

ROOM SERVICE

ŚNIADANIA

Pn.- Pt. 7:00-10:30
Sob.-Niedz. 8:00- 11:00

BREAKFAST

Sat – Sun 7 am – 10:30 am
Mon – Fri 8 am – 11 am

LUNCH

Pn.- Pt. 12:00-17:00

LUNCH

Mon – Fri 12 pm – 5 pm

A' LA CARTE

Pn.- Wt. 12:00-20:00
Sr. – Sob. 12:00-22:00
Niedziela 12:00-18:00

A'LA CARTE

Mon – Tue 12 pm – 8 pm
Wed – Sat 12 pm – 10 pm
Sunday 12 pm – 6 pm

POLECAMY
recommended

ZIMOWA HERBATA
WINTER TEA

18 zł

NAPAR IMBIROWY
GINGER INFUSION

15 zł

**DESKA DOMOWYCH WĘDLIN
I DOJRZEWAJĄCYCH SERÓW**
A BOARD OF HOMEMADE COLD MEATS
AND MATURED CHEESES

52 zł

WÓDKA BOCIAN 0,5 L

95 zł

+ Dowolny sok
- pomarańcz lub jabłko / 1l

VODKA BOCIAN 0,5 L

+ Orange or apple juice

DESER DNIA

24 zł

+ Dowolny gorący napój

DESSERT OF THE DAY

+ Any hot drink

ZUPY
soups

**ROSÓŁ DROBIOWO
WOŁOWY** ^{1,4}

22 zł

sezonowe warzywa korzenne /
kluski lane / tymianek

CHICKEN AND BEEF BROTH ^{1,4}

seasonal root vegetables /
batter dumplings / thyme

SALATKI
salads

SALATKA CEZAR ^{1,4,5,6,10}

sałata rzymska / grana padano /
sos anchois / boczek wędzony /
pomidorki cherry / grzanki

CAESAR SALAD ^{1,4,5,6,10}

romaine lettuce / grana padano /
anchois sauce / smoked bacon /
cherry tomatoes / croutons

- z avocado / with avocado 42 zł

- z grillowanym kurczakiem /
with grilled chicken 46 zł

- z krewetkami / with shrimps 54 zł

ROOM SERVICE

PRZYSTAWKI

starters

**DESKA DOMOWYCH WĘDLIN
I DOJRZEWAJĄCYCH SERÓW** ^{1,4,10} 52 zł

pieczone: boczek, schab, kark /
sery: bursztyn, rubin, szafir /
domowe pickle / konfitura domowa /
pieczywo

**A BOARD OF HOMEMADE COLD MEATS
AND MATURED CHEESES** ^{1,4,10}

baked: bacon, loin of pork, beef neck / cheese:
amber, ruby, sapphire / homemade pickles /
homemade jam / bread

TATAR WOŁOWY ^{1,8,10,13} 49 zł

połędwica wołowa / borowik /
szalotka bananowa / ogórek
konserwowy / gorczyca piklowana /
mayo lubczykowe / masło /
żółtko / pieczywo razowe

BEEF TARTARE ^{1,8,10,13}

beef tenderloin / porcini mushrooms / banana
shallots / pickled cucumber /
pickled mustard / lovage mayo /
butter / egg yolk / wholemeal bread

KREWETKI W EMULSJI PIL PIL ^{1,4,5} 56 zł

krewetki / czosnek / masło /
białe wino / papryczka piri piri /
natka pietruszki / chrupiąca bagietka

SHRIMPS IN PIL PIL EMULSION ^{1,4,5}

shrimps / garlic / butter / white wine /
piri piri pepper / parsley / crispy baguette

MAKARONY

pastas

STROZZAPRETI W SOSIE ALFREDO ^{1,4,8,14}

czosnek / groszek cukrowy /
sos alfredo / grana padano

STROZZAPRETI IN ALFREDO SAUCE ^{1,4,8,14}

garlic / sugar snap peas /
alfredo sauce / grana padano

- z kawałkami piersi z kurczaka / 49 zł
with pieces of chicken breast

- z suszonym pomidorem / 44 zł
with dried tomato

DANIA GŁÓWNE

main dish

**PIERŚ Z KURCZAKA
SUPREME** ^{1,4,14} 52 zł

kurczak kukurydziany / gnocchi /
suszone pomidory / brokuł /
kruszonka serowa / sos alfredo

SUPREME CHICKEN BREAST* ^{1,4,14}

corn chicken / gnocchi / dried tomatoes /
broccoli / cheese crumble / alfredo sauce

**PIECZONY KALAFIOR
Z ROMESCO** ^{1,2,4,8} 44 zł

pieczony kalafior / sos romesco /
fasolka edamame / oliwa ziołowa /
crème fresh ziołowy

BAKED CAULIFLOWER WITH ROMESCO ^{1,2,4,8}

roasted cauliflower / romesco sauce /
edamame beans / herbal olive oil /
crème fresh herbal

CLUB SANDWICH 48 zł

chleb tostowy / pierś z kurczaka /
sos mayo / bekon / sałata lodowa /
pomidor / jajko / frytki

CLUB SANDWICH

toast bread / chicken breast / mayo sauce /
bacon / iceberg lettuce / tomato / egg / fries

ROOM SERVICE

BURGERY

burgers

BURGER CLASIC ^{1,2,4,10,13} 49 zł

brioche maślana /
wotowina rasy Black Angus / sałata /
piklowany ogórek / pomidor / cebula /
mayo classic / frytki

BURGER CLASSIC ^{1,2,4,10,13}

butter brioche / Black Angus beef / lettuce /
pickled cucumber / tomato / onion / mayo
classic / fries

CHEESE BURGER ^{1,2,4,10,13} 52 zł

brioche maślana /
wotowina rasy Black Angus /
ser cheddar / sałata /
piklowany ogórek / pomidor /
cebula / mayo classic / frytki

CHEESE BURGER ^{1,2,4,10,13}

butter brioche / Black Angus beef /
cheddar cheese / lettuce /
pickled cucumber / tomato / onion /
mayo classic / fries

WEGE BURGER ^{1,2,4,10,13} 49 zł

brioche maślana /
pieczona dynia / ser halloumi /
gruszka / rukola / orzechy /
mus avocado / chimichurri /
dressing klonowy / frytki

VEGGIE BURGER ^{1,2,4,10,13}

butter brioche / baked pumpkin / halloumi
cheese / pear / arugula / nuts / avocado
mousse / chimichurri / maple dressing / fries

DESERY

desserts

**SERNIK Z BIAŁĄ
CZEKOLADĄ** ^{1,2,3,4,8,13} 28 zł

sernik / coulis owocowe /
sezonowe owoce

WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE ^{1,2,3,4,8,13}

cheesecake / fruit coulis / seasonal fruits

MENU DLA DZIECI

kids menu

ROSÓŁ DROBIOWY ^{1,4} 14 zł

rosół / makaron

CHICKEN BROTH ^{1,4}

broth / pasta

FILECIKI Z KURCZAKA ^{1,4,13} 29 zł

kawátky piersi z kurczaka / frytki /
sałata z domowym winogretem /
ketchup

CHICKEN FILLETS ^{1,4,13}

pieces of chicken breast / fries / lettuce with
homemade vinaigrette / ketchup

O płatności kartą lub gotówką,
poinformuj przy złożeniu zamówienia.
Nie mamy możliwości rozliczenia rachunku na pokój.
Do usługi room service doliczamy 12 % wartości zamówienia.
Please inform us if you want to pay by card or by cash when
making the order. We are unable to settle the bill on a room.
We add 12% of the order value to room service.

Alegreny: 1. Gluten, 2. Orzeszki ziemne, 3. Ziarno sezamu,
4. Laktoza, 5. Skorupiaki i owoce morza, 6. Ryby, 7. Soja,
8. Orzechy, 9. Seler, 10. Gorczyca, 11. Łubin, 12. Mięczaki,
13. Jaja, 14. Dwutlenek siarki i siarczyny.

Allergens: 1. Gluten, 2. Peanuts, 3. Sesame seed, 4. Lactose, 5.
Shellfish and seafood, 6. Fish, 7. Soybeans, 8. Nuts,
9. Celery, 10. Mustard seed, 11. Lupine, 12. Molluscs,
13. Eggs, 14. Sulfur dioxide and sulphites.

Wszystkie napoje bezalkoholowe i alkoholowe na kolejnej
karcie według menu restauracyjnego w podobnej formie.