

MENU

ROOM SERVICE



KIDS MENU

ROSÓŁ BEZ ZIELONEGO HOMEMADE CHICKEN BROTH

rosół domowy, makaron
homemade broth, noodles
Alergeny: gluten, seler / Allergens: gluten, celery
250 g / ok. 221 kcal

18 PLN

POMIDOROWA Z MAKARONEM TOMATO SOUP WITH PASTA

zupa pomidorowa, makaron
tomato soup, pasta
Alergeny: laktoza, seler, gluten / Allergens: lactose, celery, gluten
250 g / ok. 389 kcal

18 PLN

PENNE BOLOGNESE

penne, sos boloński, parmezan
penne, bolognese sauce, parmesan
Alergeny: gluten, laktoza / Allergens: gluten, lactose
250 g / ok. 682 kcal

32 PLN

STRIPSY Z KURCZAKA CHICKEN STRIPS

filet drobiowy, frytki, surówka z marchwi
chicken fillet, fries, carrot salad
Alergeny: gluten, laktoza, jaja / Allergens: gluten, lactose, eggs
350 g / ok. 652 kcal

32 PLN

NALEŚNIKI Z OWOCAMI PANCAKES WITH FRUITS

naleśniki, Nutella, owoce świeże, fruzelina owocowa
pancakes, Nutella, fresh fruit, fruit in gel
Alergeny: gluten, laktoza, jaja / Allergens: gluten, lactose, eggs
250 g / ok. 710 kcal

32 PLN



ZAMÓWIENIA

tel. +48 609 189 999 w godzinach od 13:00 do 21:30
Opłata za dostawę 25 PLN

ORDERS:

PHONE NUMBER: +48 609 189 999 1:00 PM TO 9:30 PM
Delivery fee 25 PLN



PRZYSTAWKI

CARPACCIO WOŁOWE BEEF CARPACCIO

54 PLN

połędwica wołowa, rukola, musztarda francuska, parmezan,
oliwa truflowa, kapary, grzanka ziołowa
beef tenderloin, rocket, French mustard, Parmesan cheese, truffle
oil, capers, herb toast
Alergeny: laktoza, orzechy, gorczyca
Allergens: lactose, nuts, mustard
150 g / ok. 415 kcal

TATAR Z ŁOSOSIA SALMON TARTARE

48 PLN

łosoś świeży, majonez kaparowy, cebula, ogórek piklowany,
cytryna, oliwa, żółtko panierowane, grzanka ziołowa
fresh salmon, caper mayonnaise, onion, pickled cucumber,
lemon, olive oil, breaded egg yolk, herb toast
Alergeny: ryby, laktoza, gluten, jaja / Allergens: fish, lactose, gluten, eggs
180 g / ok. 711 kcal

SAŁATKI

SAŁATKA Z BATATAMI I KOZIM SEREM 42 PLN SALAD WITH SWEET POTATOES AND GOAT CHEESE

bataty pieczone, granat, kozi ser, rukola, orzechy piniowe, pesto pietruszkowe, grzanka ziołowa
baked sweet potatoes, pomegranate, goat cheese, rocket, pine nuts, parsley pesto, herb toast
Alergeny: laktoza, orzechy / Allergens: lactose, nuts
280 g / ok. 857 kcal

SAŁATKA CEZAR 45 PLN CAESAR SALAD

kurczak grillowany, bekon, grzanki, parmezan, sos Cezar
grilled chicken, bacon, croutons, parmesan cheese, Caesar dressing
Alergeny: gluten, laktoza, jajka / Allergens: gluten, lactose, eggs
300 g / ok. 985 kcal



ZUPY

KREM Z DYNI 26 PLN PUMPKIN CREAM

dynia, prażona ciecierzycza, pestki dyni
pumpkin, roasted chickpeas, pumpkin seeds
350 g / ok. 580 kcal

STAROPOLSKI ŻUREK 34 PLN OLD POLISH SOUR RYE SOUP

żur, biała kiełbasa, jajko, wędzone żeberka, zapiekany chlebek
sour rye soup, white sausage, egg, smoked ribs, baked bread
Alergeny: gluten, jajka, laktoza / Allergens: gluten, eggs, lactose
400 g / ok. 718 kcal

DANIA GŁÓWNE

SCHAB Z KOŚCIĄ PANIEROWANY 52 PLN BREADED PORK CHOP

schab z kością, pomidorki, masło, kapusta biała zasmażana, koperek
bone-in pork chop, tomatoes, butter, fried white cabbage, dill
Alergeny: gluten, laktoza, jaja / Allergens: gluten, lactose, eggs
450 g / ok. 1260 kcal

BURGER WOŁOWY / BEEF BURGER 56 PLN

stek wołowy, majonez cebulowy, pikle kaszubskie, cheddar, boczek, sos majonezowy, frytki belgijskie, krążki cebulowe, dip czosnkowy
beef steak, onion chutney, Kashubian pickles, cheddar, bacon, mayonnaise sauce, belgian fries, onion rings, garlic dip
Alergeny: gluten, laktoza, jaja / Allergens: gluten, lactose, eggs
550 g / ok. 1700 kcal

PLACEK „KASZUB” 44 PLN "KASHUBIAN" POTATO PANCAKE

gulasz z karkówki, papryka, ogórek kiszony, kwaśna śmietana, placek ziemniaczany, pikle, oliwa pietruszkowa
pork neck goulash, peppers, pickled cucumber, sour cream, potato pancake, pickles, parsley oil
Alergeny: gluten, jajka, laktoza / Allergens: gluten, eggs, lactose
480 g / ok. 950 kcal

FISH AND CHIPS 58 PLN

połędwica z dorsza, ciasto piwne, frytki belgijskie, sos tatarski, colesław
cod loin, beer cake, belgian fries, tartar sauce, coleslaw
Alergeny: gluten, ryby, laktoza / Allergens: gluten, fish, lactose
450 g / ok. 1210 kcal

ŁOSOŚ NA CIABACIE 62 PLN SALMON ON CIABATTA

łosoś na ciabacie z masłem czosnkowym, serem i rukolą w dressingu limonkowym, okrasa z szynki schwarzwaldzkiej, szpinaku, cebulki i pomidorków
salmon on ciabatta with garlic butter, cheese, and rocket in a lime dressing, topped with Black Forest ham, spinach, onion, cherry tomatoes
Alergeny: laktoza, gluten / Allergens: lactose, gluten
400 g / ok. 1270 kcal

AGLIO OLIO Z KREWETKAMI TYGRYSIMI 47 PLN AGLIO OLIO WITH TIGER PRAWNS

czarne tagliatelle, chili, kolendra, krewetki tygrysie, oliwa z oliwek, Parmigiano Reggiano, czosnek
black tagliatelle, chili, coriander, tiger prawns, olive oil, Parmigiano Reggiano, garlic
Alergeny: gluten, skorupiaki, laktoza / Allergens: gluten, shellfish, lactose
350 g / ok. 920 kcal

MAKARON SOBA Z POŁĘDWICZKĄ 42 PLN SOBA NOODLES WITH PORK TENDERLION

makaron soba, połędwiczka wieprzowa, sos słodko-kwaśny, ananas, groszek cukrowy
soba noodles, pork tenderloin, sweet and sour sauce, pineapple, sugar snap peas
Alergeny: gluten, soja / Allergens: gluten, soy
350 g / ok. 794 kcal

PIEROGI Z KACZKĄ 36 PLN DUMPLINGS WITH DUCK

mousse kaczki, masło szałwiowe z jabłkiem i orzechami włoskimi
duck mousse, sage butter with apple and walnuts
Alergeny: gluten, jajka, laktoza, orzechy / Allergens: gluten, eggs, lactose, nuts
400 g / ok. 1164 kcal

PIEROGI Z MASCARPONE 38 PLN MASCARPONE DUMPLINGS

mascarpone, owoce, sos waniliowy
mascarpone, fruit, vanilla sauce
Alergeny: gluten, jajka, laktoza / Allergens: gluten, eggs, lactose
300 g / ok. 1298 kcal

BOCZNIAKI Z FALAFELEM 38 PLN OYSTER MUSHROOMS WITH FALAFEL

falafel, panierka buraczana, czerwona soczewica, wegańskie BBQ, boczniaki, białe wino, czosnek, szalotka
falafel, beetroot breading, red lentils, vegan BBQ, oyster mushrooms, white wine, garlic, shallot
310 g / ok. 887 kcal