

PL

GRAND HOTEL ** STAMARY W ZAKOPANEM**

Jeśli żyjesz w ciągłym zabieganiu i chciałbyś pozwolić sobie choć na chwilę błogiego relaksu, elegancki Hotel **** Stamary będzie dla Ciebie rozwiązaniem idealnym.

Znajdujący się w Zakopanem hotel z basenem oraz strefą SPA to miejsce stworzone zarówno dla rodzin z dziećmi, jak również osób, które przyjechały tu w celach biznesowych i poszukują miejsca, w których mogliby organizować konferencje.

U nas przeżyjesz wspaniałe chwile z dziećmi, a także zorganizujesz szkolenie pracownicze. W tym celu udostępniana jest profesjonalnie wyposażona sala konferencyjna. Ponadto organizujemy wesela, przyjęcia, imprezy integracyjne lub inne spotkanie biznesowe. Dla naszych Gości udostępniana jest również elegancka restauracja Stamary. Zapraszamy!

Pokój jednoosobowy

- dwa łóżka pojedyncze
- 1-2 osoby
- 15m²

Pokój jednoosobowy w Hotelu Stamary to pokój o najmniejszej powierzchni, spośród dostępnych w naszym Hotelu. Wyposażony jest jednak w dwa pojedyncze łóżka, które – na Państwa życzenie – mogą zmienić się w szerokie, komfortowe łóżko małżeńskie. **W pokoju tym nie można dokupić dostawki.**

Cena pokoju zawiera:

- śniadanie
- wejście do Wellness & SPA: basen, zespół saun, jacuzzi, studio cardio,
- opłatę miejscową
- dostęp do Internetu
- bezpłatny parking

Wyposażenie pokoju:

- TV
- sejf
- suszarka do włosów
- minibar
- zestaw do picia kawy lub herbaty
- internet w pokoju
- łazienka z prysznicem
- przybory toaletowe
- ręczniki

Wyjątkowe miejsce

Elegancka restauracja w Grand Hotelu **** Stamary w Zakopanem to wyjątkowe miejsce na kulinarnej mapie Podhala. Karta dań oferuje podróże kulinarne w odległe regiony świata, jednak specjalnością szefa kuchni jest kuchnia rodzima z naciskiem na potrawy regionalne. Podajemy również dania wegetariańskie.

Przystawki

- ✓ Oscypek z grilla z konfiturą z czerwonej cebuli
- ✓ Krewetki duszone na białym winie
- ✓ Carpaccio z polędwicy wołowej z karczochami, rukolą, pomidorkiem, kaparami i płatkami parmezanu

Salatki

- ✓ Sałatka z rukolą, awokado, owocami cytrusowymi i sosem winegret miodowo – musztardowym
- ✓ Sałatka z karmelizowaną gruszką i orzechami nerkowca podana z serem mozzarella, borówkami i ziarnami granatu
- ✓ Sałatka z kurczakiem marynowanym w melasie i soli, ser feta, arbuz, malina, prażony słonecznik, grzanki, pomidor, dressing
- ✓ Sałatka ze świeżym szpinakiem, łosoś gravlax, marynowana cukinia, truskawka, czarnuszka, burak, prażony jarmuż z dressingiem pomarańczowym

Zupy

- ✓ Krem z dyni i batata z masłem orzechowym, prażonym kokosem i pudrem dyniowym
- ✓ Rosół drobiowo-wołowo-kaczy podany z płatkami sezonowanej polędwicy wołowej, gnocchi i parpadelle warzywnym
- ✓ Żurek tradycyjny na zakwasie
- ✓ Krem z młodej kapusty podany z zapiekanką szpinakową, suszoną śliwką, kruszonym pumperniklem, oliwą piernikową

Dania główne

- ✓ Kotlet schabowy z kością podany z kapustą zasmażaną i pieczonymi ziemniakami
- ✓ Supreme z kurczaka kukurydzianego na musie z bryndzy z chipsem z boczku i kluskami półfrancuskimi z czerwoną cebulą
- ✓ Wolno pieczona gołonka peklowana w śliwkach i suszonych grzybach z kapustą zasmażaną i ziemniakami gotowanymi podana z musztardą i chrzanem

Mięsa i ryby

- ✓ Polędwica wołowa z grilla
- ✓ Comber jagnięcy
- ✓ Dorada
- ✓ Filet z łososa szkockiego
- ✓ Pstrąg pieczony z masłem i cytryną

Dodatki warzywne

- ✓ Mini sałatka
- ✓ Miks warzyw z grilla, sos pomidorowy, parmezan, oliwa czosnkowa
- ✓ Smażony szpinak z borowikiem i jagodą, duszony w
- ✓ Kapusta zasmażana
- ✓ Mizeria
- ✓ Surówka z marchewki
- ✓ Ratatulle warzywne

Dodatki skrobiowe

- ✓ Ziemniaki truflowe smażone na maśle rozmarynowym
- ✓ Ziemniaki z koperkiem
- ✓ Frytki
- ✓ Kluski półfrancuskie z czerwoną cebulą
- ✓ Polenta kukurydziana z masłem ziołowym i parmezanem
- ✓ Kremowe risotto pietruszkowo-topinamburowe

Sosy

- ✓ Sos pieprzowo - koniakowy.
- ✓ Sos Chimichurri
- ✓ Sos parmezanowo-truflowy
- ✓ Sos demi glace borowikowy
- ✓ Sos z musztardy francuskiej

Dania mączne

- ✓ Pierogi z bobem na musie z pietruszki, okraszone masłem z nutą trufli
- ✓ Makaron ravioli żytni z kalafiozem i gruszką podawany z olejem z pomarańczy
szałwiowej
- ✓ Makaron pappardelle z pieczoną kaczką, grzankami z chleba pomidorowego, pudrem
sezamowym, oprószone płatkami pecorino z kawałkami trufli

Desery

- ✓ Naleśniki z domowym truskawkowym dżemem, bitą śmietaną
- ✓ Chłodnik z mango i melona o smaku szafranowym podany z sorbetem cytrynowym z
owocami
- ✓ Kompozycja sezonowych lodów rzemieślniczych
- ✓ Suflet z białej czekolady z naturalnymi lodami jeżynowymi i sosem malinowym
- ✓ Nugat karmelowy/orzech laskowy/wiśnia z imbirem

Dania dla dzieci

- ✓ Rosół z makaronem
- ✓ Zupa pomidorowa z ryżem
- ✓ Pierogi z truskawkami ze słodką śmietanką
- ✓ Panierowany filec z soli podany z frytkami i mizerią
- ✓ Filec z kurczaka z pieczonymi ziemniakami oraz surówką z marchewki
- ✓ Puchar lodowo – owocowy z kolorowymi drażkami
- ✓ Spaghetti bolognese z tartym serem Grana Padano
- ✓ Koktajl truskawkowy

ES

GRAND HOTEL ** STAMARY EN ZAKOPANE**

Si tienes una vida ajetreada y te gustaría tomar un respiro entonces el elegante Hotel **** Stamary será la solución perfecta para ti.

El hotel con piscina y zona SPA ubicado en Zakopane es un lugar hecho tanto para familias con niños como para personas que han llegado aquí por negocios y están buscando un lugar donde podrían hacer conferencias.

En nuestro hotel pasarás momentos maravillosos con niños y también organizarás cursos de trabajo. Para esto se pondrá a disposición una sala de conferencias que está provista profesionalmente. Además, organizamos bodas, celebraciones, fiestas de integración u otras reuniones de negocios.

Para nuestros huéspedes se pondrá a disposición también un elegante restaurante Stamary. ¡Bienvenidos!

Habitación individual

- dos camas individuales
- 1-2 personas
- 15m²

Una habitación individual en el Hotel Stamary es la habitación más pequeña disponible en nuestro hotel. Sin embargo, está equipada con dos camas individuales que, si lo solicita, se pueden convertir en una amplia y cómoda cama doble. **No es posible contratar una cama supletoria en esta habitación.**

El precio de la habitación incluye:

- desayuno
- entrada a Wellnes&SPA: piscina, saunas, jacuzzi, sala de cardio
- taza turística
- acceso a internet
- aparcamiento gratuito

Servicios de la habitación:

- TV
- caja fuerte
- secador de pelo
- minibar
- conjunto de tazas para café o té
- internet en la habitación
- baño con ducha
- artículos de aseo
- toallas

Un lugar especial

El elegante restaurante del Grand Hotel ***** Stary en Zakopane es un lugar especial en el mapa culinario de Podhale. El menú ofrece viajes culinarios a regiones distantes del mundo, pero la especialidad del chef es la cocina nativa con énfasis en platos regionales. Servimos también platos vegetarianos.

Entrantes

- ✓ Oscypek al horno con mermelada de cebolla roja
- ✓ Gambas guisadas en vino blanco
- ✓ Carpaccio de solomillo de ternera con alcachofas, rúcula, tomate, alcaparras y hojuelas de queso parmesano

Ensaladas

- ✓ Ensalada de rúcula, aguacate, cítricos y vinagreta de miel y mostaza
- ✓ Ensalada de pera caramelizada y anacardos, servida con queso mozzarella, arándanos y semillas de granada
- ✓ Ensalada de pollo marinado en melaza y sal, queso feta, sandía, frambuesa, pipas de girasol tostadas, picatostes y tomate, con aderezo de soja y arce
- ✓ Ensalada de espinacas frescas, salmón gravlax, calabacín marinado, fresa, comino negro, remolacha y repollo rizado asado con aderezo de naranja

Sopas

- ✓ Crema de calabaza y boniato con mantequilla de cacahuete, coco tostado y calabaza en polvo
- ✓ Caldo de pollo, ternera y pato acompañado de hojuelas de solomillo de ternera condimentado, gnocchi y pappardelle de verduras
- ✓ Sopa de harina de centeno de sabor agrio
- ✓ Crema de repollo tierno servido con cazuela de espinacas, ciruela seca, pumpernikiel aplastado y aceite de jengibre

Segundo plato

- ✓ Chuleta de cerdo con hueso servida con repollo frito y patatas asadas
- ✓ Pollo supremo alimentado de maíz sobre una mousse de queso de oveja con beicon y albóndigas semi-francesas con cebolla morada
- ✓ Codillos de cerdo asados a fuego lento rellenos de ciruelas y champiñones secos con repollo frito y patatas hervidas servidas con mostaza y rábano picante

Carne y pescados

- ✓ Solomillo de ternera a la plancha
- ✓ Chuletas de cordero
- ✓ Dorada
- ✓ Filete de salmón escocés
- ✓ Trucha al horno con mantequilla y limón

Complementos vegetales

- ✓ Mini ensalada griega
- ✓ Mezcla de verduras asadas, salsa de tomate, queso parmesano y aceite de ajo
- ✓ Espinacas fritas con boletus y arándanos, guisados en vino
- ✓ Repollo frito
- ✓ Ensalada de pepino y nata
- ✓ Ensalada de zanahoria
- ✓ Ratatouille de verduras

Complementos de almidón

- ✓ Patatas con trufa frito en mantequilla de romero
- ✓ Patatas con eneldo
- ✓ Patatas fritas
- ✓ Empanadillas semi-francesas con cebolla roja
- ✓ Polenta de maíz con mantequilla de hierbas y queso parmesano
- ✓ Risotto cremoso de pierce-topinambour

Salsas

- ✓ Salsa de pimienta y coñac
- ✓ Salsa Chimichurri
- ✓ Salsa de parmesano y trufa
- ✓ Salsa demi glace de boletus
- ✓ Salsa de mostaza francesa

Platos de harina

- ✓ Pierogi con mousse de habas y perejil cubierto con mantequilla con un toque de trufa
- ✓ Pasta de ravioles de centeno con coliflor y pera servido con aceite de naranja salvia
- ✓ Pappardelle con pato asado y picatostes hecho de pan de tomate, sésamo en polvo, espolvoreado con hojuelas de pecorino con trozos de trufa

Postres

- ✓ Crepes con mermelada de fresas caseras y crema batida
- ✓ Sopa fría de mango y melón con sabor de azafrán servido con sorbete de limón y frutas
- ✓ Compuesto de helados artesanales de temporada
- ✓ Soufflé de chocolate blanco con helado natural de mora y salsa de frambuesa
- ✓ Nougat de caramelo/avellana/cereza con jengibre

Platos para niños

- ✓ Caldo con fideos
- ✓ Sopa de tomate con arroz
- ✓ Pierogi con fresas y nata dulce
- ✓ Filete de sal empanizado servido con patatas fritas y ensalada de pepino
- ✓ Filete de pollo con patatas asadas y ensalada de zanahoria
- ✓ Copa de helado de frutas con grageas de colores
- ✓ Espaguetis a la boloñesa con queso Grana Padano rallado
- ✓ Cóctel de fresa