



C HOTEL CHOPIN

Business & Spa

Restauracja

Godziny otwarcia

Niedziela – Czwartek 12:00 – 22:00

Piątek – Sobota 12:00 – 23:00

Opening hours

Sunday – Thursday 12:00 – 22:00

Friday – Saturday 12:00 – 23:00

Szef Restauracji poleca:
The restaurant chef recommends:

- ZUPA / SOUP -

KREM DYNIOWY / PUMPKIN CREAM SOUP

28 PLN

Aksamitny krem dyniowy z mlekiem kokosowym, curry, oliwą dyniową oraz prażonymi pestkami dyni
Velvety pumpkin cream soup with coconut milk, curry, pumpkin oil and roasted pumpkin seeds

- DANIE CIEPŁE / HOT DISH -

UDKO Z KRÓLIKA / RABBIT LEG

72 PLN

Pieczone udko z królika podane z gnocchi faszerowanymi orzechami oraz serkiem mascarpone, zasmażanymi buraczkami oraz sosem demi-glace
Roasted leg of rabbit served with gnocchi stuffed with nuts and mascarpone cheese, fried beets and demi-glace sauce

- DESER / DESSERT -

SZARLOTKA NA CIEPŁO / HOT APPLE PIE

28 PLN

Tradycyjna szarlotka podana z lodami waniliowymi oraz sosem angielskim
Hot apple pie served with vanilla ice cream and English sauce

- SAŁATKI / SALADS -

SAŁATKA Z KREWETKAMI / SHRIMPS SALAD

45 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

41 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

34 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

49 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 -

PLACKI ZIEMNIACZANE / POTATO PANCAKES

46 PLN

Smażone placki ziemniaczane podane z wędzonym łososiem, kwaśną śmietaną oraz kawiozem z pstrąga
Fried potato pancakes served with smoked salmon, sour cream and trout caviar

KREWETKI BLACK TIGER / BLACK TIGER SHRIMPS

48 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 22 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

ZUPA Z MAŚLAKÓW / SLIPPERY JACKS MUSHROOM SOUP 27 PLN

Aksamitna zupa z maślaków podana z pierożkami gyoza

Velvety slippery jacks mushroom soup served with gyoza dumplings

ŻUREK ŚLĄSKI / SOUR RYE SOUP 25 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 TORTELLACCI ZE SKORUPIAKAMI / BLACK TORTELLACCI WITH CRUSTACEANS 56 PLN

Ręcznie robiony makaron tortellacci faszerowany skorupiakami w emulsji winno-maślanej z pietruszką oraz serem Grana Padano

Handmade tortellacci pasta stuffed with crustaceans in a wine-butter emulsion with parsley and Grana Padano cheese

PIEROGI Z KAPUSTĄ I BOROWIKAMI / CABBAGE AND BOLETUS DUMPLINGS 43 PLN

Podsmażane pierogi z kapustą i borowikami na oliwie rozmarynowej chipsem z jarmużu

Fried cabbage and boletus dumplings in rosemary oil with kale chips

PIEROGI Z MIĘSEM / DUMPLINGS WITH MEAT 39 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

SPAGHETTI W SOSIE BAZYLIOWO-POMIDOROWYM VEGAN 42 PLN

Spaghetti w sosie z pomidorów San Marzano ze świeżą bazylią, rukolą oraz prażonymi orzeszkami pinii

Spaghetti pasta with San Marzano tomato sauce, fresh basil, arugula and roasted pine nuts

TAGLIATELLE Z POŁĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ / TAGLIATELLE WITH PORK TENDERLOIN 51 PLN

Makaron tagliatelle z połówką wieprzową sous-vide, pieczarkami portobello, Guanciale, serem Grana Padano, rukolą w lekkim sosie śmietanowym

Tagliatelle pasta with sous-vide pork tenderloin, portobello mushrooms, Guanciale, Grana Padano cheese, arugula in a light cream sauce

- DANIA CIEPŁE / HOT DISHES -

GICZ JAGNIĘCA / LAMB'S NECK	94 PLN
Pieczona gicz jagnięca w sosie demi-galce, podana z puree ziemniaczanym, pieczoną papryką oraz piklowaną czerwoną cebulą <i>Roasted lamb's neck in demi-galce sauce, served with mashed potatoes, roasted peppers and pickled red onion</i>	
BURGER WOŁOWY / BEEF BURGER	58 PLN
Soczysta wołowina, bekon, sałata rzymska, ogórek piklowany, piklowana czerwona cebula, ser cheddar, sos autorski podany z frytkami ziołowo-czosnkowymi <i>Juicy beef, bacon, romaine lettuce, pickled cucumber, pickled red onion, cheddar cheese, author's sauce served with herb and garlic fries</i>	
FILET Z DORSZA ATLANTYCKIEGO / ATLANTIC COD FILLET	72 PLN
Smażony filet z dorsza atlantyckiego, podany z kaszą bulgur, duszonym szpinakiem z suszonymi pomidorami, chipsem z jarmużu oraz sosem berneńskim <i>Fried Atlantic cod fillet, served with bulgur groats, braised spinach with sun-dried tomatoes, kale chips and Berne sauce</i>	
KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ / BONE-IN PORK CHOP	56 PLN
Kotlet schabowy smażony na smalcu podany z puree ziemniaczano-koperkowym oraz surówka bałkańską <i>Pork chop fried in lard served with potato and dill puree and Balkan salad</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 fasolą edamame <i>Cutlet de volaille stuffed with sage-orange butter, mozzarella cheese, served with mashed potatoes with caramelized leek, French mustard and edamame beans</i>	
STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (250 G) / BEEF SIRLOIN STEAK (250 G)	125 PLN
Stek z połówki wołowej podany z ziemniakami francuskimi z patelni, grillowanymi warzywami oraz sosem demi-glace <i>Beef sirloin steak served with French pan potatoes, 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>	

- 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>	
SERNIK NOWOJORSKI / NEW YORK CHEESECAKE	28 PLN
Puszysty sernik nowojorski podany z sosem czekoladowym, bitą śmietaną oraz owocami <i>Fluffy New York cheesecake served with chocolate sauce, whipped cream and fruit</i>	

- MENU DLA DZIECI / KIDS MENU -

NIE JESTEM GŁODNY!! / I AM NOT HUNGRY!!	15 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?!	25 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??	27 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!!	29 PLN
Kotlecik schabowy z frytkami i mizerią <i>Pork chop with chips and misery</i>	
CHYBA ZJEM!! / OK... MAYBE I WILL EAT THAT...!!	22 PLN
Smażone banany w cieście z sosem klonowym <i>Fried bananas in a dough with maple sauce</i>	
MOŻE BYĆ!! / LET IT BE!!	25 PLN
Naleśniki z dżemem lub lodami i sosem czekoladowym <i>Pancakes with jam or ice cream and chocolate sauce</i>	