



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

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

- ZUPA / SOUP -

AROMATYCZNA ZUPA NA BAZIE GĘSICH ŻOŁĄDKÓW / AROMATIC GOOSE GIZZARD SOUP

30 PLN

Aromatyczna zupa na bazie gęsich żołądków z rydzami / imbir / chili / majeranek

Aromatic goose gizzard soup with saffron milk / ginger / chili / marjoram

- DANIE CIEPŁE / HOT DISH -

WOLNO PIECZONA NOGA Z MŁODEJ GĘSI / SLOW - ROASTED LEG OF YOUNG GOOSE

109 PLN

Aksamitne puree z dyni / domowe szare kluski z pancettą / brokuł bimi / sos porto

Velvety pumpkin puree / homemade grey dumplings with pancetta / bimi broccoli / porto sauce

- DESER / DESSERT -

STRUDEL Z JABŁKAMI I BAKALIAMI / APPLE AND DRIED FRUIT STRUDEL

30 PLN

Delikatne ciasto z nadzieniem z jabłek i bakalii / lody śmietankowe / sos waniliowy z nutą rumu

Delicate pastry filled with aromatic apples and dried fruits / vanilla ice cream / rum-infused vanilla sauce

- PRZYSTAWKI / APPETIZERS -

SAŁATKA Z KREWETKAMI LUB KURCZAKIEM / SHRIMPS SALAD OR CHICKEN SALAD

48 / 43 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*

SAŁATKA Z POŁĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ / ORIENTAL-STYLE SALAD WITH PORK TENDERLOIN

46 PLN

Mieszanka sałat / pomidorki koktajlowe / czerwona cebula / orzechy nerkowca / ziarna sezamu
Mixed greens / cherry tomatoes / red onion / cashew nuts / sesame seeds

CARPACCIO WOŁOWE / BEEF CARPACCIO

49 PLN

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

TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE

49 PLN

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

FILET ZE ŚLEDZIA BAŁTYCKIEGO / BALTIC HERRING FILLET

41 PLN

Salsa grzybowo - cebulowa z żurawiną / musztarda francuska
Mushroom and onion salsa with cranberries / French mustard

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 26 PLN

Makaron przepiórczy / warzywa julienne / natka pietruszki
Quail's egg noodles / julienne vegetables / parsley

KREM Z DYNI / PUMPKIN CREAM SOUP 29 PLN

Mleko kokosowe / chili / imbir / oliwa z pestek dyni
Coconut milk / chili / ginger / pumpkin seed oil

ŻUREK / SOUR RYE SOUP 28 PLN

Puree ziemniaczane z pieczarkami / biała kiełbasa / jajko / suszony podgrzybek
Mashed potatoes with mushrooms / white sausage / egg / dried bay bolete

- DANIA CIEPŁE / HOT DISHES -

GICZ JAGNIEĆA / LAMB SHANK 112 PLN

Puree ziemniaczane z dodatkiem musztardy francuskiej / pieczona papryka / marynowana cebula
Mashed potatoes with French mustard / roasted pepper / pickled onion

PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME / CHICKEN SUPREME 64 PLN

Dziki ryż oraz jaśminowy / brokuł bimi / puree z dyni / sos z czarnej porzeczki z chili
Wild rice and jasmine rice / bimi broccoli / pumpkin puree / blackcurrant and chili sauce

BURGER WSC / WSC BEEF BURGER 59 PLN

Wołowina / bekon / sałata rzymska / ogórek piklowany / piklowana czerwona cebula / ser cheddar
sos autorski / frytki ziołowo – czosnkowe
*Beef / bacon / romaine lettuce / pickled cucumber / pickled red onion / cheddar cheese /
author's sauce / herb and garlic fries*

UDKA KACZKI / BAKED DUCK LEGS 72 PLN

Gratin ziemniaczano-brokułowe / zasmażane buraki / kompresowane jabłko / sos żurawinowy
Potato and broccoli gratin / fried beets / compressed apple / cranberry sauce

FILET Z ŁOSOSIA / SALMON FILLET 72 PLN

Dziki ryż oraz jaśminowy z brokułem bimi / marchewka baby / sos cytrynowy z koperkiem
Wild rice and jasmine rice with bimi broccoli / baby carrots / lemon and dill sauce

STEK PORTERHOUSE / PORTERHOUSE STEAK 149 PLN

Warzywa grillowane / frytki belgijskie / masło ziołowo-czosnkowe / sos demi-glace
Grilled vegetables / Belgian fries / herb-garlic butter / demi-glace sauce

GARGANELLI Z KURCZAKIEM LUB KREWETKAMI / GARGANELLI WITH CHICKEN OR SHRIMPS 54 / 59 PLN

Chorizo / ser grana padano / natka pietruszki / kremowy sos pomidorowy
Chorizo / grana padano cheese / parsley / creamy tomato sauce

SCHAB RASY PUŁAWSKIEJ / PORK CHOP 59 PLN

Puree ziemniaczane / surówka coleslaw / koper ogrodowy
Mashed potatoes / coleslaw salad / garden dill

- DANIA CIEPŁE / HOT DISHES -

MAKARON TORTELLACCI / PASTA TORTELLACCI

54 PLN

Borowiki / pomidory koktajlowe / prażone płatki migdałów / rukola / sos koperkowo-śmietanowy
Boletus mushrooms / cherry tomatoes / roasted almond flakes / arugula / dill and cream sauce

PIEROGI Z MIĘSEM / DUMPLINGS WITH MEAT

42 PLN

Mieszane sałaty / duszona cebula / sos miodowo – musztardowy
Salad mix / stewed onion / honey and mustard dressing

MEDALIONY Z SELERA / CELERY MEDALLIONS VEGAN

52 PLN

Perłowy kuskus / marchewka baby / marynowana czerwona cebula / sos pieczarkowy
Pearl couscous / baby carrot / 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

29 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