



# **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 Z PIECZONEGO BURAKA / ROASTED BEETROOT CREAM SOUP** 28 PLN  
Aksamitny krem z pieczonego buraka z serem gorgonzola i prażonym orzechem włoskim  
*Velvety roasted beetroot cream soup with gorgonzola cheese and roasted walnut*

**- DANIE CIEPŁE / HOT DISH -**

**PIEROGI Z PIECZONYM INDYKIEM / DUMPLINGS WITH ROAST TURKEY** 48 PLN  
Pierogi z pieczonym indykiem z serem mozzarella, duszonymi kurkami oraz sosem serowym  
*Roast turkey dumplings with mozzarella cheese, stewed chanterelles and cheese sauce*

**- DESER / DESSERT -**

**MALINOWY MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY / RASPBERRY MOUSSE WITH WHITE CHOCOLATE** 26 PLN  
Malinowy mus wypełniony makowo-pomarańczowym ganaszem podany na kruchym ciastku sable z kawiolem pomarańczowym  
*Raspberry mousse filled with poppy seed-orange ganache served on crispy sable cookie and orange caviar*

## - SAŁATKI / SALADS -

### **SAŁATKA Z KREWETKAMI / SHRIMPS SALAD**

46 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**

42 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** 24 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*

**FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA / FRENCH ONION SOUP** 26 PLN

Francuska zupa cebulowa z białym winem, tymiankiem, serem Džiugas oraz grzankami

*French onion soup with white wine, thyme, Džiugas cheese and croutons*

**ŻUREK ŚLĄSKI / SOUR RYE SOUP** 27 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 -

**PIEROGI RUSKIE / DUMPLINGS WITH POTATO AND COTTAGE CHEESE** 40 PLN

Podsmażane pierogi z wędzonym twarogiem, kwaśną śmietaną, szczypiorkiem oraz prażoną cebulą

*Fried dumplings with smoked cottage cheese, sour cream, chives and roasted onions*

**PIEROGI Z MIĘSEM / DUMPLINGS WITH MEAT** 40 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*

**PACCHERI ZE SZPINAKIEM / PACCHERI WITH SPINACH VEGAN** 43 PLN

Makaron paccheri z pomidorkami koktajlowym, orzeszkami pini, serem Džiugas w kremowym sosie szpinakowym

*Paccheri pasta with cherry tomatoes, pine nuts, Džiugas cheese in a creamy spinach sauce*

**TAGLIATELLE Z POŁĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ / TAGLIATELLE WITH PORK TENDERLOIN** 51 PLN

Makaron tagliatelle z polędwiczką 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 -

<b>GICZ JAGNIĘCA / LAMB'S NECK</b>	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>	
<b>BURGER WOŁOWY / BEEF BURGER</b>	58 PLN
Soczysta wołowina, bekon, sałata rzymska, ogórek piklowany, piklowana czerwona cebula, ser cheddar, sos autorski frytki ziołowo-czosnkowe <i>Juicy beef, bacon, romaine lettuce, pickled cucumber, pickled red onion, cheddar cheese, author's sauce served with herb and garlic fries</i>	
<b>FILET Z DORSZA ATLANTYCKIEGO / ATLANTIC COD FILLET</b>	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>	
<b>KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ / BONE-IN PORK CHOP</b>	56 PLN
Kotlet schabowy smażony na smalcu podany z puree ziemniaczano-koperkowym oraz duszoną kiszoną kapustą z kminkiem <i>Pork chops fried in lard and served with potato and dill puree and sauerkraut stew with caraway seeds</i>	
<b>ROLADKA DROBIOWA / POULTRY ROULADE</b>	58 PLN
Roladka drobiowa z serem lazur i gruszką w panko, podana z puree ziemniaczanym, fasolką szparagową z masłem oraz sosem serowym <i>Poultry roulade with blue cheese and pear in panco, served with mashed potatoes, green beans with butter and cheese sauce</i>	
<b>STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (250 G) / BEEF SIRLOIN STEAK (250 G)</b>	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>	
<b>STEK Z SELERA / CELERY ROOT STEAK VEGAN</b>	49 PLN
Chrupiący stek z selera w panierce panko, podany z puree ziemniaczanym, fasolką szparagową, czerwoną marynowaną cebulą oraz sosem pieczarkowym <i>Crispy celeriac steak in panco, served with mashed potatoes, green beans, red pickled onion and mushroom sauce</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>	

## - 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>SERNIK PISTACJOWY/ PISTACHIO CHEESECAKE</b>	29 PLN
Kremowy sernik pistacjowy podany z bitą śmietaną oraz owocami <i>Creamy pistachio cheesecake served with whipped cream and fruit</i>	

## - MENU DLA DZIECI / KIDS MENU -

<b>BABYCCINO</b>	250 ml	15 PLN
Spienione mleko, sos czekoladowy, posypka cukrowa		
<b>NIE JESTEM GŁODNY!! / I AM NOT HUNGRY!!</b>		16 PLN
Domowy rosół z makaronem <i>Homemade broth with noodles</i>		
<b>NIE WIEM!?! / I DON'T KNOW!?!</b>		15 PLN
Tradycyjna zupa pomidorowa z makaronem <i>Traditional tomato soup with noodles</i>		
<b>A CO TO JEST?? / AND WHAT IS THAT??</b>		29 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>		29 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>		25 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>		26 PLN
Naleśniki z dżemem lub lodami i sosem czekoladowym <i>Pancakes with jam or ice cream and chocolate sauce</i>		