



C HOTEL CHOPIN

Business & Spa

Restauracja

Godziny otwarcia

Niedziela – Czwartek 12:00 – 23:00

Piątek – Sobota 12:00 – 24:00

Opening hours

Sunday – Thursday 12:00 – 23:00

Friday – Saturday 12:00 – 24:00

Szef Restauracji poleca:
The restaurant chef recommends:

- ZUPA / SOUP -

ZUPA Z MŁODEGO SZCZAWIU / YOUNG SORREL SOUP

26 PLN

Zupa z młodego szczawiu podana z puree ziemniaczanym i sadzonym jajem przepiórczym
Young sorrel soup served with mashed potatoes and fried quail egg

- SAŁATKA -

SAŁATKA Z SEREM BURATTA / SALAD WITH BURATTA CHEESE

39 PLN

Sałatka z serem buratta podana z avocado, oliwkami, pomidorkami cherry, czerwona cebulą, szynką parmeńską oraz sosem balsamiczno-cytrynowym
Salad with buratta cheese served with avocado, olives, cherry tomatoes, red onion, parma ham and balsamic-lemon sauce

- DANIE CIEPŁE / HOT DISH -

SZPARAGI Z SZYNKĄ SERRANO / ASPARAGUS IN SERRANO HAM

34 PLN

Zielone szparagi duszone w emulsji winno - maślanej z szalotką i pomidorkami cherry, podane z sosem berneńskim chipsem z serrano oraz z chrupiącą grzanką i serem parmezan
Green asparagus stewed in wine and butter emulsion with shallots and cherry tomatoes, served with Bernese sauce and crispy toast and Parmesan cheese

- DESER / DESSERT -

RABARBAR W CIEŚCIE FILO / RHUBARB IN FILO PASTRY

29 PLN

Karmelizowany rabarbar zapiekany w cieście filo, podany z sorbetem, syropem klonowym i świeżymi owocami
Caramelized rhubarb baked in phyllo pastry, served with sorbet, maple syrup and fresh fruit

- 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 podana 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

- PRZYSTAWKI CIEPŁE / HOT APPETIZERS -

FOCACCIA VEGAN

33 PLN

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

KREWETKI BLACK TIGER / BLACK TIGER SHRIMPS

44 PLN

Duszone krewetki z szalotką oraz 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 roasted chicken broth, served with quail egg noodles, carrots and parsley

KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW / CREAM OF WHITE ASPARAGUS **26 PLN** **VEGAN**

Aksamitny krem ze szparagów, podany z salsą z zielonego groszku

Velvety cream of asparagus, served with green pea salsa

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

TAGIATELLE Z KURCZAKIEM / TAGIATELLE WITH CHICKEN **45 PLN**

Makaron tagiatelle z kurczakiem i kiełbasą chorizo w sosie pomidorowo – bazyliowym z rukolą oraz serem Grana Padano

Tagiatelle pasta with chicken and chorizo sausage in tomato and basil sauce with arugula and Grana Padano cheese

PIEROGI ZE SZPINAKIEM / DUMPLINGS WITH SPINACH **38 PLN**

Domowe pierogi ze szpinakiem, serem feta i suszonymi pomidorami, podane na sosie pomidorowym i kremowym musie blue cheese

Homemade dumplings with spinach, feta cheese and sun-dried tomatoes, served on tomato sauce and creamy blue cheese mousse

MAKARON SPAGHETTI AGLIO E OLIO **39 PLN** **VEGAN**

Makaron spaghetti z oliwą, czosnkiem, natką pietruszki, papryczką peperoncino i rukolą

Spaghetti pasta with olive oil, garlic, parsley, peperoncino pepper and arugula

- 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 <i>Juicy beef (200g), bacon, tomato slices, romaine lettuce, pickled cucumber, cheddar cheese, red onion, homemade sauce and potato boats</i>	
POLĘDWICA Z DORSZA / COD TENDERLOIN	71 PLN
Pieczona polędwica z dorsza atlantyckiego, podana z kuskusem perłowym, zielonymi Szparagami, chipsem z jarmużu i sosem berneńskim <i>Baked Atlantic cod tenderloin, served with pearl couscous, green asparagus with Bernese sauce and kale chips</i>	
KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ / BONE-IN PORK CHOP	50 PLN
Kotlet schabowy smażony na smalcu podany z puree ziemniaczano-koperkowym oraz surówką z młodej kapusty <i>Pork chop fried in lard served with potato and dill puree and salad from young cabbage</i>	
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 <i>Crispy pork tenderloin medallions breaded in pumpkin seeds and Parmesan cheese, served with mixed salads, baked potatoes and yogurt and garlic sauce</i>	
PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO / SUPREME CORN-FED CHICKEN BREAST	54 PLN
Pierś kurczaka kukurydzianego z kostką, podana z kuskusem perłowym, papardelle z cukinii i marchewki i sosem chili Mayo <i>Corn-fed supreme chicken breast served with pearl couscous, zucchini and carrot papardelle and Mayo chili sauce</i>	
POLĘDWICA WOŁOWA "NIEDŹWIEDZIA ŁAPA" / BEEF TENDERLOIN "BEAR PAW"	121 PLN
Polędwica wołowa podana z czosnkiem, boczkiem, puree ziemniaczanym z musztardą francuską, marynowana pieczona papryka, chrustem z pora oraz sosem gryczano-musztardowym <i>Beef tenderloin served with garlic, bacon, mashed potatoes with French mustard, marinated roasted peppers, leek crisp and buckwheat-mustard sauce</i>	
STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ (250 G) / BEEF SIRLOIN STEAK (250 G)	119 PLN
Stek z polędwicy wołowej podany z opiekany ziemniakami w ziołach, grillowanymi warzywami oraz sosem demi-glace <i>Beef sirloin steak served with roasted potatoes in herbs, grilled vegetables and demi-glace sauce</i>	
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 <i>Long-roasted duck legs duet, served with potato gratin with broccoli, fried beets, compressed apple with marjoram and cranberry sauce</i>	

- DESERY / DESSERTS -

BEZOWY DESER LODOWY / ICE CREAM DESSERT	28 PLN
Deser lodowy przekładany bitą śmietaną z bezą, sosem owocowym i świeżymi owocami <i>A portion of ice cream layered with whipped cream with meringue, fruit sauce and fresh fruit</i>	
FONDANT CZEKOLADOWY / CHOCOLATE FONDANT	28 PLN
Ciastko z płynną czekoladą podane z lodami waniliowymi, jadalną ziemią i owocami <i>Liquid chocolate cake served with vanilla ice cream, white chocolate crust and fruit</i>	
KREM BRULLE / CRÈME BRÛLÉE	26 PLN
Klasyczny krem brulle opalony cukrem z kremem śmietankowym oraz świeżymi owocami <i>Classic crème brûlée served with creamy cream and fresh fruit</i>	
MUS WANILIOWY / VANILLA MOUSSE	26 PLN
Puszysty mus waniliowy z białą czekoladą, podany z bezikami, frużeliną wiśniową oraz chipsem kokosowym <i>Fluffy vanilla mousse with white chocolate, served with crushed meringue, cherry frugelin, fresh fruit and coconut chips</i>	

- 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>	