

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 naszych 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

PRZEKĄSKI/ APPETIZERS

Tatar z łososia 150g

Awokado, limonka, imbir, cebula, 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

pancetta, pumpernikiel, 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, onion, 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

pancetta 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

PRZEKĄSKI 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
smażone 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
pierogi, 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

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

56 zł

Gic z jagnięcia 350g/150g/150g
purée ziemniaczane z gorczycą, jus, warzywa
korzenn (1,2,5,8,9)

89 zł

Filet z jesiotra 160g/150g/120g
masło rakowe, pak hoi, soczewica
(1,2,3)

95 zł

Sznycel 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

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 burger 300g/120g
brioche roll, ripening bacon,
egg, tomato, 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

Fillet of sturgeon 160g/150g/120g
Crayfish butter, pak hoi, lentils
(1,2,3)

95 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

DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES

**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

**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

STEKI WOŁOWE/ BEEF STEAKS

Stek z polędwicy Amerykańskiej

300g/150g/120g

Dodatki: batat, kukurydza, masło (1,2)

195 zł

Stek z polędwicy wołowej 300g/150g/80g

ziemniaki smażone, kompozycja świeżych sałat,

(1,2)

169 zł

STEKI Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY Z DODATKAMI DO WYBORU:

Antrykot z kością rasy limousine 500 g

masło/świeże zioła/sól morską/świeży pieprz

220 zł

Rostbef z kością rasy limousine 500g

masło/świeże zioła/sól morską/świeży pieprz

215 zł

Polędwica wołowa rasy limousine 300g

masło/świeże zioła/sól morską/świeży pieprz

265 zł

DODATKI DO STEKÓW DO WYBORU:

Smażone warzywa (1) 150 g

Kompozycja sałata z sosem winegret 80 g

Karmelizowana cykoria (1) 150 g

Masło czosnkowo-ziołowe (1)

Demi glace z palonym pieprzem (1, 2, 9)

Sos bearnaise (1, 6)

Domowe frytki 150 g

Pieczone ziemniaki 150 g

Grillowany batat 150 g

American sirloin steak

300g/150g/120g

sweet potato, corn, butter (1,2)

195 zł

Beef tenderloin steak 300g/150g/80g

fried potatoes, composition of fresh salads

(1,2)

169 zł

SEASONED BEEF STEAKS WITH YOUR CHOICE OF SIDE DISHES:

Entrecote with bone (limousine) 500 g

butter / fresh herbs/ sea salt/ fresh pepper

220 zł

Rosbef with bone (limousine) 500g

butter / fresh herbs/ sea salt/ fresh pepper

215 zł

Sirloin od beef (limousine) 500g

butter / fresh herbs/ sea salt/ fresh pepper

265 zł

STEAK ACCOMPANIMENTS OF CHOICE:

Fried vegetables (1) 150 g

Lettuce with vinaigrette sauce 80 g

Caramelized chicory (1) 150 g

Garlic and herb butter (1)

Demi glace with roasted pepper (1, 2, 9)

Bearnaise sauce (1, 6)

Chips 150 g

Baked Potatoes 150 g

Grilled sweet potato 150 g

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

Ciasto dnia 150g

18 zł

Ciasto dnia 150g + kawa 250ml

25 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

Nougat 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

Cake of the Day 150g

18 zł

Cake of the Day 150g + Coffee 250ml

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

LEMONIADA/LEMONADE

Truskawka - mięta/Strawberry-mint	0,35l	27,-
Mango-marakuja/Mango-passion fruit	0,35l	29,-
Rozmaryn - Grejpfrut/Rosemary - Grapefruit	0,35l	28,-

NAPOJE GORĄCE/ HOT DRINKS

Herbata/ Tea	12,-
Espresso	12,-
Kawa Czarna/ Coffee	12,-
Kawa Biała	16,-
Cappucino	19,-
Caffe Latte	19,-
Doppio	20,-
Flat White	22,-
Irish Coffe	30,-
Herbata Zimowa Hibiskus (<i>cynamon, limonka, goździki, hibiskus, miód</i>)	25,-
Herbata Zimowa Malina (<i>pomarańcz, cynamon, goździki, anyż, syrop malinowy, miód</i>)	25,-
Herbata Zimowa Mięta (<i>cytryna, syrop imbirowy, mięta, miód</i>)	25,-

MATCHA

Matcha Ceremonialna	17,-
Tradycyjna Moya Matcha/woda	
Matcha Tonic	18,-
Tradycyjna Moya Matcha/tonic/limonka/lód	
Matcha Latte	19,-
Tradycyjna Moya Matcha/mleko krowie lub vege	
Zielona Energia	20,-
Tradycyjna Moya Matcha/sok pomarańczowy/lód	
Truskawkowa Matcha Latte	21,-
Tradycyjna Moya Matcha/puree truskawkowe/mleko krowie lub vege	

PIWO BECZKOWE/ DRAFT BEER

Żywiec	0,5l	18,-
Żywiec	0,3l	15,-

PIWO BUTELKOWE/ BOTTLED BEER

Żywiec	0,33l	15,-
Żywiec 0,0%/ alcohol free	0,33l	15,-
Heineken	0,33l	16,-
Heineken 0,0%/ alcohol free	0,5l	22,-
Paulaner	0,5l	22,-
Piwo rzemieślnicze/ craft beer	0,5l	18,-
Piwo smakowe	0,4l	20,-

DRINKI

Porn Star Martrini	36 zł
Wódka/prosecco/passoa /marakuja/limonka	
Daiquiri	30 zł
Rum/sok limonkowy/syrop cukrowy	
Malibu Paloma	30 zł
Malibu/sok grejpfrutowy/sok limonkowy/syrop cukrowy/woda gazowana	
Whiskey Aperitivo	36 zł
Jim Bim/aperol/sok pomarańczowy/angostura	
Gimlet	30 zł
Gin/sok limonkowy/syrop cukrowy	
Aperol Spritz	35 zł
Aperol/ gancia prosecco/woda gazowana/pomarańcza	
Mojito	32 zł
Havana/cukier trzcinowy/mięta/limonka/woda gazowana	
Caiprinha	32 zł
Cana Rio Cachaca/cukier trzcinowy/sok limonkowy/limonka	
Long Island Iced Tea	38 zł
Bols Platinum/Bacardi/Seagram's/Bols Triplie Sec/Coca Cola/sok limonkowy	
Old Fashioned	25 zł
Jim Beam/angostura/cukier trzcinowy	
Tequila Sunrise	30 zł
Sierra Silver/grenadyna/sok pomarańczowy	
Margarita	30 zł
Sierra Silver/Cointreau/sok z cytryny	
Whisky Sour	25 zł
Grant's/sok z cytryny/syrop cukrowy	
Wódka Sour	22 zł
Wyborowa/sok z cytryny/syrop cukrowy	
Negroni	32 zł
Campari/Martini Rosso/Seagram's	
Manhattan	32 zł
Wild Turkey/Martini Rosso/agnostura	

Jasmine	30 zł
Seagrams's Gin/Campari/syrop cukrowy/sok z cytryny	
Juliet&Romeo	25 zł
Seagrams's Gin/plasterki ogórka/mięta/sok z cytryny	
Espresso Martini	30 zł
Wyborowa/kahlua/espresso	
Coffee Boulevard	30 zł
Turkey Whisky/Campari/kahlua/Rosso Vermouth	
Passion Aperol Sour	35 zł
Seagrams's Gin/Aperol/marakuja/syrop cukrowy/sok z cytryny/białko jaja	
Bloody Mary	25 zł
Wyborowa/sok z cytryny/sól/pieprz/tabasco/sok pomidorowy	
Laya Lady	35 zł
Bombay/Granadine/sok z cytryny/contreau/białko jaja	
Szarlotka	30 zł
Żubrówka/sok jabłkowy/syrop cynamonowy/jabłko/cynamon	