



★★★★
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:*

- ZUPA / SOUP -

KRUPNIK KRÓLEWSKI / ROYAL KRUPNIK

26 PLN

Zupa krupnik z warzywami concasee, konfitowanym policzkiem wieprzowym, kaszą jęczmienną oraz szczypiorkiem

Krupnik soup with concasee vegetables, confit pork cheek, barley groats and chives

- DANIE CIEPŁE / HOT DISH -

ZRAZ WOŁOWY / BEEF ROULADE

67 PLN

Zraz wołowy w aksamitnym sosie francuskim podany z kluskami śląskimi z czosnkiem niedźwiedzim oraz karmelizowaną brukselką

Delicate beef roulade in velvety French sauce served with Silesian dumplings with bear garlic and caramelized Brussels sprouts

- DESER / DESSERT -

DESEROWE TRIO / DESSERT TRIO

28 PLN

Połączenie trzech deserów: tiramisu z galaretką kawową, fond z bakaliami oraz suflet cytrynowy z opalaną włoską bezą

Dessert trio: tiramisu with coffee jelly, fond with nuts and lemon soufflé with toasted Italian meringue

- SAŁATKI / SALADS -

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 shrimps in panko with lettuce mix, tomato, radish, pickled peppers, red onion, focaccia croutons and mango-vinaigrette sauce

SAŁATKA Z KURCZAKIEM / CHICKEN SALAD

38 PLN

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

- PRYZYSTAWKI CIEPŁE / HOT APPETIZERS -

FOCACCIA VEGAN 33 PLN

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

KREWETKI BLACK TIGER / BLACK TIGER SHRIMPS 44 PLN

Duszone krewetki 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

KREM Z PIECZONEGO PORA / ROASTED LEEK CREAM SOUP 24 PLN

Aksamitny krem porowo-ziemniaczany podany z jadalnymi kasztanami oraz chrupiącym
paluchem z ciasta francuskiego
Velvety leek-potato cream soup served with chestnuts and crispy puff pastry stick

ŻUREK ŚLĄSKI / SOUR RYE SOUP 24 PLN

Tradycyjny żurek śląski podany z gotowanym jajkiem przepiórczym, marynowanymi grzybami
oraz kraszonymi ziemniakami z boczkiem
Silesian sour rye soup served with boiled quail egg, marinated mushrooms and potatoes with bacon

- MAKARONY / PASTA -

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 - butter emulsion

PAPPARDELLE Z KURCZAKIEM / PAPPARDELLE WITH CHICKEN 43 PLN

Makaron pappardelle z grillowanym kurczakiem, w kremowym sosie gorgonzola podany z pomidorkami cherry, rukolą oraz serem Grana Padano
Pappardelle pasta with chicken in creamy gorgonzola sauce served with cherry tomatoes, arugula and Grana Padano cheese

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 -

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

FILET Z HALIBUTA / HALIBUT FILLET 68 PLN

Filet z halibuta podany z czarną soczewicą, groszkiem cukrowym, marchewką paryską, chipsem z pietruszki oraz sosem cytrynowo - kaparowym
Halibut fillet served with black lentils, sugar snap peas, Parisian carrot, parsley chips and lemon-caper sauce

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

Kotlet schabowy smażony na smalcu podany z puree ziemniaczano-koperkowym oraz kapustą zasmażaną
Pork chop fried in lard served with potato and dill puree and fried cabbage

MEDALIONY Z POLĘDWICZKI WIEPRZOWEJ / PORK TENDERLOIN MEDALLIONS 59 PLN

Medaliony z polędwiczki wieprzowej panierowane w pestkach dyni oraz parmezanie, podane z mieszanką sałat, opiekany ziemniakami oraz sosem jogurtowo - czosnkowym
Crispy pork tenderloin medallions breaded in pumpkin seeds and Parmesan cheese, served with mixed salads, baked potatoes and yogurt and garlic sauce

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

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

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (250 G) / BEEF SIRLOIN STEAK (250 G) 119 PLN

Stek z polędwicy wołowej podany z opiekany ziemniakami w ziołach, grillowanymi warzywami oraz sosem z zielonego pieprzu

Beef sirloin steak served with roasted potatoes in herbs, grilled vegetables and green pepper 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

- DESERY / DESSERTS -

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

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 toasted sugar

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 / KIDS MENU -

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
Tradycyjna zupa pomidorowa z makaronem <i>Traditional tomato soup with noodles</i>	
A PO CO JEŚĆ?! / WHY DO I HAVE TO EAT THAT?!	23 PLN
Makaron spaghetti alla bolognese z serem Parmezan <i>Spaghetti pasta alla bolognese with Parmesan cheese</i>	
A CO TO JEST?? / AND WHAT IS THAT??	24 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>	