

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

Awokado, limonka, imbir, sos sojowy, oliwa

(1,2,3,5)

55 zł

Tatar wołowy

oliwa lubczykowa, żółtko, borowiki, ogórek konserwowy, kapary, cebula, zioła (1,2,6,7,8)

67 zł

Mus z wątróbek drobiowych

panchetta, pumperniel, piklowana kalarepa, masło, mirabelka, zioła (1,2,4)

38 zł

Tatar z pomidorów z selerem naciowym i

awokado

oliwa, cebula, orzechy (2,4,5,9)

38 zł

Salmon tartare

avocado, lime, ginger, soy sauce, and olive oil

(1,2,3,5)

55 zł

Beef tartare

lavage oil, yolk, boletus, pickled cucumber, capers, onion, herbs (1,2,6,7,8)

67 zł

Chicken liver mousse

panchetta pumpernickel, pickled kohlrabi, butter, mirabelle plum, herbs (1,2,4)

38 zł

Tartare of tomatoes with celery

and avocado

olive oil, onion, nuts (2,4,5,9)

38 zł

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, sałatka rzymska (1,2,3,6,7)
54 zł

Sałatka z krewetkami
mieszanka sałat, awokado, sos imbirowo-
limonkowy z chili (1,3)
58 zł

Sałatka z pieczoną wołowiną
sałata, owoce południowe, pomidorki
koktajlowe, kolendra, dressing mango
(2,4,5,7,9)
55 zł

Bawola mozzarella z pesto z liśćmi
rzodkiewki
oliwa, kolorowe pomidory, liście sałaty,
grzanki (1,2,7)
38 zł

Caesar Salad
chicken fillet,
grilled bacon, cherry tomatoes, fried
capers, romaine lettuce (1,2,3,6,7)
54 zł

Shrimp salad
salad mix, avocado, ginger-lime sauce
with chili (1,3)
58 zł

Roast beef salad
lettuce, tropical fruits, cherry tomatoes,
coriander and mango dressing
(2,4,5,7,9)
55 zł

Buffalo mozzarella with pesto and radish leaves
olive oil, colored tomatoes, lettuce leaves,
croutons (1,2,7)
38 zł

ZUPY/ SOUPS

Rosół z perliczki
pierożki, grzyby, lubczyk (1,2,8,9)
32 zł

Żurek
biała kielbasa, jajko poché, borowiki,
ziemniaki (1,2,6)
35 zł

Zupa rybna
vongole, pomidory, dorsz, łosoś (2,3,5,9)
45 zł

Zupa marokańska
pomidory, mleko kokosowe, trawa
cytrynowa, cieciora, soczewica (1,5,9)
27 zł

Guinea fowl both
dumplings, mushrooms, lovage (1,2,8,9)
32 zł

Żurek
white sausage, egg Poché, porcini
mushrooms, potatoes (1,2,6)
35 zł

Fish soup
vongole, tomatoes, cod, salmon (2,3,5,9)
45 zł

Moroccan soup
tomatoes, coconut milk, citrin grass,
chickpeas (1,5,9)
27 zł

DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES

Schab panierowany z kością
zasmażana kapusta, ziemniaki (1,2,6,7,8)

56 zł

Kurczak supreme z hodowli gospodarstwo
Witkowo
ziemniaki pieczone, świeże warzywa na maśle (1,2)

54 zł

Policzki wieprzowe w sosie grzybowym z czarnym
czosnkiem
grzyby, spetzle, pieczone marchewki (1,2,7,8,9)

66 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,
zielononóżka, pomidor, ogórek, cebula, sałata,
frytki (1,2,6,7)

56 zł

Stek z antrykotu dojrzewającego
frytki stekowe, świeża sałata, sól morską, 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)

56 zł

Chicken supreme from the
Witkowo farm
baked potatoes, fresh vegetables in butter (1,2)

54 zł

Pork cheeks in mushroom sauce and
black garlic
mushrooms, spaetzle, baked carrots (1,2,7,8,9)

66 zł

Beef tenderloin steak
fried potatoes, composition of fresh salads,
fresh vegetables in butter (1,2)

128 zł

Beef burger
brioche roll, ripening bacon,
egg, totato, cucumber, onion,
lettuce, fries (1,2,6,7)

56 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)

39 zł

Makaron ryżowy z wołowiną w sosie
teryaki (1,2,4,5,8,9)

57 zł

Pierogi z kaczki

konfitura z cebuli z rokitnikiem (1,2,6,7)

59 zł

Curry warzywne z wegańskim

kurczakiem i ryżem basmati 

(1,2,4,9)

48 zł

Spaghetti aglio e olio

(1,2,6)

39 zł

Rice noodles with beef in teriyaki
saute (1,2,4,5,8,9)

57 zł

Duck dumplings

onion jam with sea buckthorn (1,2,6,7)

59 zł

Vegetable curry with vegan chicken and basmati

rice 

(1,2,4,9)

48 zł

DESERY/ DESSERTS

Deser lodowy

3 do wyboru (śmietanka, wanilia-bourbon, truskawka, czekolada, sorbety: cytrynowy, malinowy) (1,2,4,6)

35 zł

Fondant czekoladowy

lody wanilia-bourbon, świeże owoce, wiśnia (1,2,4,6)

32 zł

Nugat

marakuja, czekolada, sorbet malinowy (1,2,3)

31 zł

Crumble z pieczonym jabłkiem

sos angielski, lody śmietankowe (1,2,4,6)

27 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)

32 zł

Nougat

passion fruit, chocolate, raspberry sorbet (1,2,3)

31 zł

Crumble with baked apple

English sauce, ice cream (1,2,4,6)

27 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)

36 zł

Makaron spaghetti z sosem
pomidorowym (1,2,6)

30 zł

Naleśniki z serem i owocami (1,2)

30 zł

Deser lodowy (1,2,4,6)

26 zł

Chicken broth with homemade noodles (1,2,8,9)

23 zł

Chicken filets with fries,
ketchup,
and carrot-apple salad (1,2,6)

36 zł

Spaghetti pasta with tomato
source (1,2,6)

30 zł

Pancakes with cottage cheese and fruit (1,2)

30 zł

Ice cream dessert (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/ 1l	12,-/ 32,-
Coca Cola Zero	0,25l/ 1l	12,-/ 35,-
Fanta	0,25l/ 1l	12,-/ 35,-
Sprite	0,25l/ 1l	12,-/ 35,-
Tonic	0,25l/ 1l	12,-/ 35,-
Burn	0,25l	20,-
Soki Cappy/ Cappy Juice	0,25l	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,-

NAPOJE GORĄCE/ HOT DRINKS

Herbata/ Tea	12,-
Espresso	12,-
Kawa/ Coffee	12,-
Cappucino	19,-
Caffe Latte	19,-

PIWO BECZKOWE/ DRAFT BEER

Żywiec	0,5l	18,-
Żywiec	0,3l	15,-
Żywiec	0,2l	10,-

PIWO BUTELKOWE/ BOTTLED BEER

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