



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

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 MAŚLAKÓW / AROMATIC BROWN RING BOLETES SOUP

32 PLN

Pierozki gyoza / tymianek / natka pietruszki

Gyoza dumplings / thyme / parsley

- DANIE CIEPŁE / HOT DISH -

DELIKATNA POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE / DELICATE PORK TENDERLOIN SOUS VIDE

72 PLN

Szare kluski / karmelizowane buraczki / sos borowikowy

Grey potato dumplings / caramelized beets / porcini mushroom sauce

- DESER / DESSERT -

TARTA ZE ŚLIWKAMI NA CIEPŁO / WARM PLUM TART

29 PLN

Lody bakaliowe z nutą rumu / bita śmietana / mięta

Fruit and nut ice cream with a hint of rum / whipped cream / mint

- 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 53 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 53 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

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

- ZUPY / SOUPS -

CHŁODNIK NA BOTWINCE / COLD BEETROOT SOUP 30 PLN

Kefir / maślanka / botwinka / rzodkiewka / koperek / szczypiorek
Kefir / buttermilk / beet greens / radish / dill / chives

BULION Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO / HOMESTEAD CHICKEN BROTH 27 PLN

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

ŻUREK / SOUR RYE SOUP 30 PLN

Puree ziemniaczane z pieczarkami / jajko / podgrzybek / domowa biała kiełbasa z dziczyzną
Mashed potatoes with mushrooms / egg / bay bolete / homemade white sausage with game meat

- DANIA CIEPŁE / HOT DISHES -

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF SIRLOIN STEAK	135 PLN
Ziemniaki francuskie / warzywa grillowane / sos bearneseński <i>French potatoes / grilled vegetables / Béarnaise sauce</i>	
PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME / CHICKEN SUPREME	67 PLN
Risotto / brokuł bimi / kapusta pak choi / marchewka baby / sos z czarnej porzeczki z chili <i>Risotto / bimi broccoli / pak choi / 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	76 PLN
Risotto bazyliowe / brokuł bimi / kapusta pak choi / sos holenderski <i>Basil risotto / bimi broccoli / pak-choi / 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
Młode ziemniaki / mizeria / koper ogrodowy <i>New 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	46 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	58 PLN
Młode ziemniaki / marynowana czerwona cebula / brokuł bimi / kapusta pak choi <i>New potatoes / pickled red onion / bimi broccoli / pak choi</i>	

- DESERY / DESSERTS -

CHRUPIĄCY GOFR RZEMIEŚLNICZY / CRISPY ARTISAN WAFFLE

33 PLN

Prażone pistacje / sos karmelowy / świeże owoce / lody pistacjowe / krem śmietanowy

Roasted pistachios / caramel sauce / seasonal fruit / pistachio ice cream / fluffy cream filling

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

