

Szanowni Państwo,

Witamy w restauracji Hotelu Dana.

Pragniemy poinformować, że znajdując 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 to 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

awokado, limonka, imbir, sos sojowy,
oliwa^{1,2,3,5}

53 zł

Tatar wołowy

oliwa lubczykowa, żółtko, borowiki,
ogórek konserwowy, kapary, cebula,
zioła^{1,2,6,7,8}

65 zł

Mus z wątróbek drobiowych

panchetta, pumpernikiel, piklowana
kalarepa, masło, mirabelka, zioła^{1,2,4}

38zł

Tatar z pomidorów z selerem naciowym i awokado

oliwa, cebula, orzechy^{2,4,5,9}

35zł

Salmon tartare

avocado, lime, ginger, soy sauce, and olive
oil^{1,2,3,5}

53 zł

Beef tartare

lovage oil, yolk, boletus, pickled
cucumber, capers, onion,
herbs^{1,2,6,7,8}

65 zł

Chicken liver mousse

panchetta, pumpernickel, pickled
kohlrabi, butter, mirabelle plum, herbs^{1,2,4}

38zł

Tartare of tomatoes with celery and avocado

olive oil, onion, nuts^{2,4,5,9}

35zł

PRZEKĄSKI CIEPŁE / WARM APPETIZERS

Krewetki tygrysie

zioła, czosnek, masło, imbir,
ciabatta^{2,3,5,6}

73 zł

Tiger prawns

herbs, garlic, butter, ginger,
ciabatta^{2,3,5,6}

73 zł

SALATKI / SALADS

Sałatka Cezar

filet z kurczaka,
grillowany bekon, pomidorki koktajlowe,
smażone kapary, sałata rzymska^{1,2,3,6,7}

49 zł

Sałatka z krewetkami

mieszanka sałat, awokado, sos imbirowo-
limonkowy z chili^{1,3}

52 zł

Sałatka z pieczoną wołowiną

sałata, owoce południowe, pomidorki
koktajlowe, kolendra, dressing mango
^{2,4,5,7,9}

51 zł

Bawola mozzarella z pesto z liśćmi rzodkiewki

oliwa, kolorowe pomidory, liście sałaty,
grzanki^{1,2,7}

31 zł

Caesar Salad

chicken fillet,
grilled bacon, cherry tomatoes, fried
capers, romaine lettuce^{1,2,3,6,7}

49 zł

Shrimp salad

salad mix, avocado, ginger-lime sauce
with chili^{1,3}

52 zł

Roast beef salad

lettuce, tropical fruits, cherry tomatoes,
coriander, and mango dressing
^{2,4,5,7,9}

51 zł

Buffalo mozzarella with pesto and radish leaves

olive oil, colored tomatoes, lettuce leaves,
croutons^{1,2,7}

31 zł

ZUPY / SOUPS

Rosół z perliczki

pierogi, grzyby, lubczyk^{1,2,8,9}

28 zł

Żurek

biała kielbasa, jajko poché, borowiki,
ziemniaki^{1,2,6}

34 zł

Zupa rybna

vongole, pomidory, dorsz, łosoś^{2,3,5,9}

44 zł

Zupa marokańska

pomidory, mleko kokosowe, trawa
cytrynowa, cieciora, soczewica^{1,5,9}

26 zł

Guinea fowl broth

dumplings, mushrooms, lovage^{1,2,8,9}

28 zł

Żurek

white sausage, egg Poché, porcini
mushrooms, potatoes^{1,2,6}

34 zł

Fish soup

vongole, tomatoes, cod, salmon^{2,3,5,9}

44 zł

Moroccan soup

tomatoes, coconut milk, citrin grass,
chickpeas^{1,5,9}

26 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Schab panierowany z kością
zasmażana kapusta, ziemniaki^{1,2,6,7,8}
52 zł

Kurczak supreme z hodowli
gospodarstwo Witkowo
ziemniaki pieczone, świeże warzywa na
maśle^{1,2}
40 zł

Policzki wieprzowe w sosie
grzybowym z czarnym czosnkiem
grzyby,
spetzle, pieczone marchewki^{1,2,7,8,9}
65 zł

Stek z polędwicy wołowej
ziemniaki smażone, kompozycja
świeżych sałat, świeże warzywa na
maśle^{1,2}
128 zł

Burger wołowy
bułka brioche, dojrzewający boczek, jajko
zielononózka, pomidor, ogórek, cebula,
sałata, frytki^{1,2,6,7}
48 zł

Stek z antrykotu dojrzewającego
frytki stekowe, świeża sałata, sól morska,
masło^{1,2}
125 zł

Gicz jagnięca
purée ziemniaczane z gorczycą, jus,
warzywa korzenne^{1,2,5,8,9}
89 zł

Polędwica z dorsza
sos winno-maślany, soczewica,
warzywa^{1,2,3}
76 zł

Breaded pork on the bone
fried cabbage, potatoes^{1,2,6,7,8}
52 zł

Chicken supreme from the
Witkowo farm
baked potatoes, fresh vegetables in
butter^{1,2}
40 zł

Pork cheeks in mushroom sauce and
black garlic
mushrooms,
spaetzle, baked carrots^{1,2,7,8,9}
65 zł

Beef tenderloin steak
fried potatoes, a composition of fresh
salads, fresh vegetables in
butter^{1,2}
128 zł

Beef burger
brioche roll, ripening bacon, egg, tomato,
cucumber, onion, lettuce,
fries^{1,2,6,7}
48 zł

Maturing entrecote steak
steak fries, fresh lettuce, sea salt, and
butter^{1,2}
125 zł

Lamb shank
mashed potatoes with mustard seeds, jus,
and root vegetables^{1,2,5,8,9}
89 zł

Cod sirloin
wine and butter sauce, lentils, and
vegetables^{1,2,3}
76 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Makaron spaghetti aglio e olio
1,2,6

38 zł

Makaron ryżowy z wołowiną w sosie
teryaki1,2,4,5,8,9
55 zł

Pierogi z kaczki
konfitura z cebuli z rokitnikiem1,2,6,7
58 zł

Curry warzywne z wegańskim
kurczakiem i ryżem basmati
1,2,4,9
46zł

Spaghetti aglio e olio
1,2,6,

38 zł

Rice noodles with beef in teriyaki
sauce1,2,4,5,8,9
55 zł

Duck dumplings
onion jam with sea buckthorn1,2,6,7
58 zł

Vegetable curry with vegan chicken
and basmati rice
1,2,4,9
46 zł

Alergeny: 1 – laktoza, 2 – gluten, 3 – ryby/skorupiaki, 4 – orzechy itp. 5 – soja, 6 – jaja, 7 – gorczyca, 8 – grzyby, 9 – seler
Allergens: 1 - lactose, 2 - gluten, 3 - fish / shellfish, 4 - nuts, etc. 5 - soybeans, 6 - eggs, 7 – mustard/charlock, 8 - mushrooms, 9 – celery

DESERY / DESSERTS

Deser lodowy

3 do wyboru: (śmietanka, wanilia-burbon, truskawka, czekolada, sorbety: cytrynowy, malinowy)^{1, 2, 4, 6}

35 zł

Fondant czekoladowy

lody wanilia-burbon, świeże owoce, wiśnia^{1, 2, 4, 6}

30 zł

Nugat

marakuja, czekolada, sorbet malinowy^{1, 2, 3}

29 zł

Crumble z pieczonym jabłkiem

sos angielski, lody śmietankowe^{1, 2, 4, 6}

26 zł

Ice cream dessert

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

35 zł

Chocolate fondant

vanilla-bourbon ice cream, fresh fruit, cherry^{1, 2, 4, 6}

30 zł

Nougat

passion fruit, chocolate, raspberry sorbet^{1, 2, 3}

29 zł

Crumble with baked apple

English sauce, ice cream^{1, 2, 4, 6}

26 zł

DANIA DLA DZIECI / FOR KIDS

Rosół z domowym makaronem^{1,2,8,9}
23 zł

Fileciki z kurczaka z frytkami,
ketchupem i surówką z marchewki z
jabłkiem^{1,2, 6}
35 zł

Makaron spaghetti z sosem
pomidorowym^{1, 2,6}
28 zł

Naleśniki z serem i owocami^{1,2}
28 zł

Deser lodowy^{1, 2, 4, 6}
26 zł

Chicken broth with homemade noodles^{1,2,8,9}
23 zł

Chicken fillets with fries,
ketchup,
and carrot-apple salad^{1,2, 6}
35 zł

Spaghetti pasta with tomato
sauce^{1, 2,6}
28 zł

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

Ice cream dessert^{1, 2, 4, 6}
26 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	0,25 l / 1l	12,- / 32,-
Coca Cola Zero	0,25 l / 1l	12,- / 35,-
Fanta	0,25 l / 1l	12,- / 35,-
Sprite	0,25 l / 1l	12,- / 35,-
Tonic	0,25 l / 1l	12,- / 35,-
Burn	0,25 l	20,-
Soki Cappy / Cappy Juice	0,25 l / 1l	12,- / 35,-
Soki wyciskane / fresh juice	0,25 l	22,-
Woda mineralna / mineral water	0,33 l	12,-
Woda mineralna / mineral water	0,75 l	25,-
Woda Evian / Badoit	0,75 l	35,-

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Herbata / Tea	12,-
Espresso	12,-
Kawa / Coffee	12,-
Kawa biała / White Coffee	16,-
Cappuccino	19,-
Caffè Latte	19,-

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Żywiec	0,5 l	16,-
Żywiec	0,3 l	14,-
Żywiec	0,2 l	10,-

PIWO BUTELKOWE / BEER BOTTLES

Heineken	0,33 l	16,-
Żywiec	0,33 l	14,-
Paulaner	0,5 l	20,-
Desperados	0,4 l	20,-
Żywiec 0,0%/alcohol free	0,33 l	14,-
Heineken 0,0%/alcohol free	0,5 l	20,-
Piwo rzemieślnicze	0,5 l	20,-
Piwo rzemieślnicze 0,0%/alcohol free	0,5 l	20,-