



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

POLECAMY

DESKA CHOPINA / CHOPIN'S BOARD

99 PLN

Zestaw serowych i mięsnych przysmaków

Set of cheese and meat delicacies

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

DESKA DEGUSTACYJNA WÓDKI CHOPIN (ŻYTO / ZIEMNIAK / PSZENICA) 40 %

3 x 25 ml 39 PLN

CHOPIN VODKA TASTING BOARD (RYE / POTATO / WHEAT) 40 %

Najlepiej komponuje się z deską Chopina - zestawem serowych i mięsnych przysmaków

Pairs best with Chopin's board - set of cheese and meat delicacies

- ZUPY / SOUPS -

CHŁODNIK LITEWSKI / COLD BEET SOUP

28 PLN

Maślanka / botwinka / jajko przepiórcze / ogórek / rzodkiewka / szczypiorek / koper

Buttermilk / young beet leaves / quail egg / cucumber / radish / chives / dill

KREM Z ŻÓŁTYCH POMIDORÓW / YELLOW TOMATO CREAM SOUP

29 PLN

Mus z sera feta oraz sera rokpol / świeże zioła / krem balsamiczny

Feta and rokpol cheese mousse / fresh herbs / balsamic cream

- DANIE CIEPŁE / HOT DISH -

FILET Z ŁOSOSIA MOWI / MOWI SALMON FILLET

76 PLN

Puree z kalafiora z groszkiem cukrowym / pomidorki cherry / płatki chilli

Cauliflower purée with sugar snap peas / cherry tomatoes / chili flakes

- DESER / DESSERT -

CZEKOLADOWY DESER LODOWY / CHOCOLATE ICE CREAM DESSERT

28 PLN

Lody czekoladowe / wiśnie z nutą rumu / banan / bita śmietana / świeża mięta

Chocolate ice cream / cherries with a hint of rum / banana / whipped cream / fresh mint

- PRZYSTAWKI / APPETIZERS -

SAŁATKA Z KREWETKAMI / SHRIMPS SALAD

48 PLN

Pomidor / rzodkiewka / marynowana papryka / czerwona cebula / grzanki / sos mango-winegret
Tomato / radish / pickled peppers / red onion / croutons / mango-vinaigrette sauce

SAŁATKA Z KURCZAKIEM / CHICKEN SALAD

42 PLN

Pomidory cherry / czerwona cebula / ogórek / bekon / ser parmezan / grzanki /
sos do wyboru Cezar lub miodowo-musztardowy
*Cherry tomatoes / red onion / cucumber / bacon / parmesan cheese / croutons /
Caesar or honey-mustard sauce to choose*

CARPACCIO WOŁOWE / BEEF CARPACCIO

49 PLN

Rukola / ser parmezan / kapary / oliwa truflowa / grzanki z ciabatty
Arugula / parmesan cheese / capers / truffle oil / ciabatta croutons

TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE

49 PLN

Ogórek konserwowy / marynowane grzyby shimeji / cebula / żółtko jajka / emulsja musztardowa /
oliwa paprykowa
Pickled cucumber / pickled shimeji mushrooms / onion / egg yolk / mustard emulsion / paprika oil

GRILLOWANY SER MANOURI / GRILLED MANOURI CHEESE

48 PLN

Marynowana cukinia / mieszanka sałat / dressing cytrynowo - balsamiczny / pomidory cherry
Marinated zucchini / salad mix / lemon-balsamic dressing / cherry tomatoes

KREWETKI BLACK TIGER / BLACK TIGER SHRIMPS

48 PLN

Szalotka / czosnek / emulsja winno-maślana / natka pietruszki / bagietka
Shallot / garlic / wine and butter emulsion / parsley / baguette

- ZUPY / SOUPS -

BULION Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO / HOMESTEAD CHICKEN BROTH	25 PLN
Makaron przepiórczy / warzywa julienne / natka pietruszki <i>Quail's egg noodles / julienne vegetables / parsley</i>	
KREM Z PIECZONEJ CUKINII / ROASTED ZUCCHINI CREAM	28 PLN
Mini mozzarella / oliwa paprykowa / świeże zioła <i>Mini mozzarella / paprika oil / fresh herbs</i>	
ŻUREK / SOUR RYE SOUP	27 PLN
Młode ziemniaki / biała kielbasa / jajko / suszony podgrzybek <i>Young potatoes / white sausage / egg / dried bay bolete</i>	

- DANIA CIEPŁE / HOT DISHES -

ŻEBRA WIEPRZOWE / PORK RIBS	74 PLN
Chipsy ziemniaczane / guacamole / mieszanka sałat / dressing cytrusowy <i>Potato chips / guacamole / salad mix / citrus dressing</i>	
FILET Z KURCZAKA / CHICKEN FILLET	56 PLN
Risotto bazyliowe / marchewka baby / fasolka szparagowa / sos aioli z pieczonego czosnku <i>Basil risotto / baby carrots / green beans / roasted garlic aioli sauce</i>	
BURGER WSC / WSC BEEF BURGER	58 PLN
Wołowina / bekon / sałata rzymska / ogórek piklowany / piklowana czerwona cebula / ser cheddar sos autorski / frytki ziołowo – czosnkowe <i>Beef / bacon / romaine lettuce / pickled cucumber / pickled red onion / cheddar cheese / author's sauce / herb and garlic fries</i>	
UDKA KACZKI / BAKED DUCK LEGS	69 PLN
Gratin ziemniaczano-brokulowe / zasmażane buraki / kompresowane jabłko / sos żurawinowy <i>Potato and broccoli gratin / fried beets / compressed apple / cranberry sauce</i>	
FILET Z SANDACZA / ZANDER FILLET	72 PLN
Risotto bazyliowe / marchewka baby / fasolka szparagowa / chips z pietruszki / sos aioli z pieczonego czosnku <i>Basil risotto / baby carrots / green beans / parsley chips / roasted garlic aioli sauce</i>	
STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF SIRLOIN STEAK	134 PLN
Ziemniaki francuskie / grillowane warzywa / sos demi-glace <i>French potatoes / grilled vegetables / demi-glace sauce</i>	
TAGLIATELLE Z POŁĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ / TAGLIATELLE WITH PORK TENDERLOIN	51 PLN
Pieczarki portobello / guanciale / ser grana padano / rukola / lekki sos śmietanowy <i>Portobello mushrooms / guanciale / grana padano cheese / arugula / light cream sauce</i>	
SCHAB RASY PUŁAWSKIEJ / PORK CHOP	56 PLN
Puree ziemniaczane / mizeria / koper ogrodowy <i>Mashed potatoes / Polish cucumber salad "mizeria" / garden dill</i>	

- DANIA CIEPŁE / HOT DISHES -

MAKARON TORTELLACCI / PASTA TORTELLACCI VEGAN	49 PLN
Szpinak / ser mozzarella / orzeszki pinii / salsa z suszonych pomidorów i czarnych oliwek Spinach / mozzarella cheese / pine nuts / salsa of sun-dried tomatoes and black olives	
PIEROGI Z MIĘSEM / DUMPLINGS WITH MEAT	40 PLN
Mieszane sałaty / duszona cebula / sos miodowo – musztardowy Salad mix / stewed onion / honey and mustard dressing	
MEDALIONY Z SELERA / CELERY MEDALLIONS VEGAN	49 PLN
Ziemniaki francuskie / fasolka szparagowa / marynowana czerwona cebula / sos pieczarkowy French potatoes / green beans / marinated red onions / mushroom sauce	

- DESERY / DESSERTS -

DESER LODOWY / ICE CREAM DESSERT	28 PLN
Beza / świeże owoce / bita śmietana / sos owocowy Meringue / fresh fruit / whipped cream / fruit sauce	
FONDANT CZEKOLADOWY / CHOCOLATE FONDANT	28 PLN
Lody waniliowe / jadalna ziemia / świeże owoce Vanilla ice cream / white chocolate crust / fresh fruit	
SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ / WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE	29 PLN
Sos z czarnych jeżyn / bita śmietana / świeże owoce Blackberry sauce / whipped cream / fresh fruit	