



★★★★
**C HOTEL
CHOPIN**
Business & Spa

Restauracja

Godziny otwarcia

Niedziela – Czwartek 12:00 – 22:00

Piątek – Sobota 12:00 – 24:00

Opening hours

Sunday – Thursday 12:00 – 22:00

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 41 PLN

- 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 MARYNOWANYM ŁOSOSIEM / SALAD WITH MARINATED SALMON

48 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

FLAMBIROWANA WĄTRÓBKA Z INDYKA / FLAMBÉED TURKEY LIVER

42 PLN

Glazurowane jabłko / cebula perłowa / redukcja z brandy
Glazed apple / pearl onion / brandy

KREWETKI BLACK TIGER / BLACK TIGER SHRIMPS

48 PLN

Szałotka / czosnek / emulsja maślana z pastą z pieczonej papryki i chili / natka pietruszki / bagietka
Shallot / garlic / butter emulsion with roasted red pepper paste and chili / parsley / baguette

- 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 -

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF SIRLOIN STEAK	129 PLN
Ziemniaki francuskie/ zielone szparagi / pomidorki cherry / sos bearneski <i>French potatoes / green asparagus / cherry tomatoes / Béarnaise sauce</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-brokułowe / 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

Venus clams / mussels / prawns / arugula / cherry tomatoes / fresh parsley / Parmesan flakes / white wine - butter emulsion

PIEROGI Z MIĘSEM / DUMPLINGS WITH MEAT

42 PLN

Mieszane sałaty / duszona cebula / sos miodowo – musztardowy

Salad mix / stewed onion / honey and mustard dressing

BOCZNIKI W CHRUPIĄCEJ PANIERCE PANKO / CRISPY PANKO-CRUSTED OYSTER MUSHROOMS

56 PLN

VEGE

Puree ziemniaczane z musztardą francuską / marynowana czerwona cebula / brokuł bimi

Potato purée with French mustard / pickled red onion / bimi broccoli

- 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