



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

MENU SEZONOWE

- PRZYSTAWKA / COLD APPETIZER -

DESKA CHOPINA / CHOPIN'S BOARD

90 PLN

Zestaw serowych i mięsnych przysmaków

Set of cheese and meat delicacies

Najlepiej komponuje się z alkoholami Chopin / *Pairs best with Chopin spirits*

- ZUPA / SOUP -

FLACZKI CIEŁĘCE / VEAL TRIPE SOUP

31 PLN

Staropolskie flaki cielęce z pomidorami oraz świeżym imbirem

Old Polish veal tripe soup with tomatoes and fresh ginger

- DANIE CIEPŁE / HOT DISH -

ZRAZIKI WOŁOWE / BEEF ROULADE

69 PLN

Zraziki wołowe podane z szpeclami z czosnkiem niedźwiedzim, modrą kapustą z octem balsamicznym

Beef roulade served with spaetzle with wild garlic, red cabbage with balsamic vinegar

- DESER / DESSERT -

TARTA JABŁKOWA/ APPLE TART

28 PLN

Domowa tarta jabłkowa podana z sosem waniliowym oraz lodami słony karmel

Homemade apple tart served with vanilla sauce and salted caramel ice cream

- SAŁATKI / SALADS -

SAŁATKA Z KREWETKAMI / SHRIMPS SALAD

48 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 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, rukolą w kremowym sosie szpinakowym

Paccheri pasta with cherry tomatoes, pine nuts, arugula in a creamy spinach sauce

TAGLIATELLE Z POLĘDWICZKĄ 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 -

GICZ JAGNIĘCA / LAMB'S NECK	94 PLN
Pieczone 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 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>	
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 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>	
ROLADKA DROBIOWA / POULTRY ROULADE	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>	
STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (250 G) / BEEF SIRLOIN STEAK (250 G)	125 PLN
Stek z połędwicy 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>	
MEDALIONY Z SELERA / CELERIAC MEDALLIONS VEGAN	49 PLN
Chrupiące medaliony z selera w panierce panko, podane z ziemniakami francuskimi, fasolką szparagową, czerwoną marynowaną cebulą oraz sosem pieczarkowym <i>Crispy celeriac medallions in panco, served with french potatoes, green beans, red pickled onion and mushroom sauce</i>	
UDKA KACZKI / BAKED DUCK LEGS	69 PLN
Długo pieczony duet kaczych ud podanych z opiekany ziemniakami, modrą kapustą, kompresowanym jabłkiem z majerankiem i sosem żurawinowym <i>Long-roasted duck legs duet, served with roasted potato, red cabbage, 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 PISTACJOWY/ PISTACHIO CHEESECAKE	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 -

BABYCCINO	300 ml	15 PLN
Spienione mleko, sos czekoladowy, posypka cukrowa		
NIE JESTEM GŁODNY!! / I AM NOT HUNGRY!!		16 PLN
Domowy rosół z makaronem <i>Homemade broth with noodles</i>		
NIE WIEM!?! / I DON'T KNOW!?!		15 PLN
Tradycyjna zupa pomidorowa z makaronem <i>Traditional tomato soup with noodles</i>		
A CO TO JEST?? / AND WHAT IS THAT??		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>		
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...!!		25 PLN
Smażone banany w cieście z sosem klonowym <i>Fried bananas in a dough with maple sauce</i>		
MOŻE BYĆ!! / LET IT BE!!		26 PLN
Naleśniki z dżemem lub lodami i sosem czekoladowym <i>Pancakes with jam or ice cream and chocolate sauce</i>		