



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

Szef Restauracji poleca:
The restaurant chef recommends:

- ZUPA / SOUP -

CONSOMME WOŁOWE / BEEF CONSOMMÉ

24 PLN

Aromatyczny bulion wołowy podany z kołdunami

Aromatic beef broth served with small stuffed dumplings filled with meat

- DANIE CIEPŁE / HOT DISH -

OSSOBUCO ALLA MILANESE

63 PLN

Duszona gicz wołowa podana z szafranowym risotto, piklowaną cebulką oraz zielonym groszkiem

Stewed beef shank served with saffron risotto, pickled onion and green peas

- DESER / DESSERT -

SERNIK NOWOJORSKI / NEW YORK CHEESECAKE

24 PLN

Sernik nowojorski z kruchym spodem podany na słonym karmelu

New York cheesecake with a crispy bottom served on salty caramel

- 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 POŁĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ / SALAD WITH PORK TENDERLOIN

39 PLN

Marynowana połówkowa podana z pieczoną papryką, prażonymi orzeszkami ziemnymi, pomidorkami
cherry, czerwoną cebulą z pikantnym sosem chili
*Marinated tenderloin served with roasted pepper, roasted peanuts, cherry tomatoes,
red onion and spicy chili 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*

VITELLO TONATO

39 PLN

Plastry cielęciny sous-vide podane z kaparami, rukolą, płatkami sera grana padano oraz sosem tuńczykowym
Sous-vide veal slices served with capers, arugula, grana padano cheese flakes and tuna sauce

- PRYZYSTAWKI CIEPŁE / HOT APPETIZERS -

PIEROGI RAVIOLO ZE SZPINAKIEM / RAVIOLO WITH SPINACH 26 PLN

Włoskie pierogi z farszem szpinakowym, serem ricotta, 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 podane z pak choi, natką pietruszki, pomidorkami koktajlowymi oraz chrupiącą bagietką

Shrimps stewed in butter emulsion served with pak choi, parsley, cherry tomatoes and crispy baguette

- ZUPY / SOUPS -

BULION Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO / HOMESTEAD 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 PIECZONEGO PORA / ROASTED LEEK CREAM SOUP 20 PLN

Zupa krem z pieczonego pora z dodatkiem kasztanów jadalnych oraz francuskim chrustem

Roasted leek cream soup with chestnuts and French brushwood

ŻUREK NA ZAKWASIE / SOUR SOUP 20 PLN

Żur na zakwasie podany z białą kiełbasą i sadzonym jajem przepiórczym

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

FLAKI CIEŁĘCE / VEAL TRIPE SOUP 23 PLN

Tradycyjne flaki cielęce z julienne warzywnym oraz nutą majeranku

Traditional veal tripe with vegetable julienne and marjoram

- MAKARONY / PASTA -

RIGATONI Z KURCZAKIEM / RIGATONI WITH CHICKEN 39 PLN

Makaron rigatoni z kurczakiem, suszonymi pomidorami, rukolą, serem Grana Padano w kremowym sosie śmietanowym z nutą oliwy truflowej

Rigatoni pasta with chicken, sun-dried tomatoes, arugula, Grana Padano cheese in cream sauce and truffle oil

TAGLIATELLE VERDI 42 PLN

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

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

- DANIA CIEPŁE / HOT DISHES -

KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ / BONE-IN PORK CHOP	43 PLN
Kotlet schabowy podany z puree ziemniaczano-koperkowym oraz ogórkiem kiszonym <i>Pork chop served with potato-dill puree and pickled cucumber</i>	
BURGER WOŁOWY / BEEF BURGER	47 PLN
Soczysta wołowina (200g), bekon, plastry pomidora, sałata rzymska, ogórek piklowany, ser cheddar, czerwona cebula, sos autorski oraz frytki z batatów <i>Juicy beef (200g), bacon, tomato slices, romaine lettuce, pickled cucumber, cheddar cheese, red onion, homemade sauce and sweet potato fries</i>	
PIECZONY KURCZAK ZAGRODOWY / HOMESTEAD CHICKEN	49 PLN
Połówka pieczonego kurczaka podlaskiego podana z chrupiącymi frytkami z batatów, limonkowym majonezem z chili, mieszanką sałat z dressingiem z rukoli <i>Half of roasted chicken served with crispy sweet potato fries, lime mayonnaise with chili, mixed salad with arugula dressing</i>	
ŻEBERKA WIEPRZOWE BBQ / BBQ PORK RIBS	49 PLN
Marynowane żeberka wieprzowe w sosie BBQ podane z puree ziemniaczanym z dodatkiem musztardy francuskiej oraz mieszanką sałat z sosem miodowo - musztardowym <i>Pork ribs marinated in BBQ sauce served with potatoes puree with French mustard and a mix of lettuce with honey - mustard sauce</i>	
FILET Z ŁOSOSIA MOWI / MOWI SALMON FILLET	63 PLN
Pieczony filet z łososia podany z kuskusem izraelskim z dodatkiem pasty z pieczonej papryki, pak choi, pomidorkami koktajlowymi oraz majonezem limonkowym z chili <i>Roasted salmon fillet served with Israeli couscous with roasted pepper paste, pak choi, cherry tomatoes and lime mayonnaise with chilli</i>	
UDKA KACZKI / BAKED DUCK LEGS	69 PLN
Długo pieczony duet kaczych ud podanych z gratin ziemniaczanym z brokułem, zasmażanymi burakami, kompresowanym jabłkiem z majerankiem i sosem żurawinowym <i>Long-roasted duck legs duet served with potato gratin with broccoli, fried beets, compressed apple with marjoram and cranberry sauce</i>	
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 <i>Beef steak with herbal butter, served with young potatoes, grilled vegetables and green pepper sauce</i>	

- 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

MUS CHAŁWOWY / HALVA MOUSSE

22 PLN

Kremowy mus chałwowy z migdałowym ciastkiem, liofilizowanymi owocami oraz pistacjami
Creamy halva mousse with almond cake, lyophilized fruit and pistachios

- MENU DLA DZIECI / MENU FOR CHILDREN -

NIE JESTEM GŁODNY!! / I AM NOT HUNGRY!!	13 PLN
Domowy rosół z makaronem <i>Homemade broth with noodles</i>	
NIE WIEM!?! / I DON'T KNOW!?!	14 PLN
Krem pomidorowy <i>Tomato cream</i>	
MAMO TO!! / PLEASE MUM!!	11 PLN
Chrupiące frytki z batatów z ketchupem <i>Crispy sweet potato fries with ketchup</i>	
A PO CO JEŚĆ?! / WHY DO I HAVE TO EAT THAT?!	18 PLN
Kluseczki ziemniaczane z kurczakiem, sosem pomidorowym i płatkami parmezanu <i>Potato dumplings with chicken, tomato sauce, and Parmesan flakes</i>	
A CO TO JEST?? / AND WHAT IS THAT??	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>	
NIE CHCĘ!! / I DON'T WANT TO!!	22 PLN
Kotlecik schabowy z frytkami i mizerią <i>Pork chop with chips and misery</i>	
CHYBA ZJEM!! / OK... MAYBE I WILL EAT THAT...!!	15 PLN
Smażone banany w cieście z sosem klonowym <i>Fried bananas in a dough with maple sauce</i>	
MOŻE BYĆ!! / LET IT BE!!	18 PLN
Naleśniki z dżemem lub lodami i sosem czekoladowym <i>Pancakes with jam or ice cream and chocolate sauce</i>	