

## **Przydatne zdania związane z określaniem specjalnych wymagań:**

Jestem wegetarianinem/wegetarianką. - **I am vegetarian.**

Jestem weganinem/weganką. - **I am vegan.**

Nie mogę jeść pikantnych potraw. - **I can't eat spicy foods.**

Jestem cukrzykiem. - **I am diabetic.**

Nie piję alkoholu. - **I don't drink alcohol.**

Nie jem ... - **I don't eat ... .**

- jajek - **eggs**
- czerwonego mięsa - **red meat**

Mam nietolerancję na ... - **I am intolerant of ... .**

- laktozę - **lactose**
- gluten - **gluten**
- orzechy - **nuts**
- owoce morza - **seafood**
- produkty zbożowe - **wheat**

Czy mają państwo ... ? - **Do you have ... ?**

- odtłuszczone mleko - **skimmed milk**
- mleko sojowe - **soya milk**

## 4. Rachunek



**Przydatne zdania związane z płaceniem rachunku:**

Poproszę o rachunek. - **The bill, please.**

Poprosimy o oddzielne rachunki. - **Separate bills, please.**

Poprosimy o jeden rachunek. - **One bill, please.**

Czy obsługa jest wliczona w cenę? - **Is service included?**

Za co jest ta suma? - **What's this amount for?**

W rachunku jest pomyłka/błąd. - **There is a mistake in the bill.**

Tego nie jadłem/jadłam. - **I didn't have that.**

Mogę dostać szczegółowy rachunek? - **Can I have an itemized bill?**

Już zapłaciłem/zapłaciłam. - **I've already paid.**

Było bardzo dobre! - **That was delicious!**

## 5. W menu

**menu of the day** - menu dnia

**tourist menu** - menu turystyczne

**drink included** - napój w cenie

**service (not) included** - obsługa (nie) wliczona w cenę

... % **service** - charge opłata za obsługę w wysokości ... % rachunku

**meal/soup of the day** - danie/zupa dnia

**starters** - przystawki

**appetizers** - przystawki

**lighter dishes** - lżejsze dania

**soups** - zupy

**salads** - sałatki

**wraps** - zawijasy

**panini / sandwiches** - kanapki

**burgers** - burgery  
**pittas** - kanapki w chlebkach pita  
**pastas** - makarony  
**platters to share** - wybór przekąsek do wspólnego spożycia  
**mains** - dania główne  
**first dishes** - pierwsze dania  
**second dishes** - drugie dania  
**meat** - dania mięsne  
**seafood** - owoce morza  
**sides** - dodatki  
**drinks** - napoje  
**desserts** - desery  
**home-made** - domowy/-a/-e  
**local speciality** - specjalność lokalna  
**gluten free** - menu dania bezglutenowe

## 6. Ryby i owoce morza

**seafood** - owoce morza  
**anchovies** - anchois  
**basa** - panga  
**clams** - małże (mniejsze jasne muszle)  
**cockles** - sercówki (małże)  
**cod** - dorsz  
**crab** - krab  
**eel** - węgorz  
**haddock** - plamiak (podobny do dorsza)  
**hake** - morszczuk  
**herring** - śledź  
**kipper** - śledź (w całości)  
**lobster** - homar  
**mackerel** - makrela  
**mussels** - omułki (duże czarne muszle)  
**octopus** - ośmiornica  
**oysters** - ostrygi  
**plaice** - gładzica (z rodziny flądrowatych)  
**prawns** - krewetki  
**salmon** - łosoś  
**sardine** - sardynka

**sea bass** - labraks  
**sea bream** - dorada  
**shrimps** - krewetki  
**sole** - sola  
**squid** - kalmary  
**trout** - pstrąg  
**tuna** – tuńczyk

## 7. Dania mięsne

**meat** - mięso  
**well done** - dobrze wypieczone  
**medium** - średnio wypieczone  
**rare** - krwiste  
**bacon** - boczek  
**beef** - wołowina  
**breast** - pierś  
**chicken** - kurczak  
**duck** - kaczka  
**game** - dziczyzna  
**goat** - koźlina  
**goose** - gęś  
**ham** - szynka  
**lamb** - jagnięcina  
**leg** - udo  
**liver** - wątróbka  
**meatball** - pulpet  
**mutton** - baranina  
**pork** - wieprzowina  
**poultry** - drób  
**rabbit** - królik  
**ribs** - żeberka  
**sausage** - kiełbasa  
**sheep** - owca  
**spring rolls** - sajgonki/zrazy  
**steak** - stek

**turkey** - indyk  
**veal** - cielęcina

## 8. Sposób przygotowania

**baked** - z pieca  
**battered** - smażony w cieście  
**boiled** - gotowany  
**braised** - duszony  
**candied** - kandyzowany  
**caramelized** - karmelizowany  
**chopped** - drobno pokrojony  
**crunchy** - chrupiący  
**diced** - pokrojony w kostkę  
**filleted** - filetowany  
**fried** - smażony  
**grilled** - grillowany  
**ground / minced** - mielony  
**pulled** - gotowany/pieczony powoli, tak że mięso (najczęściej wieprzowinę) można rozdzielić na 'wiórki'  
**raw** - surowy  
**roasted** - pieczony  
**sautéed** - sauté (podsmażany na małej ilości tłuszczu)  
**smoked** - wędzony  
**steamed** - na parze  
**stuffed** - faszerowany  
**organic** - organiczny  
**gluten free** - bez glutenu  
**no preservatives** - bez konserwantów  
**no artificial colours / flavours** - bez sztucznych barwników / polepszaczy smaku  
**fair trade** - sprawiedliwy handel  
**recyclable** - nadający się do recyklingu  
**halal / kosher** - zgodne z zasadami kuchni muzułmańskiej / żydowskiej