

RESTAURACJA

**QuQułka**

☎ 85 877 25 00  
✉ h9062@accor.com  
f QuQułkaRestaurant

**ZUPY**  
SOUPS

**KREM Z DYNI (300ML),**  
ser Koryciński/czarnuszka  
*Pumpkin cream soup/Korycin cheese/black seed/coconut milk*

**CONSOME Z PERLICZKI (300ML)**  
kluski lane/marchewka/natka pietruszki  
*Consome of guinea fowl/ carrot/ parsley/ batter dumplings*

**ŻUREK (300ML)**  
biała kiełbasa / jajko / pieczywo żytnie  
*Sour rye soup / white sausage / egg / rye bread*

**PRZYSTAWKI**  
STARTERS

**ŚLEDZIE PO PODLASKU (250GR)**  
cebula/ natka pietruszki/ musztarda/ jabłko/  
jajko  
*Podlaskie herring- onion, parsley, mustard, egg, apple*

**CARPACCIO Z PIECZONYCH BURAKÓW (250GR)**  
buraki/rukola/orzechy włoskie/sos  
balsamico/grzanki/ gorgonzola  
*Baked beetroots/ arugula/ Italian nuts/balsamic sauce/ gorgonzola/croutons*

**TATAR WOŁOWY (250GR)**  
szalotka / kurki marynowane / majonez  
ziołowy / narwiańskie ogórki kiszzone  
*Beef tartare/ shallot / marinated mushrooms / herbal mayonnaise/ Narew pickled cucumbers*

**SAŁATKI**  
SALADS

**Z PIERSIĄ Z KACZKI (300GR)**  
sałata rzymska / pomidorki cherry / grzanki  
pomarańcze / żurawina/orzechy włoskie  
*Grilled duck / cos lettuce / cherry tomatoes / croutons/ oranges/ cranberries/ Italian nuts*

**SER KORYCIŃSKI(300GR)**  
czerwona komosa ryżowa / pomidor /granat /  
ogórek / mięta/natka pietruszki/ słonecznik  
*Korycin cheese/ red quinoa / tomato / pomegranate / cucumber / mint // parsley / sunflower seeds*

**CEZAR(300GR) 28,-/36,-**  
sałata rzymska / kurczak lub krewetki / bekon  
pomidorki cherry / ser Grana Padano / grzanki  
*Cos lettuce / grilled chicken / bacon / cherry tomatoes / Grana Padano cheese / croutons*

**DESER DNIA\***  
DESSERT OF THE DAY

**SZARLOTKA Z ŻURAWINĄ 15,-**  
(szarlotka na ciepło , lody waniliowe,  
słony karmel )  
*apple pie, vanilla ice cream,  
salty caramel)*

**CRUMBLE Z OWOCAMI 14,-**  
(kruszonka, owoce sezonowe )  
*crumble, seasonal fruit*

**CIASTA- porcja 14,-**  
**zapytaj kelnera**  
*CAKE- portion/ ask the waiter*

**DANIA GŁÓWNE**  
MAIN COURSE

**15,- GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO (450GR) 32,-**

ziemniaki Hasselback / warzywa na parze/  
sos tymiankowy  
*Grilled corn chicken breast/ Hasselback potatoes / steamed vegetables/ thyme sauce*

**18,- KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ (450GR) 35,-**  
puree ziemniaczne z koperkiem/ cebulka  
confitowana/ kapusta zasmażana  
*Pork chop with bone / mashed new potatoes / onion / dill /fried new cabbage*

**25,- PLACKI Z GULASZEM Z DZICZYZNY (350GR) 28,-**  
*Potato pancakes/ stew with venison*

**24,- BABKA ZIEMNIACZANA (350GR) 26,-**  
sos z grzybów leśnych, kwaśna śmietana  
*Traditional polish potato cake with forrest mushroom sauce/sour cream*

**32,- PIERŚ Z KACZKI Z ŻURAWINĄ (400GR)\* 39,-**  
pierś z kaczki / sos żurawinowo-kawowy /  
kopytka / karmelizowane jabłko/chili/  
żurawina  
*Duck breast / cranberry and coffee sauce/ potato dumplings/ caramelized apple , chilli, cranberry*

**KOPYTKA Z PALONYM MASŁEM (350GR) 28,-**  
kindziuk podlaski / ser koryciński/rukola  
*Dumplings with roasted butter / kindziuk podlaski / Koryciński cheese / arugula*

**33,- ŁOSOŚ (350GR)\* 38,-**  
polenta / sos limonkowy /  
tagliatelle ze świeżego ogórka z miodem  
*Salmon / polenta / lime sauce / fresh cucumber tagliatelle with honey*

**MAKARONY**  
PASTA

**TAGLIATELLE Z KREWETKAMI (350GR) 36,-**  
czerwona pasta curry / świeże warzywa /  
mleko kokosowe  
*Tagliatelle with prawns / red curry paste / fresh vegetables / coconut milk*

**TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM (350GR) 30,-**  
grzyby leśne /pomidorki cherry sos śmietanowy  
*Tagliatelle with chicken / forest mushrooms /cherry tomatoe/ parsley cream sause*

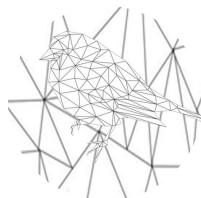
**SPAGHETTI CARBONARA (350GR) 29,-**

**SPAGHETTI AGLIO OLIO (350GR) 25,-**  
papryczka chili/ natka pietruszki/pomidorki cherry  
oliwa czosnkowa  
*chili pepper / parsley / cherry tomatoe/ garlic oil*

Wszystkie dania zawierają gluten lub jego śladowe ilości  
*All dishes contain gluten or traces of it*



**\*DANIA DOSTĘPNE JEDYNIEM W LOKALU**  
*DISHES AVAILABLE ONLY AT THE PREMISES*



RESTAURACJA

QuQuKa

## KAWA/ COFFEE

ESPRESSO	(4CL)	9,-
AMERICANO	(10CL)	10,-
AMERICANO MACCHIATO	(15CL)	11,-
CAPPUCCINO	(15CL)	11,-
LATTE	(20CL)	13,-

## HERBATA/ TEA

PALLAVI (45CL)		12,-
<small>czarna, earl grey, zielona, owocowa black, earl grey, green tea, fruits</small>		

## SOKI I NAPOJE JUICES AND DRINKS

KWAS CHLEBOWY	(50CL)	14,-
VIRGIN MOHITO	(20CL)	14,-
ŚWIEŻO WYCISKANY <small>FRESHLY SQUEEZED</small>	(25CL)	17,-
<small>zapytaj o dostępność smaków kelnera/ ask the waiter about the availability of flavors</small>		

TOMA	(20CL)	8,-
<small>pomarańcza, czarna porzeczka, jabłko, pomidor, grejpfrut/ orange, black currant, apple, tomato, grapefruit</small>		

GÓRSKA NATURA	(30CL)	6,-
<small>woda gazowana, niegazowana/ sparkling water, still water</small>		

GAZOWANE <small>SPARKLING</small>	(20CL)	8,-
<small>pepsi, pepsi max, 7Up, schweppes</small>		
RED BULL	(25CL)	12,-

## KOKTAJLE COCKTAILS

SEX ON THE BEACH		24,-
<small>malibu, archer, wódka, sok pomarańczowy, czarna porzeczka malibu, archer, vodka, orange juice, black currant juice</small>		

MOJITO		24,-
<small>rum Bacardi, limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana/ rum Bacardi, lime, cane sugar, mint, and sparkling water</small>		

MARGARITA		22,-
<small>cointreau, tequila, sok z cytryny cointreau, tequila, lemon juice</small>		

TEQUILA SUNRISE		25,-
<small>tequila, sok pomarańczowy, grenadina/ tequila, orange juice, grenadine</small>		

MALIBU		20,-
<small>malibu, wódka, mleko/ malibu, vodka, milk</small>		

CUBA LIBRE		19,-
<small>rum Bacardi, pepsi, mięta, limonka Bacardi rum, pepsi, mint, lime</small>		

## PIWO BECZKOWE DRAFT BEER

TYSKIE GRONIE (30CL/50CL)		9/12,-
---------------------------	--	--------

## PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

PILSNER URQUELL (50CL)		15,-
PERONI NASTRO AZURRO (50CL)		15,-

KSIĄŻĘCE (50CL)		13,-
<small>złote pszeniczne, cherry ale, Porter, ciemne łagodne golden wheat, cherry ale, porter, dark mild,</small>		

LECH PREMIUM (50CL)		12,-
REGIONALNE (50CL)		14,-

nadbużańskie filtrowane i niefiltrowane, bieberzańskie Lager,  
klasyczne

nadbużańskie filtered and unfiltered, Biebrza Lager, classic

## PIWO BEZALKOHOLOWE NON-ALKOHOLIK BEER

LECH FREE (33CL)-		9,-
<small>różne smaki, zapytaj kelnera various flavours - ask the waiter</small>		

## ALKOHOLE MOCNE STRONG ALCOHOLS

WÓDKA (4CL/50CL)	9,-/80,-
<small>bocian, ogiński, żubrówka czarna</small>	

żubrówka biała (4CL/50CL)	9,-/70,-
finlandia (4CL/50CL)	10,-/90,-

KONIAK (4CL)	23,-
remy martin (4CL)	24,-
hennesy fine (4CL)	24,-

BRANDY (4CL)	17,-
<small>metaxa*****</small>	

GIN (4CL)	11,-
seagram's (4CL)	23,-
hendrick's (4CL)	23,-

TEQUILA (4CL/70CL)	13,-/210,-
<small>silver, gold</small>	

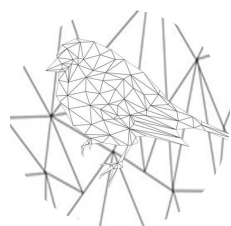
RUM (4CL)	12,-
<small>bacardi</small>	

LIKIER (4CL)	12,-
<small>Jagermeister</small>	

MARTINI BIANCO (10CL)	15,-
-----------------------	------

WHISKEY (4CL/70CL)	15,-/200,-
jim beam (4CL)	24,-
chivas regal (4CL)	24,-
jack daniel's (4CL/70CL)	20,-/250,-
jack daniel's single barrel (4CL)	30,-

WHISKY (4CL/70CL)	23,-/240,-
johnnie walker (4CL/70CL)	13,-/220,-
grant's (4CL/70CL)	13,-/220,-



RESTAURACJA

QuQułka

**SZEF KUCHNI POLECA  
NA DZIŚ**

*CHEF RECOMMENDS*

**SERNIK DYNIOWY ZE SŁONYM  
KARMELEM** 15,-

*pumpkin cheesecake with salty caramel*

**CRUMBLE Z OWOCAMI** 14,-

*crumble with fruits*

