

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

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, 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

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

169 zł

Stek z polędwicy Amerykańskiej 300g/150g/120g
batat, kukurydza, masło (1,2)

195 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 (1,2,5,8,9)

89 zł

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

95 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)

169 zł

American Tenderloin Steak 300g / 150g / 120g
sweet potato, corn, butter (1,2)

195 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

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

95 zł

DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES

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

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 basmati 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

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/ 0,85l	12,-/ 35,-
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/ 0,85l	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,-

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,-

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,-
Żywiec	0,2l	10,-

PIWO BUTELKOWE/ BOTTLED BEER

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

DRINKI

Pornstar Martini

Wódka 40ml/Prosecco 60ml/Passoa 20ml/marakuja 20ml/Limonka 20ml

Daiquiri

Rum 40ml/limonka/syrop cukrowy 20ml

Malibu Paloma

Malibu 40ml/sok grejpfrutowy 40ml/limona/syrop cukrowy 20ml/woda gazowana 40ml

Cosmopolitan

Whisky 40ml/Aperol 20ml/sok pomarańczowy 40ml/Angostura

Gimlet

Gin 60ml/limonka/syrop cukrowy 15ml

Aperol Spritz

Aperol 40ml/Prosecco 60ml/woda gazowana/pomarańcz

Mojito

Rum 40ml/cukier trzcinowy/mięta/limonka/woda gazowana

Caiprinha

Cachaca 40ml/cukier trzcinowy/sok z limonki 20ml/limonka

Long Island Ice Tea

Bols Platinum 20ml/Bacardi 20ml/Seagram's 20ml/Bols Triple Sec 20ml/Coca Cola/sok z limonki 20ml

Old Fashioned

Jim Beam 40ml/angostura/cukier trzcinowy

Tequila Sunrise

Sierra Silver 40ml/grenadyna 20ml/sok pomarańczowy 100ml

White Russian

Bols Platinum 40ml/Kahlua 20ml/śmietanka 10ml

Margarita

Sierra Silver 40ml/Cointreau 20ml/sok z cytryny 20ml

Whisky Sour

Grant's 40ml/sok z cytryny 20ml/syrop cukrowy 20ml

Negroni

Seagram's 30ml/Gancia Bia

DRINKI

Negroni

32 zł

30 ml gin, 30 ml Campari, 30 ml czerwony wermut (vermouth)
Wytrawny włoski klasyk, serwowany z lodem i skórką pomarańczy
A dry Italian classic, served over ice with orange zest.

Old Fashioned

36 zł

50 ml bourbon, 1 kostka cukru (sugar cube), 2 dashe Angostura, skórka pomarańczy (orange peel)
Wyrazisty i dymny z subtelną słodyczą i cytrusowym akcentem.
Bold and smoky with subtle sweetness and a citrus finish.

Margarita

34 zł

40 ml tequila, 20 ml Triple Sec, 20 ml sok z limonki (lime juice), sól (salt)
Kwaskowata i orzeźwiająca z wyraźnym charakterem tequili.
Tart and refreshing with a bold tequila kick.

Mojito

30 zł

40 ml biały rum (white rum), ½ limonki (lime), mięta (mint), cukier (sugar), woda gazowana (soda water)
Świeży, cytrusowo-miętowy, lekko słodki z delikatnymi bąbelkami.
Fresh, minty-lime flavor with light sweetness and sparkling texture.

Manhattan

34 zł

50 ml whiskey, 25 ml czerwony wermut (vermouth), 2 dashe Angostura
Gładki, wytrawny i korzenny z długim finiszem.
Smooth, dry and spicy with a long, warming finish.

Daiquiri

30 zł

50 ml biały rum (white rum), 25 ml sok z limonki (lime juice), 15 ml syrop cukrowy (simple syrup)
Idealna równowaga między słodyczą a kwasowością, z nutą rumu.
Perfect balance of sweet and sour with a clean rum note.

Cosmopolitan

32 zł

40 ml wódka, 20 ml Triple Sec, 20 ml sok z limonki (lime juice), 20 ml sok żurawinowy (cranberry juice)
Lekko słodki, owocowy i orzeźwiający z subtelną kwaskowością.
Lightly sweet, fruity and refreshing with a citrus-cranberry tang.

Espresso Martini

34 zł

40 ml wódka, 20 ml likier kawowy (coffee liqueur), 30 ml espresso
Intensywny smak świeżej kawy z kremową słodyczą i nutą alkoholu.
Rich coffee flavor with creamy sweetness and a warming finish.

DRINKI

Whiskey Sour

32 zł

50 ml bourbon, 25 ml sok z cytryny (lemon juice), 20 ml syrop cukrowy (simple syrup),
Świeży i cytrusowy z idealnie wyważoną słodyczą – klasyka o przyjemnej kwasowości.
Fresh and citrusy with perfectly balanced sweetness – a pleasantly tart classic.

Caipirinha

30 zł

50 ml cachaça, ½ limonki (lime), 2 łyżeczki cukru trzcinowego (cane sugar)
Naturalnie słodko-kwaśna, z wyraźnym, ziemistym charakterem cachaça.
Naturally sweet and tart, with the earthy punch of cachaça.

Aperol Spritz

28 zł

60 ml Aperol, 90 ml Prosecco, 30 ml woda gazowana (sparkling water)
Lekko gorzkawy, cytrusowy i musujący – idealny na aperitif.
Lightly bitter, citrusy and bubbly – the perfect aperitif.

Tom Collins

30 zł

50 ml gin, 25 ml sok z cytryny (lemon juice), 15 ml syrop cukrowy (simple syrup), woda gazowana (soda water)
Lekki i musujący koktajl cytrynowy – idealny na ciepłe dni.
Light and fizzy lemon cocktail – perfect for warm days.