Room service

Śniadanie / Breakfast

Śniadanie jest serwowane w godzinach 6:30-12:00.
Breakfast will be served from 6:30 a.m. until 12:00 p.m.

Omlet lub jajecznica z dodatkami własnego wyboru GF **24 PLN**
Omelette or scrambled egg of your choice

Jajka po turecku z palonym masłem i pitą V **36 PLN**
Turkish eggs with brown butter and pita

Brioche z wędzonym łososiem, awokado i sadzonym jajkiem **36 PLN**
Brioche with smoked salmon, avocado and fried egg

Tost francuski z karmelizowanym bananem i owocami V **36 PLN**
French toast with caramelized banana and fruits

Croque Madame z sadzonym jajkiem, szynką i sosem beszamel **37 PLN**
Croque Madame with fried egg, ham and bechamel

Hummus z pieczonymi warzywami, awokado i jajkiem GF V **37 PLN**
Hummus with vegetables, avocado and egg

Przystawki i przekąski
Small plates and snacks

Domowe guacamole z chrupiącymi nachosami i salsą pico de gallo V **32 PLN**
Homemade guacamole with crispy nachos and pico de gallo salsa

Żurek z suszonymi grzybami, jajkiem i białą kiełbasą 24 **36 PLN**
Sour rye soup with dried mushrooms, hard-boiled egg and white sausage

Krem z leśnych grzybów z kwaśną śmietaną, ziołowymi lanymi kluskami, szczypiorkiem i oliwą truflową V **36 PLN**
Creamy forest mushroom soup with sour cream, herb dumplings, chives and truffle oil

Frytki z truflowym aioli, Parmezanem i szczypiorkiem V, GF **42 PLN**
Fries with truffle aioli, Parmesan cheese and chives

Szynka San Daniele z grissini, oliwkami i serem Bursztyn **52 PLN**
San Daniele ham with grissini, olives and Bursztyn cheese

Tatar z polskiej wołowiny z piklowanymi warzywami, grzybami i rzemieślniczym pieczywem **62 PLN**
Polish beef tartare with pickled vegetables, mushrooms and artisan bread

Sałatki / Salads

Sałatka z pieczonego buraka z hummusem z orzechów laskowych, zapiekanym serem kozim i dressingiem figowym V, H, GF **54 PLN**
Roasted beetroot salad with hazelnut hummus, goat cheese and fig dressing

Grillowana pierś z kurczaka z sałatą rzymską, anchois, Parmezanem, grzankami, boczkiem i sosem Cezar H **56 PLN**
Grilled chicken breast with Romaine lettuce, anchovies, Parmesan, croutons, bacon and Caesar dressing

Dania główne / Larger Plates

Focaccia z grillowanym serem halloumi, orzechowym hummusem, salsą z pieczonej papryki, awokado i frytkami V, H — **48 PLN**
Focaccia with grilled halloumi, nut hummus, roasted pepper salsa, avocado and Steakhouse French fries

Makaron spaghetti w sosie bolognese z Parmezanem — **56 PLN**
Spaghetti pasta with bolognese sauce with Parmesan

Pierogi z okrasą z cebuli i boczku - codzienny wybór dnia 24 — **58 PLN**
Traditional Polish "pierogi" with fried onion and bacon, prepared daily by our chefs

Kanapka klubowa z grillowanym kurczakiem, jajkiem, boczkiem i frytkami stekowymi — **59 PLN**
Club sandwich with grilled chicken, egg, bacon and Steakhouse French fries

Angus burger z bułką maślaną, wołowiną, sałatą, pomidorem, piklowanym ogórkiem, cebulą, sosem chipotle - aioli, serem Mimolette i frytkami stekowymi — **66 PLN**
Angus burger with shortbread, beef, lettuce, tomato, pickled cucumber, onion, chipotle - aioli sauce, Mimolette cheese and Steakhouse French fries

Makaron udon z krewetkami, chorizo, szpinakiem w emulsji maślanej z Parmezanem S — **72 PLN**
Udon pasta with shrimps, chorizo, spinach in butter emulsion with Parmesan

Grillowane szaszłyki z kurczaka "Pibil" - udka z kurczaka marynowane w świeżej i cytrusowej marynacie pibil, glazurowane achiote z frytkami i mieszanką sałat z sosem winegret GF — **78 PLN**
Grilled "Pibil" chicen skewers - chicken thighs marinated in a zesty pibil marinade, glazed achiote with fries and mixed green salad with vinaigrette

Grillowany stek z łososia z frytkami stekowymi, masłem ziołowym i mieszanką sałat z winegretem GF — **95 PLN**
Grilled salmon steak with Steakhouse French fries, herb butter and mixed green salad with vinaigrette

Żebro wieprzowe 400g z frytkami stekowymi, masłem ziołowym i mieszanką sałat z winegretem GF — **96 PLN**
Pork rib with Steakhouse French fries, herb butter and mixed green salad with vinaigrette

Dodatki / Sides

Frytki stekowe V, GF — **20 PLN**
Steakhouse French fries

Kruche sałaty z sosem winegret V — **20 PLN**
Mixed green salad with vinaigrette sauce

Purée ziemniaczane V, GF — **20 PLN**
Potato purée

Sezonowe warzywa V, GF — **20 PLN**
Seasonal vegetables

Desery / Desserts

Fondant czekoladowy z sosem malinowym i lodami śmietankowymi V **36 PLN**
Chocolate fondant with raspberry sauce and ice cream

Pieczony sernik z białą czekoladą i sezonowymi owocami V **36 PLN**
Homemade cheesecake with white chocolate and seasonal fruits

Lody rzemieślnicze z owocami V **38 PLN**
Artisanal ice cream with fruits

Menu dla dzieci / Kids Menu

Krem pomidorowy z makaronem jajecznym V **24 PLN**
Creamy tomato soup with egg noodles

Chrupiące paluszki z kurczaka, purée ziemniaczane, marchewka **36 PLN**
Crispy chicken fingers, potato purée, glazed carrots

Napoje zimne / Cold Drinks

Coca Cola/ Coca Cola Zero 0,25l	**14 PLN**
Sprite/ Kinley tonic 0,25l	**14 PLN**
Sok Cappy: pomarańcza / grejpfrut / jabłko / czarna porzeczka 0,25l Cappy juice: orange / grapefruit / apple / black currant 0,25l	**14 PLN**
Fever-Tree Indian Tonic Water / Ginger Ale 0,2l	**26 PLN**
Świeżo wyciskany sok: pomarańcza / grejpfrut 0,25l Freshly squeezed juice: orange/ grapefruit 0,25l	**24 PLN**
Cisowianka: woda niegazowana/ still water 0,3/0,7l	**12/20 PLN**
Cisowianka Perlage: woda gazowana/ sparkling water 0,3/0,7l	**14/20 PLN**
Woda Acqua Panna / Acqua Panna water 0,75l	**31 PLN**
Woda S. Pellegrino / S.Pellegrino water 0,75l	**31 PLN**

Napoje gorące / Hot Drinks

Espresso	**11 PLN**
Macchiato	**13 PLN**
Americano	**14 PLN**
Kawa bezkofeinowa/ Decaffeinated coffee	**14 PLN**
Double espresso	**16 PLN**
Cappuccino	**16 PLN**
Latte	**16 PLN**
Dzbanek kawy / Pot of coffee	**17 PLN**
Flat white	**19 PLN**
Wybór herbat: English breakfast, herbaty ziołowe i owocowe Tea selection: English breakfast, a selection of herbal and fruit teas	**19 PLN**

Napoje / Drinks

Piwo butelkowe / Bottled beer

Kormoran Świeże, Lager 0,5l	**26 PLN**
Kormoran Ciemny 0,5l	**26 PLN**
Kormoran Witbier, Pszeniczne 0,5l	**29 PLN**
Kormoran American IPA 0,5l	**33 PLN**

Piwo bezalkoholowe / Non-alcoholic beer

Heineken 0% 0,5l	**23 PLN**

Wino musujące / Sparkling wine		
NV Prosecco Superiore Brut, Bepin de Eto	**38 PLN**	**199 PLN**

Wino białe / White wine		
2021 Vermentino / Chardonnay Tenuta Montecchiesi, Italy	**30 PLN**	**169 PLN**
2022 Riesling, Trocken, Weingut Lehnert-Veit, Mosel, Germany	**33 PLN**	**189 PLN**
2020 Sauvignon Blanc, Petit Clos, Clos Henri, New Zealand	**45 PLN**	**259 PLN**

Wino czerwone / Red wine		
2020 Primitivo, Luccarelli, Italy	**27 PLN**	**156 PLN**
2020 Tempranillo, Reserva, Viña Eguia Doca Rioja, Spain	**36 PLN**	**199 PLN**
2021 Zweigelt, Kazimierskie Wzgórza Kazimierskie Wzgórza, Lubelskie, Poland	**48 PLN**	**279 PLN**

Szampan / Champagne		
NV Pinot Noir / Chardonnay, Pol Cochet, Grand Reserve Brut	**79 PLN**	**425 PLN**
NV Moët & Chandon Brut Imperial		**620 PLN**
NV Gosset Grand Rosé Brut		**755 PLN**
NV Blanc de Blancs, Ruinart Brut		**1049 PLN**
2008 Dom Pérignon		**2399 PLN**
2012 Cristal, Louis Roederer		**3299 PLN**

Wódka / Vodka		
Ostoya (4cl/50cl)	**21 PLN**	**210 PLN**
Żubrówka Czarna	**21 PLN**	
J.A Baczewski	**23 PLN**	
Chopin Potato	**43 PLN**	

Gin	
Beefeater	**23 PLN**
Bombay Sapphire	**29 PLN**
Hendrick's	**43 PLN**

Whisky / Whiskey		
Jameson	**23 PLN**	
Jack Daniel's No. 7 (4cl/70cl)	**26 PLN**	**430 PLN**
Wild Turkey 81	**29 PLN**	
Chivas Regal 12 YO	**33 PLN**	
Ardbeg 10 YO	**66 PLN**	

Koniak / Cognac	
Martell V.S.	**43 PLN**
Rémy Martin V.S.O.P	**66 PLN**

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

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.

GF - Dania bez dodatku glutenu / Gluten free
V - Opcja wegetariańska / Vegetarian option
VG - Opcja wegańska / Vegan option
H - Zdrowe danie / Healthy option
S - Danie ostre / Spicy dish
24 - Dostępne 24 godziny na dobę / Available 24 hours a day

CROWNE PLAZA®

BY IHG

Warsaw - The HUB