

NAPOJE DRINKS

Piwo butelkowe / Bottled beer

Kormoran 'Świeże', Lager 0,5l	29 PLN
Kormoran Ciemny 0,5l	22 PLN
Kormoran 'Witbier', Pszeniczne 0,5l	24 PLN
Kormoran American IPA 0,5l	28 PLN

Piwo bezalkoholowe / Non-alcoholic beer

Heineken 0.00% 0,5l	19 PLN
---------------------	--------

Wino musujące / Sparkling wine

NV Prosecco Superiore Brut, Bepin de Eto	32 PLN	189 PLN
--	--------	---------

Wino białe / White wine

2021 Vermentino / Chardonnay Tenuta Montecchiesi, Italy	22 PLN	125 PLN
2020 Sauvignon Blanc, Petit Clos, Clos Henri, New Zealand	38 PLN	225 PLN
2020 Chardonnay, Bourgogne, Louis Jadot, France	49 PLN	289 PLN

Wino czerwone / Red wine

2020 Primitivo, Luccarelli, Italy	22 PLN	125 PLN
2019 Cabernet Sauv. / Merlot Lagone, Aia Vecchia, Italy	35 PLN	205 PLN
2020 Pinot Noir, Bourgogne, Louis Jadot, France	49 PLN	289 PLN

Szampań / Champagne

NV Blanc de Noirs, Didier Chopin Brut	65 PLN	329 PLN
NV Moët & Chandon Brut Imperial		459 PLN
NV Gosset Grand Rosé Brut		649 PLN
NV Blanc de Blancs, Ruinart Brut		790 PLN
2008 Dom Pérignon		1695 PLN
2012 Cristal, Louis Roederer		2499 PLN

Wódka / Vodka

Ostoya (4cl/50cl)	14 PLN	150 PLN
Żubrówka Czarna	18 PLN	
J.A Baczewski	18 PLN	
Chopin Potato	28 PLN	

Gin

Beefeater	18 PLN
Bombay Sapphire	26 PLN
Hendrick's	36 PLN

Whisky

Jameson	16 PLN	
Wild Turkey 81	19 PLN	
Jack Daniel's No. 7 (4cl/70cl)	21 PLN	360 PLN
Chivas Regal 12 YO	22 PLN	
Ardbeg 10 YO	46 PLN	

Koniak / Cognac

Martell V.S.	28 PLN
Rémy Martin V.S.O.P	42 PLN

Podane w karcie roczniki mogą ulec zmianie / Vintages may be subject to change

FAST AND FRESH

Zdrowe i pełnowartościowe dania
przygotowywane w krótkim czasie.
Healthy and nutritious menu options
that are delivered swiftly to guests who
are on the go.

**Krem ze śliwkowych pomidorów
z bazyliowym pesto V H GF** 29 PLN

Creamy plum tomato soup with basil pesto

**Grillowana pierś z kurczaka z sałatką rzymską,
parmezanem, grzankami, anchois i sosem Cezar H** 42 PLN

Grilled chicken breast, with Romaine lettuce,
parmesan, croutons, anchovies and Caesar dressing

**Sałatka z buracją, warzywami i pesto
ziołowym V H GF** 48 PLN

Salad with buratta, vegetables and herb pesto

Makaron linguine z krewetkami w emulsji maślanej 84 PLN

Linguine pasta with shrimps and butter emulsion

Menu Room Service jest dostępne w godzinach 6:30-24:00.
W godzinach 6:30-12:00 serwujemy wyłącznie menu śniadaniowe.
W celu złożenia zamówienia prosimy o kontakt z Działem
Room Service: 3800.
Za dostarczenie zamówienia do pokoju do rachunku zostanie
doliczona opłata w wysokości 18 PLN.
Wszystkie ceny zawierają podatek VAT, a napiwek nie jest wliczony.
Szczegółowa lista alergenów jest dostępna u naszego personelu.

Room Service menu is available from 6.30 a.m. to 12.00 a.m.
From 6:30 a.m. until 12 p.m. we will serve exclusively the breakfast
menu.
Please call Room Service to place your order: 3800.
There will be a service charge of 18 PLN for each order.
Please be advised that all prices are inclusive of VAT
and gratuities are entirely at your discretion.
The list of allergens is available from our staff.

Food for thought.

A little something
to keep you going.



ŚNIADANIE BREAKFAST

Śniadanie jest serwowane w godzinach 06:30-12:00.
Breakfast will be served from 06:30 a.m until 12:00 p.m.

Omelet lub jajecznica z dodatkami własnego wyboru GF Omelette or scrambled egg of your choice	22 PLN
Szakszuka ze szpinakiem i pitą V Shakshouka with spinach and pita	29 PLN
Tost z awokado i tapenada z jarmużu V Superfood avocado toast with kale tapenade	29 PLN
Owsianka organiczna z sezonowymi owocami V Organic oatmeal with seasonal fruits	33 PLN
Pieczony batat z jogurtem, owocami i granolą V Sweet potato with yoghurt, berries and granola	34 PLN
Humus z pieczonymi warzywami, awokado i jajkiem GF V Hummus with vegetables, avocado and egg	34 PLN

PRZYSTAWKI I PRZEKĄSKI SMALL PLATES AND SNACKS

Zupa tom kha kai z kurczakiem i krewetkami Tom kha kai soup with chicken and shrimps	32 PLN
Parowane bułeczki bao z boczniakami, pikantnym majonezem, piklami i ziołami V Steamed buns with oyster mushrooms, spicy mayonnaise and herbs	41 PLN
Tatar z polskiej wołowiny z piklowanymi warzywami, grzybami i rzemieślniczym pieczywem Polish beef tartare with pickled vegetables, mushrooms and artisanal bread	52 PLN

SALATKA SALAD

„Ahi tuna bowl” z tuńczykiem, awokado, ryżem, boczniakami, edamame i pikantnym sosem curry H „Ahi tuna bowl” with tuna, avocado, rice, oyster mushrooms, edamame and spicy curry sauce	59 PLN
--	--------

GF - Dania bez dodatku glutenu / Gluten free
V - Opcja wegetariańska / Vegetarian option
H - Zdrowe danie / Healthy option

DANIA GŁÓWNE LARGER PLATES

Pierogi - codzienny wybór dnia Traditional Polish “pierogi”, prepared daily by our chefs	44 PLN
Kanapka klubowa z grillowanym kurczakiem, jajkiem, boczkiem i frytkami Club sandwich with grilled chicken, egg, bacon and fries	54 PLN
Kanapka z pieczonym mostkiem wołowym, maślanym tostem, pieczarkami, serem Mimolette, karmelizowaną cebulą i truflowym aioli Steak sandwich with baked beef brisket, butter toast, champignons, Mimolette cheese, caramelized onion and truffle aioli	54 PLN
Angus burger z bułką maślaną, wołowiną, sałatą, pomidorem, piklowanym ogórkiem, cebulą, sosem chipotle aioli, serem Mimolette i frytkami Angus burger with shortbread, beef, lettuce, tomato, pickled cucumber, onion, chipotle aioli sauce, Mimolette cheese and fries	58 PLN
Kurczak butterfly z sosem chimichurri, masłem ziołowym, sałatką z winegretem i frytkami GF Butterfly chicken with chimichurri sauce, herb butter, mixed green salad with vinaigrette and fries	82 PLN
Stek Bavette z frytkami stekowymi, sosem chimichurri, masłem ziołowym i sałatką z winegretem GF Bavette steak with Steakhouse French fries, chimichurri sauce, herb butter and mixed green salad with vinaigrette	95 PLN
Stek z łososia z warzywami, ziołami, kaparami, gnocchi ziemniaczanym i sosem maślanym Salmon steak with vegetables, herbs, capers potato gnocchi and butter sauce	110 PLN
Frytki stekowe Steakhouse French fries	17 PLN
Krucze sałaty z sosem winegret Mixed green salad with vinaigrette sauce	17 PLN
Purée ziemniaczane Potato purée	17 PLN
Sezonowe warzywa Seasonal vegetables	17 PLN

DODATKI SIDES

DESERY DESSERTS

Biszkopt orzechowy z kremem chałwowym V i prażonymi pistacjami z solą maldon Nut sponge cake with halvah cream and roasted pistachios with maldon salt	26 PLN
Domowy sernik z białą czekoladą V Homemade cheesecake with white chocolate	26 PLN
Fondant czekoladowy z sosem malinowym V i lodami śmietankowymi Chocolate fondant with raspberry sauce and ice cream	28 PLN
Lody rzemieślnicze z owocami V Artisanal ice cream with fruits	36 PLN

NAPOJE DRINKS

Napoje zimne / Cold drinks	
Coca Cola 0,25l	9 PLN
Coca Cola Zero 0,25l	9 PLN
Sprite 0,25l	9 PLN
Kinley Tonic 0,25l	9 PLN
Sok Cappy: pomarańcza/grejpfrut/jabłko/czarna porzeczka 0,25l	10 PLN
Cappy juice: orange/grapefruit/apple/blackcurrant 0,25l	
Fever-Tree Indian Tonic Water 0,2l	18 PLN
Fever-Tree Ginger Ale 0,2l	18 PLN
Świeżo wyciskany sok: pomarańcza/grejpfrut 0,25l	18 PLN
Freshly squeezed juice: orange/grapefruit	
Cisowianka still water 0,3/0,7l	9/16 PLN
Cisowianka Perlage sparkling water 0,3/0,7l	9/16 PLN
Woda Acqua Panna / Acqua Panna water 0,75l	28 PLN
Woda S. Pellegrino / S.Pellegrino water 0,75l	28 PLN
Napoje gorące / Hot drinks	
Espresso	9 PLN
Kawa bezkofeinowa / Decaffeinated coffee	10 PLN
Macchiato	12 PLN
Americano	12 PLN
Double espresso	14 PLN
Cappuccino	14 PLN
Latte	14 PLN
Wybór herbat: English breakfast, herbaty ziołowe i owocowe	16 PLN
Tea selection: English breakfast, a selection of herbal and fruit teas	
Dzbanek kawy / Pot of coffee	17 PLN
Flat White	18 PLN