

Szanowni Państwo

Witamy w restauracji Hotelu Dana.
Pragniemy poinformować, iż znajdują się Państwo w zabytkowym budynku dawnych
Zakładów Odzieżowych „Dana” funkcjonujących w latach 1919 – 2007.
Dziś oddajemy do dyspozycji naszych Gości
luksusowe wnętrza czterogwiazdkowego hotelu.

Na kolejnych stronach znajdą Państwo dania kuchni polskiej i międzynarodowej
aranżowane i przygotowane z niezwykłą starannością przez nasz zespół.

Życzymy smacznego!

Restauracja czynna w godzinach 13:00 – 23:00
(ostatnie zamówienie 22:30)

Bar czynny w godzinach:
poniedziałek – piątek 6:30 – 23:00 / sobota – niedziela 7:00 – 23:00

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

Dear Guests,

Welcome to the restaurant of Hotel Dana. We would like to inform you that you are in a historic
building of the former Clothing Establishments "Dana"
operating between 1919 - 2007.

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

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

Bon appétit!

The restaurant opens from 1:00 pm till 11:00 pm
(the last order 10:30 pm)

The bar opens the following hours:
Weekdays 6:30 am till 11: 00 pm / Weekend 7:00 am - 11:00 pm

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

PRZEKĄSKI / APPETIZERS

Opiekany Ser Kozi

pieczona marchewka, marynowana figa,
glazurowane buraki,
redukcja jabłkowo-balsamiczna¹
29 zł

Carpaccio z Łososia

oliwa cytrynowa, pomidorki cherry,
crème fraîche, kawior, rukola^{1,3,7}
34 zł

Tatar Wołowy

borowik marynowany, ogórek korniszon,
cebula, żółtko, oliwa czosnkowa^{1,6,7,8}
38 zł

Opiekana Pak Choi

pieczona marchewka, marynowana figa,
glazurowane buraki,
redukcja jabłkowo-balsamiczna¹
28 zł

Baked Goat Cheese

roasted carrot, marinated fig, glazed
beets, apple-balsamic reduction¹
29 zł

Carpaccio of Salmon

lemon oil, cherry tomatoes, crème
fraiche, caviar, rocket^{1,3,7}
34 zł

Beef Tartare

pickled boletus, cucumber gherkin,
onion, egg yolk, garlic oil^{1,6,7,8}
38 zł

Baked Cabbage Pak Choi

roasted carrot, marinated fig, glazed
beets, apple-balsamic reduction¹
28 zł

PRZEKĄSKI CIEPŁE / WARM APPETIZERS

Krewetki winno-maślane

białe wino wytrawne, chilli, kolendra,
pomidorki koktajlowe^{1,3}
39 zł

Foie gras

serwowane na grzance z puree
jabłkowym i pudrem truflowym²
49 zł

Zapiekane Pierogi z Kaczki

purée z topinamburu, piana z wędzonki,
sos śliwkowy^{1,2,8,6}
34 zł

Wine-butter Shrimps

dry white wine, chilli, coriander,
cherry tomatoes^{1,3}
39 zł

Foie gras

on toast served with apple puree
and truffle powder²
49 zł

Baked Duck Dumplings

sunroot purée, smoked foam,
plum sauce^{1,2,8,6}
34 zł

SALATKI / SALADS

Sałatka Cezar

filet z kurczaka, grzanki,
ser Grana Padano, kapary, anchois,
sałata rzymska^{1,3,6,7}

34 zł

Sałatka z Krewetkami

mix sałat, szpinak, avocado, chili,
sos imbirowo-limonkowy^{1,3}

39 zł

Sałatka z Wołowiną

grzanki z serem Taleggio, mix sałat,
grillowane pieczarki, sos czosnkowo-
ziołowy^{1,2,8}

39 zł

Caesar Salad

chicken fillet, croutons, Grana Padano
cheese, capers, anchovies,
romaine lettuce^{1,3,6,7}

34 zł

Shrimp salad

mix of lettuce, spinach, avocado, chili,
ginger-lime sauce^{1,3}

39 zł

Beef Salad

toasts with Taleggio cheese, mixed
lettuces, grilled mushrooms, garlic and
herb sauce^{1,2,8}

39 zł

ZUPY / SOUPS

Krem z Pieczonego Selera

wiórki z bekonu, jajko Poché i ser włoski
Taleggio^{1,6,9}

22 zł

Consommé z Homara

krewetka królewska, masło Nantes,
pomidor concasse^{1,2,3,5,9}

27 zł

Żurek na Wędzonce

żeberka, boczek, jajko przepiórcze^{1,2,6,7,8,9}

25 zł

Cream of Roasted Celery

bacon chips, Poché egg,
Taleggio Italian cheese^{1,6,9}

22 zł

Lobster Consommé

royal shrimp, Nantes butter,
tomato concasse^{1,2,3,5,9}

27 zł

Żurek Soup on Smoked Meat

ribs, bacon, quail egg^{1,2,6,7,8,9}

25 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Risotto z Rydzami

groszek zielony, rukola, włoskie sery
Gorgonzola i Grana Padano^{1,2,8}

39 zł

Kotlet Schabowy

zasmażana kapusta kiszona, ziemniaki
francuskie, masło, koperek^{1,2,6,7,8}

39 zł

Filet z Kurczaka Kukurydzianego

purée z dyni, jarmuż, salsefia,
sos drobiowy^{1,2,7}

49 zł

Pierś z Kaczki sous vide

purée z pieczonych batatów, buraczki, sos
tymiankowo-jabłkowy^{1,2}

57 zł

Policzki wieprzowe

sos grzybowo-śliwkowy, purée
ziemniaczano-musztardowe,
glazurowane warzywa^{1,7,8}

38 zł

Stek z Polędwicy Wołowej

frytki z batatów, zapiekane pak-choi,
sos toscana^{1,2,7,8}

86 zł

Bastowany Filet z Sandacza

risotto grzybowe, krewetki
głębokowodne, groszek zielony^{1,2,3}

54 zł

Łosoś Pieczony

czarnuszka, soczewica Beluga, zielony
groszek, Pak-Choi, sos chrzanowy^{1,2,3}

54 zł

Risotto with Red Pine Mushrooms

green peas, arugula, Gorgonzola
and Grana Padano^{1,2,8}

39 zł

Pork Chop,

fried sauerkraut, boiled French potatoes,
butter, dill^{1,2,6,7,8}

39 zł

Corn-Chicken fillet

pumpkin purée, kale, salsify,
chicken sauce^{1,2,7}

49 zł

Sous vide Duck breast

sweet potatoes purée, beetroots,
thyme-apple sauce^{1,2}

57 zł

Pork Cheeks

mashroom and plum sauce,
potatoes-mustard purée,
glazed vegetable^{1,7,8}

38 zł

Beef Steak

fries from sweet potatoes,
baked pak-choi, toscana sauce^{1,2,7,8}

86 zł

Basted pikeperch fillet

mushroom risotto,
deep-water prawns, green peas^{1,2,3}

54 zł

Baked Salmon

black cumin, Beluga lentils, green peas,
Pak-Choi, horseradish sauce^{1,2,3}

54 zł

DESERY / DESSERTS

Deser Lodowy^{1,2,4,6}

26 zł

Sernik Amerykański z sosem
czekoladowym i owocami^{1,2,4,6}

24 zł

Fondant Czekoladowy

lody waniliowe, kruszonka orzechowa,
rozmarynowany karmel^{1,2,4,6}

24 zł

Crème Brûlée z owocami^{1,6}

26 zł

Selekcja Serów^{1,4}

36 zł

Ice Cream dessert^{1,2,4,6}

26 zł

American Cheesecake with
chocolate sauce and fruit^{1,2,4,6}

24 zł

Chocolate Fondant

vanilla ice cream, walnut crumble
and rosemary caramel^{1,4,6}

24 zł

Crème Brûlée with fruits^{1,6}

26 zł

Selection of Cheeses^{1,4}

36 zł

DANIA DLA DZIECI / FOR KIDS

Rosół z domowym makaronem^{2,6}

15 zł

Krem pomidorowo-paprykowy

15 zł

Nuggetsy z frytkami,
ketchupem i sałatką^{2,6}

21 zł

Penne z sosem śmietankowym,
kurczakiem i zielonym groszkiem^{1,2}

19 zł

Naleśniki z serem i owocami^{1,2}

17 zł

Deser lodowy^{1,2,4,6}

16 zł

Chicken noodle soup^{2,6}

15 zł

Tomato-pepper cream soup

15 zł

Chicken nuggets with fries,
ketchup and salad^{2,6}

21 zł

Penne with cream sauce,
chicken and green peas^{1,2}

19 zł

Pancakes with cottage cheese and fruit^{1,2}

17 zł

Ice cream dessert^{1,2,4,6}

16 zł

Jeżeli 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

Cola Cola	0,25l / 1l	8,- / 25,-
Coca Cola Zero	0,25l / 1l	8,- / 25,-
Fanta	0,25l / 1l	8,- / 25,-
Sprite	0,25l / 1l	8,- / 25,-
Tonic	0,25l / 1l	8,- / 25,-
Burn	0,25l / 1l	15,-
Soki Cappy / Cappy Juice	0,25l / 1l	8,- / 25,-
Soki wyciskane / fresh juice	0,25l	16,-
Woda mineralna / mineral water	0,33l	8,-
Woda mineralna / mineral water	0,75l	15,-
Woda Evian / Badoit	0,75l	29,-

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Herbata / Tea		10,-
Espresso		10,-
Kawa / Coffee		10,-
Kawa biała / White Coffee		12,-
Cappuccino		14,-
Caffe Latte		14,-

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Żywiec	0,5l	14,-
Żywiec	0,3l	12,-
Żywiec	0,2l	8,-

PIWO BUTELKOWE / BEER BOTTLES

Heineken	0,33l	14,-
Żywiec	0,33l	12,-
Żywiec Porter	0,33l	14,-
Paulaner	0,5l	18,-
Desperados	0,4l	16,-
Żywiec Bezalkoholowy / alcohol free	0,33l	12,-
Heineken 0,0 / alcohol free	0,5l	16,-