



HOTEL DANA  
BUSINESS & CONFERENCE  
★★★★

Witamy w Hotelu Dana

Życzymy  
Smacznego!



Szanowni Państwo,

Witamy w restauracji Hotelu Dana.  
Pragniemy poinformować, że znajdują się Państwo w zabytkowym  
budynku dawnych Zakładów  
Odzieżowych „Dana” funkcjonujących  
w latach 1949-2007.

Dziś oddajemy do dyspozycji naszym Gości luksusowe wnętrza  
czterogwiazdkowego hotelu.

Na kolejnych stronach znajdą Państwo dania kuchni polskiej  
oraz międzynarodowej aranżowane i przygotowywane z niezwykłą  
starannością przez nasz Zespół.

Życzymy smacznego!

Restauracja czynna w godzinach 14:00 - 23:00  
(ostatnie zamówienie 22:30)

Bar czynny w godzinach:  
14:00 - 23:00

Na śniadanie zapraszamy:  
poniedziałek - piątek 6:30 - 10:30/ sobota - niedziela 7:00 - 11:00

Dear Guests,

Welcome to the Hotel Dana Restaurant. We would like to inform you  
that you are in a historic  
building of the former Clothing Establishments „Dana” operating  
between 1949-2007.

Today we give our Guests luxurious interiors of a four-star hotel.

On the following pages you will find dishes of Polish and  
international cuisine, arranged and prepared  
with great care by our Team.

Bon appétit!

The restaurant opens from 2:00 pm till 11:00 pm  
(the last order 10:30 pm)

The bar opens the following hours:  
2:00 pm - 11:00 pm

Enjoy your breakfast:  
Weekdays 6:30 am till 10:30 am/ Weekend 7:00 am - 11:00 am

## PRZEKAŃSKI/ APPETIZERS

### Tatar z łososia 150g

Awokado, limonka, imbir, sos sojowy, oliwa

(1,2,3,5)

55 zł

### Tatar wołowy 120g

oliwa lubczykowa, żółtko, borowiki, ogórek  
konserwowy, kapary, cebula, zioła (1,2,6,7,8)

67 zł

### Mus z wątróbek drobiowych 150g

panchetta, pumpernickel, piklowana kalarepa,  
masło, mirabelka, zioła (1,2,4)

38 zł

### Tatar z pomidorów z selerem naciowym i

awokado 160g

oliwa, cebula, orzechy (2,4,5,9)

38 zł

### Salmon tartare 150g

avocado, lime, ginger, soy sauce, and olive oil

(1,2,3,5)

55 zł

### Beef tartare 120g

lavage oil, yolk, boletus, pickled cucumber,  
capers, onion, herbs (1,2,6,7,8)

67 zł

### Chicken liver mousse 150g

panchetta pumpernickel, pickled kohlrabi, butter,  
mirabelle plum, herbs (1,2,4)

38 zł

### Tartare of tomatoes with celery

and avocado 160g

olive oil, onion, nuts (2,4,5,9)

38 zł

## PRZEKAŃSKI CIEPŁE/ WARM APPETIZERS

### Krewetki tygrysie 250g

zioła, czosnek, masło, imbir, ciabatta (2,3,5,6)

73 zł

### Tiger prawns 250g

herbs, garlic, butter, ginger, ciabatta (2,3,5,6)

73 zł

## SALATKI/ SALADS

### Sałatka Cezar 400g

filet z kurczaka,  
grillowany bekon, pomidorki koktajlowe  
smazone kapary, sałatka rzymska (1,2,3,6,7)

54 zł

### Sałatka z krewetkami 350g

mieszanka sałat, awokado, sos imbirowo-  
limonkowy z chili (1,3)

58 zł

### Sałatka z pieczoną wołowiną 350g

sałata, owoce południowe, pomidorki  
koktajlowe, kolendra, dressing mango  
(2,4,5,7,9)

55 zł

### Bawola mozzarella z pesto z liśćmi

rzodkiewki 200g

oliwa, kolorowe pomidory, liście sałaty,  
grzanki (1,2,7)

38 zł

### Caesar Salad 400g

chicken fillet,  
grilled bacon, cherry tomatoes, fried  
capers, romaine lettuce (1,2,3,6,7)

54 zł

### Shrimp salad 350g

salad mix, avocado, ginger-lime sauce  
with chili (1,3)

58 zł

### Roast beef salad 350g

lettuce, tropical fruits, cherry tomatoes,  
coriander and mango dressing  
(2,4,5,7,9)

55 zł

### Buffalo mozzarella with pesto

and radish leaves 200g

olive oil, colored tomatoes, lettuce leaves,  
croutons (1,2,7)

38 zł

## ZUPY/ SOUPS

### Rosół z perliczki 250g

pierozki, grzyby, lubczyk (1,2,8,9)

32 zł

### Żurek 250g

biała kiełbasa, jajko poché, borowiki,  
ziemniaki (1,2,6)

35 zł

### Zupa rybna 250g

vongole, pomidory, dorsz, łosoś (2,3,5,9)

45 zł

### Zupa marokańska 250g

pomidory, mleko kokosowe, trawa  
cytrynowa, cieciora, soczewica (1,5,9)

27 zł

### Guinea fowl both 250g

dumplings, mushrooms, lovage (1,2,8,9)

32 zł

### Żurek 250g

white sausage, egg Poché, porcini  
mushrooms, potatoes (1,2,6)

35 zł

### Fish soup 250g

vongole, tomatoes, cod, salmon (2,3,5,9)

45 zł

### Moroccan soup 250g

tomatoes, coconut milk, citrin grass,  
chickpeas (1,5,9)

27 zł

## DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES

**Schab panierowany z kością** 180g/150g/150g  
zasmażana kapusta, ziemniaki (1,2,6,7,8)

56 zł

**Kurczak supreme z hodowli gospodarstwo  
Witkowo** 250g/150g/150g  
ziemniaki pieczone, świeże warzywa na maśle (1,2)

54 zł

**Policzki wieprzowe w sosie grzybowym z czarnym  
czosnkiem** 180g/150g/100g  
grzyby, spetzle, pieczone marchewki (1,2,7,8,9)

66 zł

**Stek z polędwicy wołowej** 300g/150g/80g  
ziemniaki smażone, kompozycja świeżych sałat,  
(1,2)

175 zł

**Burger wołowy** 300g/120g  
bułka brioche, dojrzewający boczek, jajko  
zielononóżka, pomidor, ogórek, cebula, sałata,  
frytki (1,2,6,7)

56 zł

**Gicz jagnięca** 350g/150g/150g  
purée ziemniaczane z gorczycą, jus, warzywa  
korzenn 350g/150g /150g(1,2,5,8,9)

89 zł

**Polędwica z dorsza** 160g/120g/150g  
sos winno-maślany, soczewica,  
warzywa (1,2,3)

76 zł

**Breaded pork on the bone** 180g/150g/150g  
fried cabbage, potatoes (1,2,6,7,8)

56 zł

**Chicken supreme from the  
Witkowo farm** 250g/150g/150g  
baked potatoes, fresh vegetables in butter (1,2)

54 zł

**Pork cheeks in mushroom sauce and  
black garlic** 180g/150g/100g  
mushrooms, spaetzle, baked carrots (1,2,7,8,9)

66 zł

**Beef tenderloin steak** 300g/150g/80g  
fried potatoes, composition of fresh salads,  
(1,2)

175 zł

**Beef burger** 300g/120g  
brioche roll, ripening bacon,  
egg, totato, cucumber, onion,  
lettuce, fries (1,2,6,7)

56 zł

**Lamb shank** 350g/150g/150g  
mashed potatoes with mustard seeds, jus, and  
root vegetables (1,2,5,8,9)

89 zł

**Cod sirloin** 160g/120g/150g  
wine and butter sauce, lentils and vegetables  
(1,2,3)

76 zł


## DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES

**Sznicel cielęcy, młode warzywa, jajko sadzone, puree chrzanowe 160g/150g/120g**  
cielęcina, jajko, młode warzywa, puree, chrzan  
(1,2,6,7)  
86 zł

**Makaron spaghetti aglio e olio 300g**  
(1,2,6)  
39 zł

**Makaron ryżowy z wołowiną w sosie teryaki 320g (1,2,4,5,8,9)**  
57 zł

**Pierogi z kaczki 320g**  
konfitura z cebuli z rokitnikiem (1,2,6,7)  
59 zł


**Curry warzywne z wegańskim kurczakiem i ryżem basmatti 350g**   
(1,2,4,9)  
48 zł

**Veal schnitzel, young vegetables, ready-made egg, horseradish puree 160g/150g/120g**  
veal, egg, young vegetables, puree, horseradish  
(1,2,6,7)  
86 zł

**Spaghetti aglio e olio 300g**  
(1,2,6)  
39 zł

**Rice noodles with beef in teriyaki saute 320g (1,2,4,5,8,9)**  
57 zł

**Duck dumplings 320g**  
onion jam with sea buckthorn (1,2,6,7)  
59 zł

**Vegetable curry with vegan chicken and basmati rice 350g**   
(1,2,4,9)  
48 zł

## DESERY/ DESSERTS

### Deser lodowy 120g

3 do wyboru (śmietanka, wanilia-bourbon, truskawka, czekolada, sorbety: cytrynowy, malinowy) (1,2,4,6)

35 zł

### Fondant czekoladowy 150g

lody wanilia-bourbon, świeże owoce, wiśnia (1,2,4,6)

32 zł

### Nugat 120g

marakuja, czekolada, sorbet malinowy (1,2,3)

31 zł

### Crumble z pieczonym jabłkiem 160g

sos angielski, lody śmietankowe (1,2,4,6)

27 zł

### Ice cream dessert 120g

3 to choose from (cream, vanilla-bourbon, strawberry, chocolate, sorbets: lemon, raspberry) (1,2,4,6)

35 zł

### Chocolate fondant 150g

vanilla-bourbon ice cream, fresh fruit, cherry (1,2,4,6)

32 zł

### Nugat 120g

passion fruit, chocolate, raspberry sorbet (1,2,3)

31 zł

### Crumble with baked apple 160g

English sauce, ice cream (1,2,4,6)

27 zł

## DANIA DLA DZIECI/ FOR KIDS

Rosół z domowym makaronem 250g

(1,2,8,9)

23 zł

Fileciki z kurczaka z frytkami,  
ketchupem i surówką z marchewki  
z jabłkiem 100g/100g/80g (1,2,6)

36 zł

Makaron spaghetti z sosem  
pomidorowym 200g (1,2,6)

30 zł

Naleśniki z serem i owocami 150g

(1,2)

30 zł

Deser lodowy 120g (1,2,4,6)

26 zł

Chicken broth with homemade noodles 250g

(1,2,8,9)

23 zł

Chicken filets  
with fries, ketchup,  
and carrot-apple salad 100g/100g/80g (1,2,6)

36 zł

Spaghetti pasta with tomato  
source 200g (1,2,6)

30 zł

Pancakes with cottage cheese and fruit 150g

(1,2)

30 zł

Ice cream dessert 120g (1,2,4,6)

26 zł

Jeśli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.

If you have any special dietary restrictions, allergies or recommendation, please inform the person receiving your order to pass any comments to our Chef.



## NAPOJE ZIMNE/ COLD DRINKS

Coca Cola	0,25l/ 1l	12,-/ 32,-
Coca Cola Zero	0,25l/ 0,85l	12,-/ 35,-
Fanta	0,25l/ 0,85l	12,-/ 35,-
Sprite	0,25l/ 0,85l	12,-/ 35,-
Tonic	0,25l/ 0,85l	12,-/ 35,-
Burn	0,25l	20,-
Soki Cappy/ Cappy Juice	0,25l	12,-/ 35,-
Soki wyciskane/ fresh juice	0,25l	22,-
Woda mineralna/ mineral water	0,33l	12,-
Woda mineralna/ mineral water	0,75l	25,-
Woda Evian/ Badoit	0,75l	35,-

## NAPOJE GORĄCE/ HOT DRINKS

Herbata/ Tea	12,-
Espresso	12,-
Kawa/ Coffee	12,-
Kawa Biała	12,-
Cappucino	19,-
Caffe Latte	19,-

## PIWO BECZKOWE/ DRAFT BEER

Żywiec	0,5l	18,-
Żywiec	0,3l	15,-
Żywiec	0,2l	10,-

## PIWO BUTELKOWE/ BOTTLED BEER

Heineken	0,33l	16,-
Żywiec	0,33l	15,-
Paulaner	0,5l	22,-
Desperados	0,4l	22,-
Żywiec 0,0%/ alcohol free	0,33l	15,-
Heineken 0,0%/ alcohol free	0,5l	22,-
Piwo rzemieślnicze/ craft beer	0,5l	22,-
Piwo rzemieślnicze 0,0%	0,5l	22,-