



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 Z DZICZYZNY / AROMATIC WILD GAME SOUP

36 PLN

Domowe szpecle / pieczona włoszczyzna / boczniaki / kwaśna śmietana

Handmade spaetzle / roasted root vegetables / oyster mushrooms / sour cream

- DANIE CIEPŁE / HOT DISH -

DUSZONE ESKALOPKI Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / BRAISED BEEF TENDERLOIN ESCALOPES

129 PLN

Pieczarki picollo / rosti ziemniaczane / marynowane papardele z cukinii i marchewki /

lekki sos pietruszkowy

Piccolo champignons / potato rosti / marinated zucchini and carrot pappardelle / light parsley sauce

- DESER / DESSERT -

CHRUPIĄCY TORT ORZECOWY / CRISP NUT TORTE

33 PLN

Krem waniliowo-pistacjowy / świeże owoce

Vanilla and pistachio cream / fresh fruit

- 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 POLĘDWICZKĄ 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

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

- ZUPY / SOUPS -

KREM Z DYNI / PUMPKIN CREAM SOUP

29 PLN

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

BULION Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO / HOMESTEAD CHICKEN BROTH

26 PLN

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

ŻUREK / SOUR RYE SOUP

28 PLN

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

- DANIA CIEPŁE / HOT DISHES -

GICZ JAGNIĘCA / LAMB SHANK	112 PLN
Puree ziemniaczane z dodatkiem musztardy francuskiej / pieczona papryka / marynowana cebula <i>Mashed potatoes with French mustard / roasted pepper / pickled onion</i>	
PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME / CHICKEN SUPREME	64 PLN
Dziki ryż oraz jaśminowy / brokuł bimi / puree z dyni / sos z czarnej porzeczki z chili <i>Wild rice and jasmine rice / bimi broccoli / pumpkin puree / blackcurrant and chili sauce</i>	
BURGER WSC / WSC BEEF BURGER	59 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	72 PLN
Gratin ziemniaczano-brokulowe / zasmażane buraki / kompresowane jabłko / sos żurawinowy <i>Potato and broccoli gratin / fried beets / compressed apple / cranberry sauce</i>	
FILET Z ŁOSOSIA / SALMON FILLET	72 PLN
Dziki ryż oraz jaśminowy z brokułem bimi / marchewka baby / sos cytrynowy z koperkiem <i>Wild rice and jasmine rice with bimi broccoli / baby carrots / lemon and dill sauce</i>	
GARGANELLI Z KURCZAKIEM LUB KREWETKAMI / GARGANELLI WITH CHICKEN OR SHRIMPS	54 / 59 PLN
Chorizo / ser grana padano / natka pietruszki / kremowy sos pomidorowy <i>Chorizo / grana padano cheese / parsley / creamy tomato sauce</i>	
SCHAB RASY PUŁAWSKIEJ / PORK CHOP	59 PLN
Puree ziemniaczane / surówka colesław / koper ogrodowy <i>Mashed potatoes / coleslaw salad / garden dill</i>	
MAKARON TORTELLACCI / PASTA TORTELLACCI	54 PLN
Borowiki / pomidory koktajlowe / prażone płatki migdałów / rukola / sos koperkowo-śmietanowy <i>Boletus mushrooms / cherry tomatoes / roasted almond flakes / arugula / dill and cream sauce</i>	
PIEROGI Z MIĘSEM / DUMPLINGS WITH MEAT	42 PLN
Mieszane sałaty / duszona cebula / sos miodowo – musztardowy <i>Salad mix / stewed onion / honey and mustard dressing</i>	
MEDALIONY Z SELERA / CELERY MEDALLIONS VEGAN	52 PLN
Perłowy kuskus / marchewka baby / marynowana czerwona cebula / sos pieczarkowy <i>Pearl couscous / baby carrot / marinated red onions / mushroom sauce</i>	

- DESERY / DESSERTS -

FONDANT CZEKOLADOWY / CHOCOLATE FONDANT

29 PLN

Lody waniliowe / jadalna ziemia / świeże owoce

Vanilla ice cream / chocolate crust / fresh fruit

DESER LODOWY / ICE CREAM DESSERT

28 PLN

Lody / beza / świeże owoce / bita śmietana / sos owocowy

Ice cream / meringue / fresh fruit / whipped cream / fruit sauce

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ / WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE

29 PLN

Sos z czarnych jeżyn / bita śmietana / świeże owoce

Blackberry sauce / whipped cream / fresh fruit