



# **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 -**

**KREM Z CUKINII / ZUCCHINI CREAM SOUP**

26 PLN

Aksamitny krem z cukinii podana z mini mozzarellą oraz salsą z suszonych pomidorów  
*Velvety zucchini cream soup served with mini mozzarella and sun-dried tomato salsa*

**- DANIE CIEPŁE / HOT DISH -**

**ŁOSOŚ MOWI / MOWI SALMON**

76 PLN

Pieczony łosoś MOWI podany na mieszance sałat z cytrynowym dressingiem winegret z gratin selerowo-ziemniaczanym  
*Roasted MOWI salmon served on a mixed salad with lemon vinaigrette dressing with celeriac-potato gratin*

**- DESER / DESSERT -**

**TARTA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ / WHITE CHOCOLATE TART**

29 PLN

Krucha tarta z musem z białej czekolady podana z malinami oraz borówkami amerykańskimi  
*Crispy tart with white chocolate mousse served with raspberries and blueberries*

## - 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 miódowo-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 -

<b>BURGER WOŁOWY / BEEF BURGER</b>	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>	
<b>FILET Z DORSZA ATLANTYCKIEGO / ATLANTIC COD FILLET</b>	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>	
<b>KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ / BONE-IN PORK CHOP</b>	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>	
<b>KURCZAK DE VOLAILLE / CUTLET DE VOLAILLE</b>	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>	
<b>STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (250 G) / BEEF SIRLOIN STEAK (250 G)</b>	119 PLN
Stek z połówki 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>	
<b>SZNYCEL Z BAKŁAŻANA / EGGPLANT SCHNITZEL</b>	49 PLN
<b>VEGAN</b>	
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>	
<b>UDKA KACZKI / BAKED DUCK LEGS</b>	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>	
<b>ŻEBERKA WIEPRZOWE W MARYNACIE / MARINATED PORK RIBS</b>	64 PLN
Pieczone żeberka wieprzowe w autorskiej marynacie BBQ z whiskey, podane z opiekany ziemniakami oraz surówką Colesław <i>Roasted pork ribs in our own whiskey BBQ marinade, served with roasted potatoes and coleslaw salad</i>	

## - DESERY / DESSERTS -

<b>BEZOWY DESER LODOWY / ICE CREAM DESSERT</b>	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>	
<b>FONDANT CZEKOLADOWY / CHOCOLATE FONDANT</b>	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>	
<b>KREM BRULLE / CRÈME BRÛLÉE</b>	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 -

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