

GRACJA

HOTEL & RESTAURANT

★ ★ ★ ★



Zanim na tym stole pojawił się pierwszy talerz, były rozmowy, zapach świeżego chleba i prosta myśl: nakarmić dobrze i na długo zapisać się w pamięci. Restauracja Hotelu Gracja rosła razem z miastem — spokojnie, bez fajerwerków, za to z konsekwencją i smakiem, do którego chce się wracać.

Przez lata zmieniały się mody, nazwy potraw i tempo świata, ale jedno pozostało niezmiennie: kuchnia oparta na uczciwych produktach i szacunku do gościa. Tu spotykały się rodziny przy niedzielnym obiedzie, pary przy pierwszej kolacji i goście z daleka, którzy właśnie przy stole odnajdywali chwilę domowego spokoju.

To menu jest kolejnym rozdziałem tej historii. Łączy to, co sprawdzone, z tym, co dziś smakuje najlepiej.

Każde danie ma swoje miejsce, a każdy gość — swój czas.

Zapraszamy do stołu i życzymy smacznego

Załoga Hotelu Gracja



ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp.



+48 609 445 199



+48 957 202 815



gracjagorzow@gmail.com



Czas oczekiwania na zamówienie dania wynosi
ok. 25 minut.
Restauracja czynna w godz. 6:00 – 22:00
Składanie zamówień do godziny 21:00

Serdecznie zapraszamy



Estimated waiting time for a warm dishes –
about 25 minutes.
The restaurant is open from 6:00 to 22:00
We accept orders until 9:00 p.m.

You're welcome



Geschätze Wartezeit für ein warmes Geschirr –
ca. 25 Minuten.
Wir nehmen Bestellungen bis zum 21:00 Uhr.
Das Restaurant ist von 6:00 bis 22:00 Uhr
geöffnet.

Wir laden Sie herzlich ein



PRZYSTAWKI – APPETIZERS – VORSPEISEN

Carpaccio z polędwicy wołowej
w sosie czosnkowo – cytrynowym,
z rukolą, parmezanem i grzankami

Beef tenderloin carpaccio in Garlic sauce
with arugula, parmesan cheese and croutons

52 zł

Carpaccio vom Rinderfilet in Knoblauch-Zitronen-Sauce
mit Rucola, Parmesan und Croutons
*1,2

Tatar wołowy z grzybami marynowanymi, korniszonem,
musztardą francuską i majonezem lubczykowym

Smoked beef tartare with marinated mushrooms, gherkin,
French mustard and lovage mayonnaise

48 zł

Tatar von geräucherten Rind
mit marinierten Champignons, Gewürzgurke
Mayonnaise aus französischen Senf und Liebstöckel
*3,5



PRZYSTAWKI – APPETIZERS – VORSPEISEN

Ser camembert panierowany z żurawiną
Breaded camembert cheese with cranberries 32 zł
Panierter Camembert mit Preiselbeeren

Śledź w oleju z cebulką
Herring in oil with onion 29 zł
Herring in Öl mit Zwiebel
*13

ZUPY – SOUPS – SUPPEN

Rosół z makaronem Chicken noodle soup Hühnernudelsuppe *1	20 zł
Kolduny w barszczu lub rosole Borscht or chicken noodle soup with dumplings Borschtsch oder Hühnernudelsuppe mit Klößen *1	26 zł
Żur na zakwasie z jajkiem sadzonym Sourdough soup with fried egg Sauerteigsuppe mit Spiegelei *1,3	24 zł
Zupa dnia The soup of the day Die Suppe des Tages	18 zł



DANIA Z DROBIU – POULTRY DISHES – GEFLÜGELGERICHTE

Filet drobiowy w chrupiącej panierce,
ziemniaki lub frytki, zestaw surówek
Chicken filet in a crispy coating, 46 zł
potatoes or fries, set of salads
Hähnchenfilet in einer knuspringen Panade,
Kartoffeln oder Pommes, Eine Reihe von Salate
*1,2,3

Kotlet de'volaille
pieczone ziemniaki, zestaw surówek
Cutlet de volaille 49 zł
baked potatoes, set of salads,
Schnitzel de Volaille
Bratkartoffeln, eine Reihe von Salaten,
*1,2,3



DANIA Z DROBIU – POULTRY DISHES – GEFLÜGELGERICHTE

Pierś z kaczki w sosie żurawinowym, kluski śląskie, zestaw surówek	
Duck breast in cranberry sauce, Silesian dumplings, set of salads	53 zł
Entenbrust in Preiselbeersauce, Schlesische Knödel, eine Reihe von Salaten	



**DANIA Z WIEPRZOWINY – PORK DISHES -
SCHWEINFLEISCHGERICHTE**

Kotlet schabowy po polsku lub tradycyjny
ziemniaki, zestaw surówek
frytki lub ziemniaki pieczone
Polish or traditional pork chop 48 zł
potatoes, fries or baked potatoes, set of salads
Polnisches oder traditionelles Art des Schweinekotelett
Pommes frites oder Bratkartoffeln, eine Riehe von Salaten,
*1,3

Polędwiczki wieprzowe otulone szynką szwarcwaldzką
na placku z cukinii w sosie pieprzowym
Pork tenderloins wrapped in Black Forest ham, 62 zł
zucchini fritter in pepper sauce
Schweinefilet umwickelt mit Schwarzwälder Schinken
Zucchini-Krapfen in Pfeffersauce
*1,2,3

**DANIA Z WIEPRZOWINY – PORK DISHES -
SCHWEINFLEISCHGERICHTE**

Placek po węgiersku
Hungarian-style potato pancakes 52 zł
Pfankuchen nach ungarischen Art
*1,2,3,9

Polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych,
kluski śląskie, zestaw surówek
Pork tenderloin in forest mushrooms sauce, 58 zł
silesian dumplings, set of Salads
Schweinfilet in Waldpilzessauce,
schlesische Knödel, eine Reihe von Salaten
*1,2



DANIA Z WOŁOWINY – BEEF DISHES – RINDFLEISCHGERICHTE

Stek z polędwicy wołowej,
frytki, zestaw surówek z sosem czosnkowym
Sirloin steak, 92 zł
fries, set of salads with garlic sauce
Lendensteak,
pommes, Salate mit Knoblauchsoße
*2

RYBY – FISHES – FISCHE

Łosoś z grilla w sosie koperkowo-szczypiorkowym,
pieczone ziemniaki, zestaw surówek
Grilled salmon in dill and chives sauce, 62 zł
baked potatoes, set of salads
Gegrillter Lachs in Dill-Schnittlauch,
offene Kartoffeln, eine Reihe von Salaten



RYBY – FISHES – FISCHE

Filet z sandacza soute w sosie kaparowo-koperkowym
pieczone ziemniaki lub frytki
Zander fillet sautéed in caper and dill sauce 58 zł
baked potatoes or fries
Zanderfilet in Kapern-Dill-Sauce sautiert
Dazu Ofenkartoffeln oder Pommes frites
*1,2,13

Pstrąg z patelni, ziemniaki pieczone,
zestaw surówek
Pan-fried trout, baked potatoes, 54 zł
set of salads
Gebratene Forelle, Ofenkartoffeln,
eine Reihe von Salaten



MAKARONY – PASTA – NUDELN

Linguine z krewetkami lub kurczakiem
w sosie pomidorowo-śmietanowym z rukolą i parmezanem 56 zł
Linguine with shrimps or chicken in tomato-cream sauce
Lingune mit Granelen oder Hühnerfleisch in Tomaten-Sahne- Soße
mit Rucola und Parmesan
*1,2,12

Tagliatelle z łososiem i szpinakiem w sosie śmietanowym
Tagliatelle with salmon and spinach in cream sauce 56 zł
Tagliatelle mit Lachs und Spinat Sahnes- Soße
*1,2,13



SALATKI – SALADS – SALATE

Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem
Cesar salad with grilled chicken 42 zł
Kaisersalat mit gegrilltem Hähnchen
*2,3,5,13

Sałatka grecka
Greek salad 36 zł
Grechischer Salat
*2



**DANIA WEGETARIAŃSKIE – VEGETARIAN DISHES
- VEGETARISCHE GERICHTE**

Pierogi ruskie z cebulką lub śmietaną (8szt.)
Dumplings with onion or sour cream (8pcs.) 38 zł
Teigtaschen mit Zwiebeln oder Sauersahne (8 Stück)
*1,2

Makaron ryżowy z warzywami
Rice noodles with vegetables 38 zł
Reisnudeln mit Gemüse
*4



DANIA DLA DZIECI – CHILDREN DISHES – KINDERGERICHTE

Nuggetsy, frytki, surówki i keczup
Nuggets, fries, salad and ketchup 40 zł
Nuggets, Pommes, Salat und Ketchup
*1,3

DESERY – DESSERTS – NACHSPEISEN

Jabłecznik z lodami waniliowymi
Apple pie with vanilla ice cream 26 zł
Apfelkuchen mit Vanilleeis
*1,2,3

Puchar lodowy
Ice cup 25 zł
Eisbecher
*2

NUMER NUMBER NUMMER	ALERGENY	ALLERGENS	ALLERGENE
1.	GLUTEN	GLUTEN	GLUTEN
2.	MLEKO	MILK	MILCH
3.	JAJA	EGGS	EIER
4.	SOJA	SOYBEANS	SOJA
5.	MUSZTARDA	MUSTARD	SENF
6.	SELER	CELERY	SELLERIE
7.	ORZESKI ZIEMNE	PENAUTS	ERDNÜSSE
8.	SEZAM	SESAME	SESAM
9.	SIARCZYNY	SULPHITES	SULFITE
10.	ŁUBIN	LUBINE	LUBINE
11.	ORZECZY	NUTS	NÜSSE
12.	SKORUPIAKI	SHELLFACE	SCHALEN
13.	RYBY	FISH	FISCH
14.	MIĘCZAKI	MOLLUSCS	WEICHTIERE



GORĄCE NAPOJE – HOT DRINKS – HEIßE GETRÄNKE

AMERICANO	12 ZŁ
ESPRESSO	12 ZŁ
LATTE	18 ZŁ
CAPUCCIONO	14 ZŁ
HERBATA - DO WYBORU RÓŻNE RODZAJE	
TEA – DIFFERENT TYPES TO CHOOSE	10 ZŁ
TEE - VERSCHIEDENE ARTEN ZUR AUSWAHL	

ZIMNE NAPOJE – COLD DRINKS – KALTE GETRÄNKE

COCA-COLA	250 ML	9 ZŁ
COCA-COLA ZERO	250 ML	9 ZŁ
SPRITE	250 ML	9 ZŁ
KINLEY TONIC	250 ML	9 ZŁ
FANTA	250 ML	9 ZŁ
FUZETA	250 ML	9 ZŁ
BURN	250 ML	14 ZŁ

SOKI – JUICES – SÄFTE

POMARAŃCZOWY
ORANGE
ORANGE

JABŁKOWY
APPLE
APFEL

Z CZARNEJ PORZECZKI
BLACK CURRANT
SCHWARZE
JOHANNISBEERE

300 ML

9 ZŁ

POMIDOROWY
TOMATO
TOMATE



WODA – WATER – WASSER

WODA MINERALNA	330 ML	6 ZŁ
MINERAL WATER		
MINERALWASSER		

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE – FRESHLY SQUEEZED JUICES
FRISCH GEPRESSTER SAFT

POMARAŃCZOWY	250 ML	16 ZŁ
ORANGE		
ORANGE		

GREJFRUTOWY	250 ML	16 ZŁ
GRAPEFRUIT		
GRAPEFRUIT		



PIWO – BEER – BIER

LUBUSKIE PSZENICZNE LUBUSKIE WHEAT BEER LUBUSKIE WEIZENBIER	500 ML	14 ZŁ
LUBUSKIE JASNE LUBUSKIE LIGHT BEER LUBUSKIE HELLES BIER	500 ML	14 ZŁ
ŻYWIEC BEZALKOHOŁOWY ŻYWIEC NON-ALCOHOL ŻYWIEC ALKOHOLFREI	500 ML	15 ZŁ
ŻYWIEC KEG ŻYWIEC FASSBIER	300 ML	12 ZŁ
ŻYWIEC KEG ŻYWIEC FASSBIER	500 ML	15 ZŁ



WÓDKA – VODKA

BOCIAN	40 ML / 0,5L	9 ZŁ / 90 ZŁ
LUKSUSOWA	40 ML / 0,5L	8 ZŁ / 80 ZŁ
ŻUBRÓWKA	40 ML / 0,5L	8 ZŁ / 80 ZŁ
ŻOŁĄDKOWA GORZKA	40 ML / 0,5L	8 ZŁ / 80 ZŁ
FINLANDIA	40 ML / 0,5L	10 ZŁ / 100 ZŁ
ABSOLUT BLUE	40 ML / 0,5L	10 ZŁ / 100 ZŁ

BRANDY – WEINBRAND

METAXA 5*	40 ML	20 ZŁ
METAXA 7*	40 ML	25 ZŁ
METAXA 12 *	40 ML	30 ZŁ

RUM

MALIBU	40 ML	18 ZŁ
BACARDI	40 ML	20 ZŁ



GIN

GORDONS	40 ML	16 ZŁ
BOMBAY SAPIRE	40 ML	16 ZŁ

LIKIERY – LIQUEUR – LIKÖR

BOLS PEACH	40 ML	12 ZŁ
CURACAO BLUE	40 ML	12 ZŁ
JÄGERMEISTER	40 ML	16 ZŁ

BLENDED WHISKY

JIM BEAM BLACK	40 ML / 0,7 L	19 ZŁ / 332 ZŁ
JACK DANIEL'S	40 ML / 0,7 L	22 ZŁ / 385 ZŁ
BALLANTINE'S 12	40 ML / 0,7 L	25 ZŁ / 437 ZŁ
JOHNIE WALKER BLACK LABEL 12	40 ML / 0,7 L	25 ZŁ / 437 ZŁ
CHIVAS REGAL 12	40 ML / 0,7 L	25 ZŁ / 437 ZŁ
CHIVAS REGAL 18	40 ML / 0,7 L	35 ZŁ / 612 ZŁ



SINGLE MALT WHISKY

GLENFIDDICH 12	40 ML / 0,7 L	30 ZŁ / 525 ZŁ
GLENMORANGIE 10	40 ML / 0,7 L	28 ZŁ / 490 ZŁ

KONIAK – COGNAC

MARTELL	40 ML / 0,7 L	25 ZŁ / 437 ZŁ
HENNESSY	40 ML / 0,7 L	30 ZŁ / 525 ZŁ

DRINKI – DRINKS

SEX ON THE BEACH	35 ZŁ
LAGUNA	36 ZŁ
CUBA LIBRE	30 ZŁ
APEROL SPRITZ	40 ZŁ



DRINKI BEZALKOHOLOWE – NON-ALCOHOL DRINKS

APERITIVO SPRITZ

25 ZŁ



ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp.



+48 609 445 199



+48 957 202 815



gracjagorzow@gmail.com

WINA CZERWONE – RED WINE

Bastioni Primitivo

IGP PUGLIA WŁOCH, półwytrawne

gęste, dobrze zbudowane, o miękkich taninach i śliwkowo-czereśniowym stylu oraz słodkawym posmaku alk. 14,5%

75 cl / 90 zł

Bastioni Primitivo

IGP PUGLIA, ITALY, semi-dry

dense, well-structured, with soft tannins and a plum-cherry style and a sweet aftertaste. Alk. 14.5%.

Ventisquero Cabernet Sauvignon Reserva

Chile, wytrawne

Ventisquero Reserva jest przykładem wina z Chile, które zostało wykonane w oparciu o dwa szczepy Cabernet Sauvignon oraz Syrah. Najpierw, przez 10 miesięcy dojrzewa w stalowych kadziach, następnie jest przelewane do dębowych beczek. Kolor jest ciemny i głęboki z fioletowymi refleksami. W aromacie przoduje dojrzała śliwka, wanilia i świeży tytoń.

75 cl / 110 zł

Ventisquero Cabernet Sauvignon Reserva

Chile, dry

Ventisquero Reserva is an example of a Chilean wine made from two grape varieties: Cabernet Sauvignon and Syrah. First, it matures for 10 months in steel vats, then is transferred to oak barrels. The color is dark and deep with purple reflections. The aroma is dominated by ripe plum, vanilla, and fresh tobacco.



WINO BIAŁE – WHITE WINE

Ventisquero Sauvignon Blanc Reserva Casablanca Valley

Chile, wytrwane

To interesujące wino z Chile charakteryzuje się pięknym żółtym kolorem z zielonkawym odcieniem. Bukiet pełny dojrzałych tropikalnych owoców, z wysuniętym na przód ananasem i smakami cytrusów.

Delikatna mineralność, dobra budowa i średniego poziomu kwasowość tworzą ciekawą kompozycję. Finisz długi i owocowy.

75 cl / 110 zł

Ventisquero Sauvignon Blanc Reserva Casablanca Valley

Chile, dry

This interesting Chilean wine is characterized by a beautiful yellow color with a greenish tint. Its bouquet is full of ripe tropical fruit, with pineapple and citrus flavors prominent. Its delicate minerality, good structure, and medium acidity create an interesting composition. The finish is long and fruity.



WINA MUSUJĄCE – SPARKLING WINES

Frederic Chopin Brut

Francja, Vin Mousseux – wytrawne

Francuskie wino musujące, wyprodukowane metodą charmat.

Frederic Chopin to wytrawne wino, delikatne, z lekkimi i orzeźwiającymi aromatami. Sprawdzi się dobrze jako aperitif lub welcome drink na przyjęciu. 11 % alk.

75 cl / 70 zł

Frederic Chopin Brut

France, Vin Mousseux – dry

French sparkling wine, produced using the Charmat method.

Frederic Chopin is a dry wine, delicate, with light and refreshing aromas. It works well as an aperitif or a welcome drink at a party. Alk. 11%.

Proseco Villa Bellucci

Włochy, Doc Treviso - wytrywane

Doskonałe Proseco pochodzące z winnic Treviso z północy Włoch.

Przyjemnie drażni świeżością owoców i milionów bąbelków, pobudza zmysły słodyczą i akcentami białych kwiatów, odświeża i cieszy. Doskonałe jak aperitif oraz dodatek do sałatek i delikatnych ryb. 11% alk.

75 cl / 90 zł

Proseco Villa Bellucci – Extra Dry

Italy, Doc Treviso

Excellent Proseco from the vineyards of Treviso in northern Italy. Pleasantly teasing with fresh fruit and millions of bubbles, it stimulates the senses with sweetness and accents of white flowers, refreshing and pleasing. Perfect as an aperitif and an accompaniment to salads and delicate fish. Alk. 11%.



WINA NA KIELISZKI – WINE BY THE GLASS

Nos Racines Sauvignon Blanc

IGP D'OC, FRANCJA – białe, wytrawne

Żółta barwa z refleksami zieleni, bogate aromaty przypominające tosty i pieczone jabłka.

Naturalny zapach winogron w połączeniu z delikatnym dębem krągłe z dobrą kwasowością w tle. 12% alk.

75 cl / 70 zł

15 cl / 18 zł

Nos of Racines Sauvignon Blanc

IGP D'OC, FRANCE – white, dry

Yellow in color with green reflections, rich aromas reminiscent of toast and baked apples.

Natural aromas of grapes combined with delicate oak, rounded with good acidity in the background.

Alk. 12%

Nos Racines Merlot

IGP D'OC, FRANCE – czerwone wytrawne

Winogrona zbierane ręcznie, wyraźne zapachy dojrzałych czerwonych owoców.

W smaku dobrze zrównoważone z delikatną słodko-kwaskową końcówką. 13% alk.

75 cl / 70 zł

15 cl / 18 zł

Nos Racines Merlot

IGP D'OC, FRANCE – red, dry

Hand-harvested grapes with distinct aromas of ripe red fruit.

The palate is well-balanced with a delicate sweet-sour finish. Alk. 13%.



WINA NA KIELISZKI – WINE BY THE GLASS

Parthenium Grillo Pinot Grigio

Sycylia, Włochy – białe wytrawne

Białe, półwytrawne wino, zbudowane na bazie tradycyjnego szczepu sycylijskiego. Złocista barwa, subtelny miodowy aromat i wyrazisty owocowy smak. 13% alk.

75 cl / 70 zł

15 cl / 18 zł

Parthenium Grillo Pinot Grigio

Sycylii, Italy – white, dry

A semi-dry white wine made from a traditional Sicilian grape.

Golden in color, with a subtle honey aroma and a distinctive fruity flavor. Alk. 13%.

Parthenium Nero D'avola-Shiraz

Sycylia, Włochy – czerwone, półwytrawne

Doskonałe, półwytrawne wino, wyprodukowane ze specjalnie wyselekcjonowanych, tradycyjnych, sycylijskich winogron. Piękny głęboki rubinowoczerwony kolor. Intensywny owocowy aromat z nutą wanilii i korzennych przypraw. 13% alk.

75 cl / 70 zł

15 cl / 18 zł

Parthenium Nero D'avola-Shiraz

Sycylii, Italy – red, semi-dry

An excellent semi-dry wine made from specially selected, traditional Sicilian grapes. Beautiful deep ruby red color. Intense fruity aroma with hints of vanilla and spices. Alk. 13%.



WINA NA KIELISZKI – WINE BY THE GLASS

Obello Malvasia Piacentini

Doc Emilia Romana, Włochy – białe, półsłodkie.

Bardzo przyjemne wino z Włoch. Delikatne, półsłodkie o intensywnym owocowym smaku. Idealne na każdą porę dnia czy roku. Dobrze sprawdzi się do sałatek owocowych. 10% alk.

75 cl / 80 zł

15 cl / 19 zł

Obello Malvasia Piacentini

Doc Emilia Romana, Italy – white, semi-sweet.

A very pleasant wine from Italy. Delicate, semi-sweet with an intense fruity flavor. Perfect for any time of day or year. Perfect with fruit salads. Alk. 10%.

Obello Pastelli Del Ducca Bonarda

Doc Emilia Romana, Włochy – czerwone, półsłodkie

Wino o pięknym, głębokim, rubinowo-czerwonym kolorze, przepełnione intensywnymi, owocowymi aromatami z nutami jeżyn i malin. Doskonałe do czerwonych mięs, pizzy i serów. 11% alk.

75 cl / 80 zł

15 cl / 19 zł

Obello Pastelli Del Ducca Bonarda

Doc Emilia Romana, Italy – red, semi-sweet

A wine with a beautiful, deep ruby-red color, filled with intense, fruity aromas with notes of blackberries and raspberries. Perfect with red meats, pizza, and cheeses. Alk. 11%.

