

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)

295 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)

295 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.