



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:*

- PRZYSTAWKA / APPETIZER -

TATAR Z PIECZONEGO POMIDORA / ROASTED TOMATO TARTARE 39 PLN
Aromatyczny tatar podany z grzanką czosnkową oraz musem z parmezanu
Aromatic tartare served with garlic crouton and Parmesan mousse

- ZUPA / SOUP -

KREM Z ŻÓŁTYCH POMIDORÓW / YELLOW TOMATOES CREAM SOUP 28 PLN
Aksamitny krem z żółtych pomidorów podany z ziołowym serem feta oraz szynką dojrzewającą
Velvety yellow tomatoes cream soup served with herbal feta cheese and ripening ham

- DANIE CIEPŁE / HOT DISH -

COMBER CIEŁĘCY / VEAL COMBER 69 PLN
Smażony comber cielęcy z sosem demi glace podany z gnocchi oraz kurkami z patelni
Fried veal comber with demi-glace sauce served with gnocchi and pan-seared chanterelles

- DESER / DESSERT -

CZEKOLADOWY DUET / CHOCOLATE DUET 28 PLN
Czekoladowy duet podany z musem brzoskwiniowym na chrupiącym spodzie
Chocolate duet served with peach mousse on a crispy crunch

- SAŁATKI / SALADS -

SAŁATKA Z KREWETKAMI / SHRIMPS SALAD

41 PLN

Chrupiące krewetki w panierce 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

CHŁODNIK LITEWSKI / LITHUANIAN COLD BEET SOUP 22 PLN

Chłodnik Litewski na maślanie i jogurcie naturalnym z botwinką, jajkiem oraz świeżym koperkiem

Lithuanian cold soup on buttermilk and natural yogurt with young beet leaves, egg and fresh dill

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

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

SPAGHETTI AGLIO E OLIO **VEGAN** 39 PLN

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

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

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 Z MIĘSEM / DUMPLINGS WITH MEAT 34 PLN

Tradycyjne pierogi z mięsem okraszone cebulą, podane z mieszanką sałat z sosem miodowo-musztardowym

Traditional dumplings with meat served with fried onion and mixed salads with honey-mustard dressing

- 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 podany z łódeczkami ziemniaczanymi <i>Juicy beef (200g), bacon, tomato slices, romaine lettuce, pickled cucumber, cheddar cheese, red onion, homemade sauce and potato boats</i> | |
| FILET Z DORSZA ATLANTYCKIEGO / ATLANTIC COD FILLET | 69 PLN |
| Smażony filet z dorsza atlantyckiego, podany z kuskusem perłowym, fasolką szparagową z prażonymi płatkami migdałów, chipsem z jarmużu oraz sosem berneńskim <i>Fried Atlantic cod fillet, served with pearl couscous, green beans with roasted almond flakes, kale chips and Berne sauce</i> | |
| KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ / BONE-IN PORK CHOP | 50 PLN |
| Kotlet schabowy smażony na smalcu podany z puree ziemniaczano-koperkowym oraz ogórkiem małosolnym <i>Pork chop fried in lard served with potato and dill puree and semi-pickled cucumber</i> | |
| KURCZAK DE VOLAILLE / CUTLET DE VOLAILLE | 58 PLN |
| Kotlet de volaille nadziewany masłem szałwiowo-pomarańczowym, serem mozzarella, podany z puree ziemniaczanym z karmelizowanym porem, musztardą francuską oraz marchewką z groszkiem <i>Cutlet de volaille stuffed with sage-orange butter, mozzarella cheese, served with mashed potatoes with caramelized leek, French mustard and carrots with peas</i> | |
| STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (250 G) / BEEF SIRLOIN STEAK (250 G) | 119 PLN |
| Stek z połówicy 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> | |
| SZNYCEL Z BAKŁAŻANA / EGGPLANT SCHNITZEL VEGAN | 49 PLN |
| Chrupiący bakłażan panierowany w pestkach dyni, podany z puree ziemniaczano – porowym z Marchewką i fasolą edememe <i>Crispy eggplant breaded in pumpkin seeds, served with mashed potatoes and leeks with carrots and edememe beans</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> | |
| ŻEBERKA WIEPRZOWE W MARYNACIE / MARINATED PORK RIBS | 64 PLN |
| Pieczone żeberka wieprzowe w autorskiej marynacie BBQ z whiskey, podane z opiekany ziemniakami oraz surówką Coleslaw <i>Roasted pork ribs in our own whiskey BBQ marinade, served with roasted potatoes and coleslaw salad</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> | |

- 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 |
| Chrupiący popcorn z kurczaka podany z frytkami oraz surówką z marchewki z jabłuszkiem <i>Crispy popcorn chicken 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> | |