



# **C HOTEL CHOPIN**

## **Business & Spa**

**Restauracja**

**Hotelu Chopin**

**Godziny otwarcia 12:00 – 23:00**

**Opening hours 12:00 – 23:00**

**Zamówienia prosimy składać do godziny 22:00**

**Last orders by 22:00**

## **- SAŁATKI / SALADS -**

### **SAŁATKA Z KURCZAKIEM LUB KREWETKAMI / CHICKEN OR SHRIMPS SALAD**

34 / 38 PLN

Grillowana pierś kurczaka / grillowane krewetki królewskie na sałacie rzymskiej, z pomidorkami cherry, bekonem, grzankami ziołowymi, serem Parmezan i sosem z anchois  
*Grilled chicken breast / grilled shrimps served with Romaine lettuce, cherry tomatoes, bacon, herbal croutons, Parmesan cheese and anchovy sauce*

### **SAŁATKA Z PIECZONYM ŁOSOSIEM / SALAD WITH ROASTED SALMON**

37 PLN

Pieczony łosoś podany na mieszance sałat z awokado, rzodkiewką, suszonymi pomidorami, grillowaną bagietką czosnkową i sosem z owocu marakui  
*Roasted salmon served with lettuces, avocado, radish, sun-dried tomatoes, grilled garlic baguette and passion fruit sauce*

## **- PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD APPETIZERS -**

### **KLASYCZNY ŚLEDŹ / CLASSIC HERRING**

27 PLN

Filet ze śledzia bałtyckiego podany z cebulą, olejem lnianym, czerwonym pieprzem i czarnuszką  
*Baltic herring fillet served with onion, linseed oil, red pepper and black cumin*

### **TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE**

37 PLN

Surowa wołowina podana z ogórkiem konserwowym, marynowanymi grzybami, cebulą, serwowana z żółtkiem, emulsją musztardową oraz oliwą paprykową  
*Beef served with gherkin, pickled mushrooms, onions, served with egg yolk, mustard emulsion and pepper olive oil*

### **CARPACCIO Z POLĘDWICY BLACK ANGUS / BLACK ANGUS TENDERLOIN CARPACCIO**

38 PLN

Plastry polędwicy z grzybami shimeji, jabłuszkami kaparów, rukolą, oliwą truflową i serem Grana Padano  
*Slices of sirloin with shimeji mushrooms, caper, arugula, truffle oil and Grana Padano cheese*

## **- PRZYSTAWKI CIEPŁE / HOT APPETIZERS -**

### **PIEROGI RAVIOLO ZE SZPINAKIEM / RAVIOLO WITH SPINACH** 26 PLN

Włoskie pierogi z farszem szpinakowym, serem ricotta i suszonymi pomidorami, podane z palonym masłem oraz serem Grana Padano

*Raviolo with spinach mousse and ricotta cheese, served with sun-dried tomatoes, roasted butter and Grana Padano cheese*

### **KREWETKI BLACK TIGER / SHRIMPS BLACK TIGER** 47 PLN

Krewetki duszone w emulsji maślanej z pappardelle cukiniowo – marchewkowym, natką pietruszki, pomidorkami koktajlowymi podane z chrupiącą bagietką

*Shrimps stewed in butter emulsion with zucchini and carrots pappardelle, parsley, cherry tomatoes served with a crispy baguette*

## **- ZUPY / SOUPS -**

### **BULION Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO / FARM CHICKEN BROTH** 18 PLN

Aromatyczny bulion z pieczonego kurczaka podany z przepiórczym makaronem, marchewką oraz natką pietruszki

*Aromatic roast chicken broth, served with quail egg noodles, carrots and parsley*

### **KREM Z PIECZONEJ DYNI / ROASTED PUMPKIN CREAM SOUP** 19 PLN

Rozgrzewający krem z pieczonej dyni, chipsem z szynki szwarcwaldzkiej, oliwa paprykowa

*Warming roasted pumpkin cream soup, black forest ham chips, paprika oil*

### **ZUPA GRZYBOWA / MUSHROOM SOUP** 20 PLN

Staropolska zupa grzybowa podana z boczkiem, kwaśną śmietaną oraz koperkiem

*Polish mushroom soup served with bacon, sour cream and dill*

### **ŻUREK NA ZAKWASIE / SOUR SOUP** 20 PLN

Tradycyjny żur na zakwasie podany z białą kiełbasą i sadzonym jajem przepiórczym

*Traditional soup rye soup served with white sausage and fried quail egg*

## **- MAKARONY / PASTA -**

### **PAPPARDELLE Z KURCZAKIEM / PAPPARDELLE WITH CHICKEN** 39 PLN

Makaron pappardelle z kurczakiem, pieczarkami portobello w sosie śmietanowo-koperkowym i serem Grana Padano

*Pappardelle pasta with chicken, Portobello mushrooms in cream and dill sauce, Grana Padano cheese*

### **TAGLIATELLE VERDI** 42 PLN

Makaron tagliatelle szpinakowy z krewetkami, julliene warzywnym, pomidorkami koktajlowymi oraz serem Grana Padano

*Spinach tagliatelle pasta with shrimp, vegetable julliene, cherry tomatoes and Grana Padano cheese*

## **- DANIA CIEPŁE / HOT DISHES -**

- KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ / BONE-IN PORK CHOP** 43 PLN  
Kotlet schabowy podany z łódeczkami ziemniaczanymi, ogórkiem kiszonym oraz sosem z pikli  
*Bone-in pork chop served with potato boats, pickled cucumber and pickle sauce*
- KOTLET DE VOLAILLE Z KURCZAKA Z KOŚCIĄ / HOMESTEAD CHICKEN DE VOLAILLE WITH BONE** 45 PLN  
Tradycyjny kotlet de volaille nadziewany masłem podany z ziemniaczano - paprykowym puree, Paryską marchewką oraz brukselką  
*De volaille chop stuffed with butter, served with potato and paprika puree, Parisian carrots and Brussels sprouts*
- ŻEBERKA WIEPRZOWE BBQ / BBQ PORK RIBS** 49 PLN  
Wieprzowe żeberka marynowane w sosie BBQ podane z puree ziemniaczanym z dodatkiem musztardy francuskiej oraz mieszanką sałat z sosem miodowo - musztardowym  
*Pork ribs marinated in BBQ sauce served with potatoes puree with French mustard and a variety of lettuce with honey - mustard sauce*
- FILET Z MIĘTUSA / BURBOT FILLET** 57 PLN  
Smażony filet z miętusa podany na kaszy kuskus z cukiniowo - marchewkowym pappardelle oraz sosem szafranowym z kaparami  
*Fried burbot fillet served on couscous with zucchini and carrot pappardelle and saffron sauce with capers*
- KACZKA PIECZONA / BAKED DUCK** 69 PLN  
Długo pieczona połówka kaczki podana z gratin ziemniaczanym z brokułem, zasmażanymi burakami, kompresowanym jabłkiem z majerankiem i sosem żurawinowym  
*Long-roasted duck, served with potato gratin with broccoli, fried beets, apple with marjoram and cranberry sauce*
- STEK Z ANTRYKOTU WOŁOWEGO (250 G) / BEEF STEAK (250 G)** 89 PLN  
Stek wołowy z masłem ziołowym, podany z młodymi ziemniakami, grillowanymi warzywami oraz sosem z zielonego pieprzu  
*Beef steak with herbal butter, served with young potatoes, grilled vegetables and green pepper sauce*

## **- DESERY / DESSERTS -**

### **TARTA JABŁKOWA / APPLE TART**

20 PLN

Domowa tarta jabłkowa na ciepło, podana z lodami waniliowymi, bitą śmietaną oraz sosem cynamonowym  
*Homemade hot apple tart, served with vanilla ice cream, whipped cream and cinnamon sauce*

### **FONDANT CZEKOLADOWY / CHOCOLATE FONDANT**

24 PLN

Ciastko z płynną czekoladą podane z sorbetem pomarańczowym, sezonowymi owocami oraz bitą śmietaną  
*Liquid chocolate cake served with orange sorbet, seasonal fruit and whipped cream*

### **BEZA Z CZEKOLADĄ / MERINGUE WITH CHOCOLATE**

29 PLN

Puszysta beza z domieszką czekolady deserowej z aksamitnym kremem z serkiem mascarpone podana z owocami i musem truskawkowym

*Fluffy meringue with dessert chocolate with smooth mascarpone cream served with fruits and strawberry mousse*

## - MENU DLA DZIECI / MENU FOR CHILDREN -

<b>NIE JESTEM GŁODNY!! / I AM NOT HUNGRY!!</b>	13 PLN
Domowy rosół z makaronem <i>Homemade broth with noodles</i>	
<b>NIE WIEM!?! / I DON'T KNOW!?!</b>	14 PLN
Krem pomidorowy <i>Tomato cream</i>	
<b>A PO CO JEŚĆ?! / WHY DO I HAVE TO EAT THAT?!</b>	18 PLN
Kluseczki ziemniaczane z kurczakiem, sosem pomidorowym i płatkami parmezanu <i>Potato dumplings with chicken, tomato sauce, and Parmesan flakes</i>	
<b>A CO TO JEST?? / AND WHAT IS THAT??</b>	20 PLN
Chrupiące kawałki kurczaka z frytkami i surówką z marchewki z jabłuszkiem <i>Crispy chicken pieces with chips and carrot salad with apple</i>	
<b>NIE CHCĘ!! / I DON'T WANT TO!!</b>	22 PLN
Kotlecik schabowy z frytkami i mizerią <i>Pork chop with chips and misery</i>	
<b>CHYBA ZJEM!! / OK... MAYBE I WILL EAT THAT...!!</b>	15 PLN
Smażone banany w cieście z sosem klonowym <i>Fried bananas in a dough with maple sauce</i>	
<b>MOŻE BYĆ!! / LET IT BE!!</b>	18 PLN
Naleśniki z dżemem lub lodami i sosem czekoladowym <i>Pancakes with jam or ice cream and chocolate sauce</i>	