

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-balsamiczna<sup>1</sup>

28 zł

### Carpaccio z Łososia

oliwa cytrynowa, pomidorki cherry,  
crème fraîche, kawior, rukola<sup>1,3,7</sup>

32 zł

### Tatar Wołowy

borowik marynowany, ogórek korniszon,  
cebula, żółtko, oliwa czosnkowa<sup>1,6,7,8</sup>

35 zł

### Opiekana Pak Choi

pieczona marchewka, marynowana figa,  
glazurowane buraki,  
redukcja jabłkowo-balsamiczna<sup>1</sup>

24 zł

### Baked Goat Cheese

roasted carrot, marinated fig, glazed  
beets, apple-balsamic reduction<sup>1</sup>

28 zł

### Carpaccio of Salmon

lemon oil, cherry tomatoes, crème  
fraiche, caviar, rocket<sup>1,3,7</sup>

32 zł

### Beef Tartare

pickled boletus, cucumber gherkin,  
onion, egg yolk, garlic oil<sup>1,6,7,8</sup>

35 zł

### Baked Cabbage Pak Choi

roasted carrot, marinated fig, glazed  
beets, apple-balsamic reduction<sup>1</sup>

24 zł

## PRZEKĄSKI CIEPŁE / WARM APPETIZERS

### Krewetki winno-maślane

białe wino wytrawne, chilli, kolendra,  
pomidorki koktajlowe<sup>1,3</sup>

39 zł

### Wątróbka Gęsia

cebulka perłowa, mus jabłkowy, Porto,  
zioła, balsamico<sup>1,2</sup>

27 zł

### Zapiekane Pierogi z Kaczki

purée z topinamburu, piana z wędzonki,  
sos śliwkowy<sup>1,2,8,6</sup>

29 zł

### Wine-butter Shrimps

dry white wine, chilli, coriander,  
cherry tomatoes<sup>1,3</sup>

39 zł

### Goose Liver

pearl shell, apple mousse, Porto,  
herbs, balsamico<sup>1,2</sup>

27 zł

### Baked Duck Dumplings

sunroot purée, smoked foam,  
plum sauce<sup>1,2,8,6</sup>

29 zł

## SALATKI / SALADS

### Sałatka Cezar

filet z kurczaka, grzanki,  
ser Grana Padano, kapary, anchois,  
sałata rzymska<sup>1,3,6,7</sup>

32 zł

### Sałatka z Krewetkami

mix sałat, szpinak, avocado, chili,  
sos imbirowo-limonkowy<sup>1,3</sup>

39 zł

### Sałatka z Wołowiną

grzanki z serem Taleggio, mix sałat,  
grillowane pieczarki, sos czosnkowo-  
ziołowy<sup>1,2,8</sup>

37 zł

### Caesar Salad

chicken fillet, croutons, Grana Padano  
chees, capers, anchovies,  
romaine lettuce<sup>1,3,6,7</sup>

32 zł

### Shrimp salad

mix of lettuce, spinach, avocado, chili,  
ginger-lime sauce<sup>1,3</sup>

39 zł

### Beef Salad

toasts with Taleggio cheese, mixed  
lettuces, grilled mushrooms, garlic and  
herb sauce<sup>1,2,8</sup>

37 zł

## ZUPY / SOUPS

### Krem z Pieczonego Selera

wiórki z bekonu, jajko Poché i ser włoski  
Taleggio<sup>1,6,9</sup>

21 zł

### Consommé z Homara

krewetka królewska, masło Nantes,  
pomidor concasse<sup>1,2,3,5,9</sup>

25 zł

### Żurek na Wędzonce

żeberka, boczek, jajko przepiórcze<sup>1,2,6,7,8,9</sup>

23 zł

### Cream of Roasted Celery

bacon chips, Poché egg,  
Taleggio Italian chees<sup>1,6,9</sup>

21 zł

### Lobster Consommé

royal shrimp, Nantes butter,  
tomato concasse<sup>1,2,3,5,9</sup>

25 zł

### Żurek Soup on Smoked Meat

ribs, bacon, quail egg<sup>1,2,6,7,8,9</sup>

23 zł

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

### Risotto z Rydzami

groszek zielony, rukola, włoskie sery  
Gorgonzola i Grana Padano<sup>1,2,8</sup>

39 zł

### Kotlet Schabowy

zasmażana kapusta kiszona, ziemniaki  
francuskie, masło, koperek<sup>1,2,6,7,8</sup>

36 zł

### Filet z Kurczaka Kukurydzianego

purée z dyni, jarmuż, salsefia,  
sos drobiowy<sup>1,2,7</sup>

48 zł

### Pierś z Kaczki sous vide

purée z pieczonych batatów, buraczki, sos  
tymiankowo-jabłkowy<sup>1,2</sup>

55 zł

### Górka Cielęca z Kością

warzywa grillowane<sup>1,2,7,9</sup>

36 zł

### Stek z Połudwicy Wołowej

frytki z batatów, zapiekane pak-choi,  
sos toscana<sup>1,2,7,8</sup>

79 zł

### Bastowany Filet z Sandacza

risotto grzybowe, krewetki  
głębokowodne, groszek zielony<sup>1,2,3</sup>

51 zł

### Losoś Pieczony

czarnuszka, soczewica Beluga, zielony  
groszek, Pak - Choi, sos chrzanowy<sup>1,2,3</sup>

49 zł

### Risotto with Red Pine Mushrooms

green peas, arugula, Italian chees  
Gorgonzola, and Grana Padano<sup>1,2,8</sup>

39 zł

### Pork Chop,

fried sauerkraut, boiled French potatoes,  
butter, dill<sup>1,2,6,7,8</sup>

36 zł

### Corn-Chicken fillet

pumpkin purée, kale, salsify,  
chicken sauce<sup>1,2,7</sup>

48 zł

### Sous vide Duck breast

sweet potatoes purée, beetroots,  
thyme-apple sauce<sup>1,2</sup>

55 zł

### Veal's Shoulder with bone

glazed vegetables<sup>1,2,7,9</sup>

36 zł

### Beef Steak

fries from sweet potatoes, baked pak-  
choi, toscana sauce<sup>1,2,7,8</sup>

79 zł

### Basted pikeperch fillet

mushroom risotto,  
deep-water prawns, green peas<sup>1,2,3</sup>

51 zł

### Baked Salmon

black cumin, Beluga lentils, green peas,  
Pak-Choi, horseradish sauce<sup>1,2,3</sup>

49 zł

## DESERY / DESSERTS

**Deser Lodowy**<sup>1,2,4,6</sup>

**23 zł**

**Sernik Amerykański z sosem  
czekoladowym i owocami**<sup>1,2,4,6</sup>

**22 zł**

**Fondant Czekoladowy**

lody waniliowe, kruszonka orzechowa,  
rozmarynowany karmel<sup>1,2,4,6</sup>

**21 zł**

**Crème Brûlée z owocami**<sup>1,6</sup>

**26 zł**

**Selekcja Serów**<sup>1,4</sup>

**26 zł**

**Ice Cream dessert**<sup>1,2,4,6</sup>

**23 zł**

**American Cheesecake with  
chocolate sauce and fruit**<sup>1,2,4,6</sup>

**22 zł**

**Chocolate Fondant**

vanilla ice cream, walnut crumble  
and rosemary caramel<sup>1,4,6</sup>

**21 zł**

**Crème Brûlée with fruits**<sup>1,6</sup>

**26 zł**

**Selection of Cheeses**<sup>1,4</sup>

**26 zł**

## DANIA DLA DZIECI / FOR KIDS

Rosół z domowym makaronem<sup>2,6</sup>

**11 zł**

Krem pomidorowo-paprykowy

**13 zł**

Nuggetsy z frytkami,  
ketchupem i sałatką<sup>2,6</sup>

**17 zł**

Penne z sosem śmietankowym,  
kurczakiem i zielonym groszkiem<sup>1,2</sup>

**17 zł**

Naleśniki z serem i owocami<sup>1,2</sup>

**14 zł**

Deser lodowy<sup>1,2,4,6</sup>

**16 zł**

Chicken noodle soup<sup>2,6</sup>

**11 zł**

Tomato-pepper cream soup

**13 zł**

Chicken nuggets with fries,  
ketchup and salad<sup>2,6</sup>

**17 zł**

Penne with cream sauce,  
chicken and green peas<sup>1,2</sup>

**17 zł**

Pancakes with cottage cheese and fruit<sup>1,2</sup>

**14 zł**

Ice cream dessert<sup>1,2,4,6</sup>

**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	0,22l / 1l	8,- / 25,-
Soki wyciskane / fresh juice	0,25l	16,-
Woda mineralna / mineral water	0,33l / 1l	8,- / 20,-
Woda Badoit	0,75l	29,-
Woda Evian	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,-