



**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 -**

**WĄTRÓBKA Z GĘSI / GOOSE LIVER**

36 PLN

Flambirowana gęsia wątróbka w whisky podana z kolorowymi sałatkami, marynowaną dynią oraz śliwką z musem na bazie sera Roquefort.

*Flambéed goose liver in whisky served with colorful salads, pickled pumpkin and plum with Roquefort cheese mousse*

**- ZUPA / SOUP -**

**CONSOMME Z GĘSI / GOOSE CONSOMME SOUP**

25 PLN

Bulion z gęsi Kołudzkiej podany z cepelinami oraz warzywami concasse

*Goose bouillon served with cepelins and concasse vegetables.*

**- DANIE CIEPŁE / HOT DISH -**

**UDKO Z POLSKIEJ GĘSI / LEG OF POLISH GOOSE**

78 PLN

Długo pieczona noga z gęsi owsianej podana na puree z batatów, gruszką faszerowaną serem Roquefort oraz sosem z rokitnika

*Long roasted leg of oat goose with sweet potato puree, pear stuffed Roquefort cheese and a sea buckthorn sauce*

**- DESER / DESSERT -**

**GORĄCE ŚLIWKI / HOT PLUMS**

28 PLN

Gorące śliwki duszone w cydrze miłostawskim podane z gałką lodów śmietankowych

*Hot plums stewed in apple cider served with a scoop of cream ice cream*

## - SAŁATKI / SALADS -

### **SAŁATKA Z KURCZAKIEM / CHICKEN SALAD**

37 PLN

Grillowana pierś kurczaka na sałacie rzymskiej z pomidorkami cherry, czerwoną cebulą, ogórkiem, bekon, grzankami z focacci, sosem cezar lub miodowo-musztardowym  
*Grilled chicken breast on romaine lettuce with cherry tomatoes, red onion, cucumber, bacon, focaccia croutons, caesar dressing or honey mustard sauce*

### **SAŁATKA Z KREWETKAMI / SHRIMPS SALAD**

41 PLN

Chrupiące krewetki w panko z mieszanką kolorowych sałat, pomidorem, rzodkiewką, marynowaną papryką, czerwoną cebulą, grzankami z focacci i sosem mango-winegret  
*Crispy shrimp in panko with lettuce mix, tomato, radish, pickled peppers, red onion, focaccia croutons and mango-vinaigrette sauce*

## - PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD APPETIZERS -

### **CARPACCIO WOŁOWE / BEEF CARPACCIO**

49 PLN

Plastry ciętej polędwicy wołowej podane z rukolą, parmezanem, kaparami, oliwą truflową oraz grzankami z ciabatty  
*Slices of cut beef tenderloin served with arugula, parmesan cheese, capers, truffle oil and ciabatta croutons*

### **LITEWSKI FILET Z MATIASA / LITHUANIAN FILLET OF MATIAS**

33 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, onion, served with egg yolk, mustard emulsion and pepper olive oil*

## - PRZYSTAWKI CIEPŁE / HOT APPETIZERS -

### **FOCACCIA VEGAN**

33 PLN

Grillowana foccacia podana z salsą z pomidorków cherry i oliwek, rukolą oraz kremem balsamicznym  
*Grilled foccacia served with cherry tomato and olive salsa, arugula and balsamic cream*

### **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*

### **GULYÁSLEVES / HUNGARIAN GOULASH SOUP**

27 PLN

Węgierska zupa gulaszowa z wołowiną, boczniakami, ziołowymi galuszkami  
*Hungarian goulash soup with beef, oyster mushrooms, herbal galushki noodles*

### **ŻUREK ŚLĄSKI / SOUR RYE SOUP**

24 PLN

Żurek śląski podany z gotowanym jajkiem przepiórczym, marynowanymi grzybami oraz kraszowanymi ziemniakami z boczkiem  
*Silesian sour rye soup served with boiled quail egg, marinated mushrooms and sautéed potatoes with bacon*

## - MAKARONY / PASTA -

### **TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM / TAGLIATELLE WITH CHICKEN** 42 PLN

Makaron tagliatelle z kurczakiem, czarnymi oliwkami, sercami karczocha, natką pietruszki, serem Grana Padano w sosie kremowym

*Tagliatelle pasta with chicken, black olives, artichoke hearts, parsley, Grana Padano cheese in a creamy sauce*

### **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*

### **SPAGHETTI Z PESTO BAZYLIWOYM / SPAGHETTI WITH BASIL PESTO** **VEGAN** 39 PLN

Makaron spaghetti z pesto bazyliowym, pomidorkami cherry, rukolą i orzeszkami pinii

*Spaghetti pasta with basil pesto, cherry tomatoes, arugula and pine nuts*

## - DANIA CIEPŁE / HOT DISHES -

### **KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ / BONE-IN PORK CHOP** 48 PLN

Kotlet schabowy podany z puree ziemniaczano-koperkowym oraz kapustą zasmażaną

*Pork chop served with potato and dill puree and fried cabbage*

### **BURGER WOŁOWY / BEEF BURGER** 52 PLN

Soczysta wołowina, bekon, plastry pomidora, sałata rzymska, ogórek piklowany, ser cheddar, czerwona cebula, sos autorski oraz ziemniaczanymi łódeczkami

*Juicy beef (200g), bacon, tomato slices, romaine lettuce, pickled cucumber, cheddar cheese, red onion, homemade sauce and potato boats*

### **PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME / SUPREME CHICKEN BREAST** 49 PLN

Pierś kurczaka z kostką faszerowana serem pleśniowym, otulona boczkiem podana z czarną soczewicą, marchewką po parysku oraz sosem serowym

*Supreme chicken breast stuffed with blue cheese, wrapped in bacon served with black lentils, Parisian carrots and cheese sauce*

### **FILET Z HALIBUTA / HALIBUT FILLET** 68 PLN

Pieczony filet z halibuta podany z czarną soczewicą, groszkiem cukrowym, marchewką paryską, chipsem z pietruszki oraz sosem cytrynowo-kaparowym

*Baked halibut fillet served with black lentils, sugar snap peas, Parisian carrot, parsley chips and lemon-caper sauce*

**POLICZKI WOŁOWE / BEEF CHEEKS** 69 PLN

Wolno pieczone policzki wołowe w czerwonym winie podane z puree ziemniaczano-selerowym, fasolką szparagową w boczku oraz sosem rozmarynowym

*Slow-roasted beef cheeks in red wine served with potato and celery puree, bacon-wrapped green beans 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 POLĘDWICY WOŁOWEJ (250 G) / BEEF SIRLOIN STEAK (250 G)** 119 PLN

Stek z polędwicy wołowej podany z ziemniakiem Hasselback, grillowanymi warzywami oraz sosem z zielonego pieprzu

*Beef tenderloin steak served with Hasselback potato, grilled vegetables and green pepper 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*

**TARTA JABŁKOWA / APPLE TART** 27 PLN

Domowa tarta jabłkowa podana na ciepło z lodami waniliowymi, bitą śmietaną oraz sosem cynamonowym

*Homemade hot apple tart served with vanilla ice cream, whipped cream and cinnamon sauce*

## **- 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>	21 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>	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>	
<b>NIE CHCĘ!! / I DON'T WANT TO!!</b>	26 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>	18 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>	21 PLN
Naleśniki z dżemem lub lodami i sosem czekoladowym <i>Pancakes with jam or ice cream and chocolate sauce</i>	