



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

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 WÓKI CHOPIN (ŻYTO / ZIEMNIAK / PSZENICA) 40 %

3 x 25 ml 41 PLN

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 -

KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW / WHITE ASPARAGUS CREAM SOUP

34 PLN

Groszek czepny / oliwa paprykowa / chrust z pora

Peas / paprika oil / crispy leeks

- PRZYSTAWKA / APPETIZER -

ZIELONE SZPARAGI / GREEN ASPARAGUS

43 PLN

Emulsja winno-maślana / pomidorki cherry / sos holenderski / grzanka z ciabaty

Wine - butter emulsion / cherry tomatoes / hollandaise sauce / ciabatta croutons

- DANIE CIEPŁE / HOT DISH -

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF SIRLOIN STEAK

129 PLN

Ziemniaki francuskie/ zielone szparagi / pomidorki cherry / sos bearnański

French potatoes / green asparagus / cherry tomatoes / Béarnaise sauce

- DESER / DESSERT -

TARTA RABARBAROWA / RHUBARB CUSTARD TART

29 PLN

Rabarbar / krem budyniowy / świeże owoce / lody waniliowe

Rhubarb / custard cream / fresh fruit / vanilla ice cream

- 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 <i>Cherry tomatoes / red onion / cucumber / bacon / parmesan cheese / croutons / Caesar or honey-mustard sauce to choose</i>	
SAŁATKA Z MARYNOWANYM ŁOSOSIEM / SALAD WITH MARINATED SALMON	48 PLN
Mieszanka sałat / pomidorki koktajlowe / czerwona cebula / orzechy nerkowca / ziarna sezamu <i>Mixed greens / cherry tomatoes / red onion / cashew nuts / sesame seeds</i>	
CARPACCIO WOŁOWE / BEEF CARPACCIO	49 PLN
Rukola / ser parmezan / kapary / oliwa truflowa / musztarda dijon / grzanki z ciabatty <i>Arugula / parmesan cheese / capers / truffle oil / Dijon mustard / ciabatta croutons</i>	
TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE	49 PLN
Ogórek / marynowane grzyby shimeji / cebula / żółtko / emulsja musztardowa / oliwa paprykowa <i>Pickled cucumber / pickled shimeji mushrooms / onion / egg yolk / mustard emulsion / paprika oil</i>	
FLAMBIROWANA WĄTRÓBKA Z INDYKA / FLAMBÉED TURKEY LIVER	42 PLN
Glazurowane jabłko / cebula perłowa / redukcja z brandy <i>Glazed apple / pearl onion / brandy</i>	
KREWETKI BLACK TIGER / BLACK TIGER SHRIMPS	48 PLN
Szalotka / czosnek / emulsja maślana z pastą z pieczonej papryki i chili / natka pietruszki / bagietka <i>Shallot / garlic / butter emulsion with roasted red pepper paste and chili / parsley / baguette</i>	

- ZUPY / SOUPS -

KREMOWA ZUPA SZCZAWIOWA / CREAMY SORREL SOUP	27 PLN
Jajko / chips z boczku / warzywa julienne <i>Hard-boiled egg / bacon chip / julienned vegetables</i>	
BULION Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO / HOMESTEAD CHICKEN BROTH	26 PLN
Makaron przepiórczy / warzywa julienne / natka pietruszki <i>Quail's egg noodles / julienne vegetables / parsley</i>	
ŻUREK / SOUR RYE SOUP	29 PLN
Puree ziemniaczane z pieczarkami / jajko / podgrzybek / domowa biała kiełbasa z dziczyzną <i>Mashed potatoes with mushrooms / egg / bay bolete / homemade white sausage with game meat</i>	

- 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	65 PLN
Risotto / brokuł bimi / szparagi / marchewka baby / sos z czarnej porzeczki z chili <i>Risotto / bimi broccoli / asparagus / baby carrot / 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	76 PLN
Gratin ziemniaczano-brokulowe / zasmażane buraki / kompresowane jabłko / sos żurawinowy <i>Potato and broccoli gratin / fried beets / compressed apple / cranberry sauce</i>	
FILET Z HALIBUTA / HALIBUT FILLET	74 PLN
Risotto bazyliowe / brokuł bimi / szparagi / sos holenderski <i>Basil risotto / bimi broccoli / ssparagus / Hollandaise 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 / mizeria / koper ogrodowy <i>Mashed potatoes / cucumber salad / garden dill</i>	
CZARNE TORTELLACCI Z OWOCAMI MORZA / BLACK TORTELLACCI PASTA WITH SEAFOOD	62 PLN
Małże Wenus / mule / krewetki / rukola / pomidorki cherry / natka pietruszki / płatki parmezanu / emulsja winno - maślana <i>Venus clams / mussels / prawns / arugula / cherry tomatoes / fresh parsley / Parmesan flakes / white wine - butter emulsion</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>	
BOCZNIKI W CHRUPIĄCEJ PANIERCE PANKO / CRISPY PANKO-CRUSTED OYSTER MUSHROOMS VEGE	56 PLN
Puree ziemniaczane z musztardą francuską / marynowana czerwona cebula / brokuł bimi <i>Potato purée with French mustard / pickled red onion / bimi broccoli</i>	

- DESERY / DESSERTS -

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