rukola, pestki z dyni)

MAKARONY

1. SPAGHETTI BOLOGNESE

2. PAPARDELLE Z KURCZAKIEM I OLIWĄ TRUFLOWĄ

3. PENNE CARBONARA



Szef Kuchni poleca wino:

CONO SUR BICICLETA/PINOT NOIR ROSE/Chile.

Wino różowe wytrawne.

MAKARONY

1. SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO 

2. PAPARDELLE Z KREWETKAMI

3. MAKARON UDON Z ORZECAMI, CUKINIĄ, MARCHEWKĄ
ORAZ CZERWONĄ CEBULĄ I TERIYAKI

4. MAKARON PENNE Z BOCZNIAKAMI

5. MAKARON SOJOWY Z ORZECAMI NERKOWCA, 
ZIELONYM GROSZKIEM, CZERWONĄ FASOLĄ
ORAZ ŻÓŁTĄ PAPRYKĄ

KIDS MENU

1. ROSÓŁ Z MAKARONEM
2. POMIDOROWA Z MAKARONEM
3. NUGGETSY Z FRYTKAMI I KETCHUPEM
4. SPAGHETTI BOLOGNESE
5. PIEROGI Z TRUSKAWKAMI
6. NALEŚNIKI Z SEREM

DESERY

1. CREME BRULEE
2. BROWNIE Z WIŚNIAMI
3. CREPES SUZETTE
4. SZARLOTKA Z LODAMI
5. LODY Z GORĄCYMI MALINAMI



Szef Kuchni poleca wino:

CONO SUR BICICLETA/PINOT NOIR ROSE/Chile.

Wino różowe wytrawne.

6. MARLENKA

POLECAMY DO PIWA

1. DESKA SERÓW REGIONALNYCH I WĘDLIN Z DZICZYNY
2. ORYGINALNA MEKSYKAŃSKA SALSA Z NACHOSAMI I DIPEM 
3. BUFFALO WINGS Z ORYGINALNYM AMERYKAŃSKIM SOSEM 
4. TOST Z SZYNKĄ, SEREM I POMIDOREM
5. KRAŻKI Z CEBULI PANIEROWANE W CIEŚCIE SERWOWANE Z FRYTKAMI, KETCHUPEM I MAJONEZEM CZOSNKOWYM

