



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:*

- PRZYSTAWKA / APPETIZER -

ZIELONE SZPARAGI / GREEN ASPARAGUS

32 PLN

Zielone szparagi w emulsji maślanej podane z pomidorkami cherry, serem Grana Padano oraz chrupiąca bagietka

Green asparagus in butter emulsion served with cherry tomatoes, Grana Padano cheese and crispy baguette

- ZUPA / SOUP -

KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW / WHITE ASPARAGUS CREAM SOUP

25 PLN

Aksamitny krem z białych szparagów z dodatkiem prażonych ziaren i zielonych szparagów

White asparagus cream soup with the addition of roasted seeds and green asparagus

- DANIE CIEPŁE / HOT DISH -

LABRAKS / LABRAKS FISH

69 PLN

Pieczony w całości okoń morski podany z frytkami z batatów, mieszanką sałat z dressingiem cytrynowo-kolendrowym

Whole roasted sea bass served with sweet potato fries, mix of salads with lemon-coriander dressing

- DESER / DESSERT -

PANNA COTTA Z ZIELONĄ HERBATĄ MATCHA / PANNA COTTA WITH MATCHA GREEN TEA

23 PLN

Panna cotta z zieloną herbatą Matcha podana na chrupiącym ciastku z owocami sezonowymi

Panna cotta with Matcha green tea served on a crispy cookie with seasonal fruits

- 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 polędwiczka podana z pieczoną papryką, prażonymi orzeszkami ziemnymi, pomidorkami cherry, czerwoną cebulą oraz pikantnym sosem chili
Marinated tenderloin served with roasted pepper, roasted peanuts, cherry tomatoes, red onion and spicy chili sauce

- PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD APPETIZERS -

LITEWSKI FILET Z MATIASA / LITHUANIAN FILLET OF MATIAS

36 PLN

Filet z matiasa podany z cebulą, olejem lnianym, czerwonym pieprzem oraz czarnuszką
Filet of matias served with onion, linseed oil, red pepper and nigella

TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE

45 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

- PRZYSTAWKI CIEPŁE / HOT APPETIZERS -

PRZEGRZEBKI / SCALLOPS

45 PLN

Smażone przegrzebki podane na puree z zielonego groszku, z chrupiącym jarmużem oraz pomidorkami cherry
Fried scallops served with green peas puree, crispy kale and cherry tomatoes

KREWETKI BLACK TIGER / BLACK TIGER SHRIMPS

44 PLN

Krewetki duszone z szalotką, czosnkiem w emulsji maślano-winnej, natką pietruszki i chrupiącą bagietką
Shrimps stewed with shallots, garlic in butter-wine emulsion, parsley and crispy baguette

- ZUPY / SOUPS -

BULION Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO / HOMESTEAD CHICKEN BROTH 19 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

ZUPA SZCZAWIOWA / FRESH SORREL SOUP 21 PLN

Zupa ze świeżego szczawiu podana z gotowanym jajkiem

Fresh sorrel soup served with boiled egg

ŻUREK NA ZAKWASIE / SOUR SOUP 23 PLN

Żur na zakwasie podany z białą kielbasą i sadzonym jajem przepiórczym

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

- MAKARONY / PASTA -

TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM / TAGLIATELLE WITH CHICKEN 39 PLN

Makaron tagliatelle z kurczakiem, szparagami w kremowo-śmietanowym sosie z koperkiem oraz serem Grana Padano

Tagliatelle pasta with chicken, asparagus in a creamy cream sauce with dill and Grana Padano cheese

CHOW MEIN Z KREWETKAMI / CHOW MEIN WITH SHRIMPS 45 PLN

Makaron chow mein z krewetkami, warzywami, białym sezamem oraz sosem sweet-chili

Chow mein noodles with shrimps, vegetables, white sesame and sweet-chili sauce

PIEROGI Z KASZĄ GRYCZANĄ / DUMPLINGS WITH BUCKWHEAT 34 PLN

Domowe pierogi z kaszą gryczaną, wędzonym serem, natką pietruszki i sosem gorgonzola

Homemade dumplings with buckwheat, smoked cheese, parsley and gorgonzola sauce

- DANIA CIEPŁE / HOT DISHES -

KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ / BONE-IN PORK CHOP 46 PLN

Kotlet schabowy podany z puree ziemniaczano-koperkowym oraz zasmażaną młodą kapustą
Pork chop served with potato-dill puree and fried young cabbage

BURGER WOŁOWY / BEEF BURGER 47 PLN

Soczysta wołowina, bekon, plastry pomidora, sałata rzymska, ogórek piklowany, ser cheddar, czerwona cebula, sos autorski oraz frytki z batatów
Juicy beef (200g), bacon, tomato slices, romaine lettuce, pickled cucumber, cheddar cheese, red onion, homemade sauce and sweet potato fries

PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME / SUPREME CHICKEN BREAST 47 PLN

Pierś kurczaka z kostką faszerowana serem pleśniowym, otulona boczkiem podana z czarną soczewicą, brokułem oraz sosem serowym
Supreme chicken breast stuffed with blue cheese, wrapped in bacon, served with black lentils, broccoli and cheese sauce

ŻEBERKA WIEPRZOWE BBQ / BBQ PORK RIBS 56 PLN

Marynowane żeberka wieprzowe w sosie BBQ podane z frytkami stekowymi oraz mieszanką sałat z sosem miodowo - musztardowym
Marinated pork ribs in BBQ sauce served with steak fries and mixed salads with honey and mustard sauce

FILET Z HALIBUTA / HALIBUT FILLET 66 PLN

Pieczony filet z halibuta podany z czarną soczewicą, zielonymi szparagami, chipsem z pietruszki oraz sosem cytrynowo-kaparowym
Baked halibut fillet served with black lentils, green asparagus, parsley chips and lemon-caper sauce

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
Long-roasted duck legs duet served with potato gratin with broccoli, fried beets, compressed apple with marjoram and cranberry sauce

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (250 G) / BEEF SIRLOIN STEAK (250 G) 109 PLN

Stek z połówicy wołowej podany z puree truflowym, zielonymi szparagami, pomidorkami cherry i sosem berneńskim
Beef sirloin steak served with truffle puree, green asparagus, cherry tomatoes and Béarnaise sauce

- DESERY / DESSERTS -

TARTA BANOFFEE / BANOFFEE TART

25 PLN

Krucha tarta z bananami, karmelem oraz kremem chantilly

Crispy tart with bananas, caramel and chantilly cream

FONDANT Z BIAŁEJ CZEKOLADOWY / WHITE CHOCOLATE FONDANT

27 PLN

Ciastko z płynną białą czekoladą podane z sorbetem malinowym, jadalną ziemią oraz sezonowymi owocami

Liquid white chocolate cake served with raspberry sorbet, crumble and seasonal fruit

SERNIK PISTACJOWY / PISTACHIO CHEESECAKE

29 PLN

Domowy sernik pistacjowy z chrupiącymi markizami, bitą śmietaną oraz limonką

Homemade pistachio cheesecake with crunchy marquise, whipped cream and lime

- 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??	23 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!!	26 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>	