



HOTEL
CHOPIN
Business & Spa

Restauracja Chopin

Zarezerwuj stolik

+48 662 735 766 / +48 46 880 59 92

Szef Restauracji poleca:
The restaurant chef recommends:

- PRZYSTAWKA / APPETIZER -

ZIELONE SZPARAGI / GREEN ASPARAGUS

38 PLN

Zielone szparagi w emulsji maślanej podane z chrupiącym boczkiem, pomidorkami cherry, sosem bearnieński oraz grzankami z bagietki

Green asparagus in butter emulsion served with crispy bacon, cherry tomatoes, bearnaise sauce and baguette croutons

- ZUPA / SOUP -

KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW / WHITE ASPARAGUS CREAM SOUP

26 PLN

Aksamitny krem z białych szparagów podany z pestkami dyni, słonecznika oraz salsą z ogórka małosolnego

White asparagus cream soup served with pumpkin seeds, sunflower seeds and small-pickled cucumber salsa

- DANIE CIEPŁE / HOT DISH -

RAVIOLI ZE SZPARAGAMI / RAVIOLI WITH ASPARAGUS

46 PLN

Ravioli ze szparagami, serkiem mascarpone, rukolą, pomidorkami cherry, oliwą z oliwek oraz serem Pecorino Romano

Ravioli with asparagus, mascarpone cheese, arugula, cherry tomatoes, olive oil and Pecorino Romano cheese

- DESER / DESSERT -

SEMIFREDDO Z BEZĄ I TRUSKAWKAMI / SEMIFREDDO WITH MERINGUE AND STRAWBERRIES

24 PLN

Włoski deser podawany na zimno z kawałkami bezy, truskawkami oraz sosem owocowym

Italian dessert served with meringue pieces, strawberries and fruit sauce

- 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 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

CHŁODNIK Z BOTWINKI / COLD BEET SOUP 22 PLN

Orzeźwiający chłodnik z botwinki na jogurcie i maślanie, podany z jajkiem

Refreshing beet soup with yogurt, buttermilk and 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 POLĘDWICY WOŁOWEJ (250 G) / BEEF SIRLOIN STEAK (250 G)

109 PLN

Stek z polędwicy 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

- MENU DLA DZIECI / MENU FOR CHILDREN -

NIE JESTEM GŁODNY!! / I AM NOT HUNGRY!!

13 PLN

Domowy rosół z makaronem
Homemade broth with noodles

NIE WIEM!?! / I DON'T KNOW!?!

14 PLN

Krem pomidorowy
Tomato cream

MAMO TO!! / PLEASE MUM!!

11 PLN

Chrupiące frytki z batatów z ketchupem
Crispy sweet potato fries with ketchup

A PO CO JEŚĆ?! / WHY DO I HAVE TO EAT THAT?!

18 PLN

Kluseczki ziemniaczane z kurczakiem, sosem pomidorowym i płatkami parmezanu
Potato dumplings with chicken, tomato sauce, and Parmesan flakes

A CO TO JEST?? / AND WHAT IS THAT??

23 PLN

Chrupiące kawałki kurczaka z frytkami i surówką z marchewki z jabłuszkiem
Crispy chicken pieces with chips and carrot salad with apple

NIE CHCĘ!! / I DON'T WANT TO!!

26 PLN

Kotlecik schabowy z frytkami i mizerią
Pork chop with chips and misery

CHYBA ZJEM!! / OK... MAYBE I WILL EAT THAT...!!

15 PLN

Smażone banany w cieście z sosem klonowym
Fried bananas in a dough with maple sauce

MOŻE BYĆ!! / LET IT BE!!

18 PLN

Naleśniki z dżemem lub lodami i sosem czekoladowym
Pancakes with jam or ice cream and chocolate 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 CZEKOLADY / 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