



HOTEL
CHOPIN
Business & Spa

Restauracja Chopin

Hotel Chopin Business & Spa
ul. R. Traugutta 21
tel. +48 662 735 766

*Szef Restauracji poleca:
The restaurant chef recommends:*

- PRZYSTAWKA / APPETIZER -

BOROWIKI NA MAŚLE KLAROWANYM / PORCINI MUSHROOMS IN CLARIFIED BUTTER 44 PLN
Smażone borowiki w delikatnym sosie śmietanowym podane ze świeżą natką pietruszki oraz ziołowymi grzankami
Sautéed porcini mushrooms in a delicate cream sauce with fresh parsley and herbal croutons

- ZUPA / SOUP -

CAPPUCCINO BOROWIKOWE / PORCINI MUSHROOMS CREAM SOUP 27 PLN
Aksamitny krem z borowików szlachetnych z mleczną pianką oraz palonym masłem
Velvety cream of porcini mushrooms with milk foam and brown butter

- DANIE CIEPŁE / HOT DISH -

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE / PORK TENDERLOIN SOUS VIDE 72 PLN
Polędwiczka wieprzowa faszerowana kurkami podana z czeskim knedlem, pieczoną marynowaną papryką w sosie z leśnych grzybów
Pork tenderloin stuffed with chanterelles served with traditional Czech dumplings, marinated roasted peppers in forest mushroom sauce

- DESER / DESSERT -

TARTA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ / WHITE CHOCOLATE TART 28 PLN
Krusza tarta z białą czekoladą, śliwkami w brandy oraz bitą śmietaną
Crispy white chocolate tart with brandy plums and whipped cream

- SAŁATKI / SALADS -

SAŁATKA Z KURCZAKIEM LUB KREWETKAMI / CHICKEN OR SHRIMPS SALAD

37 / 41 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 POLĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ / SALAD WITH PORK TENDERLOIN

42 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

47 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

20 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 SEZONOWY / SEASONAL COLD SOUP

22 PLN

Orzeźwiający chłodnik sezonowy, o szczegóły zapytaj obsługę

Refreshing seasonal cooler, ask staff for details

ŻUREK NA ZAKWASIE / SOUR SOUP

24 PLN

Żur na zakwasie podany z białą kiełbasą i sadzonym jajem przepiórczym

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

- MAKARONY / PASTA -

TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM / TAGLIATELLE WITH CHICKEN 42 PLN

Makaron tagliatelle z kurczakiem, sercami karczocha w kremowo-śmietanowym sosie z natką oraz serem Grana Padano

Tagliatelle pasta with chicken, artichoke hearts in a creamy parsley sauce and Grana Padano cheese

CZARNE RAVIOLI Z KREWETKAMI / BLACK RAVIOLI WITH SHRIMPS 49 PLN

Makaron ravioli faszerowany krewetkami, podany z pomidorkami cherry w emulsji winno-maślanej

Black ravioli pasta stuffed with shrimp, served with cherry tomatoes in a wine and butter emulsion

PIEROGI Z KASZĄ GRYCZANĄ / DUMPLINGS WITH BUCKWHEAT 37 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 48 PLN

Kotlet schabowy podany z puree ziemniaczano-koperkowym oraz mizerią

Pork chop served with potato-dill puree and fresh cucumber and sour cream salad

BURGER WOŁOWY / BEEF BURGER 52 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 49 PLN

Pierś kurczaka z kostką faszerowana serem pleśniowym, otulona boczkiem podana z czarną soczewicą, młodą marchewką sous vide oraz sosem serowym

Supreme chicken breast stuffed with blue cheese, wrapped in bacon, served with black lentils, sous vide young carrots and cheese sauce

FILET Z HALIBUTA / HALIBUT FILLET 68 PLN

Pieczony filet z halibuta podany z czarną soczewicą, sałatą rzymską, młodą marchewką, chipsem z pietruszki oraz sosem cytrynowo-kaparowym

Baked halibut fillet served with black lentils, baby broccoli, young carrot, parsley chips and lemon-caper sauce

POLICZKI WOŁOWE / BEEF CHEEKS 69 PLN

Wolno pieczone policzki wołowe w czerwonym winie podane z włoskimi kopytkami buraczanymi, grillowaną sałatą rzymską w sosie rozmarynowym

Slow-roasted beef cheeks in red wine served with beetroot gnocchi, grilled romaine lettuce in rosemary 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) 119 PLN

Stek z polędwicy wołowej podany z puree truflowym, grillowanymi warzywami i sosem berneńskim

Beef sirloin steak served with truffle puree, grilled vegetables and Béarnaise sauce

- DESERY / DESSERTS -

KREM BRULLE / CRÈME BRÛLÉE 26 PLN

Klasyczny krem brulle podany ze świeżymi owocami, kremem śmietankowym oraz opalonym cukrem

Classic crème brûlée served with fresh fruit, creamy cream and caramelized crust

FONDANT CZEKOLADOWY / CHOCOLATE FONDANT 28 PLN

Ciastko z płynną czekoladą podane z lodami waniliowymi, sezonowymi owocami oraz bitą śmietaną

Liquid chocolate cake served with vanilla ice cream, seasonal fruit and whipped cream

BEZA LIMONKOWA / LIME MERINGUE 27 PLN

Puszysta beza ze skórką limonki, jadalną ziemią oraz musem owocowym

Fluffy meringue with lime zest, crumble and fruit mousse

- 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!!	15 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?!	21 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...!!	18 PLN
Smażone banany w cieście z sosem klonowym <i>Fried bananas in a dough with maple sauce</i>	
MOŻE BYĆ!! / LET IT BE!!	21 PLN
Naleśniki z dżemem lub lodami i sosem czekoladowym <i>Pancakes with jam or ice cream and chocolate sauce</i>	