

Menu à la carte

PRZYSTAWKI / APPETIZERS



TATAR Z BURAKÓW Z PIKLAMI, SEREM PLEŚNIOWYM I MAJONEZEM SZCZYPIONIOWYM / BEET TARTARE WITH PICKLES, BLUE CHEESE AND CHIVE MAYO

Gramatura: 120 g buraków, 30 g pikli, 20 g sera pleśniowego, 15 g majonezu
Alergeny: 1,3,10

28 PLN



PLACKI Z MARCHEWKI Z MUSEM Z GROSZKU, SOSEM PORZECZKOWYM I WĘDZONYM TWAROGIEM / CARROT PANCAKES WITH GREEN PEA MOUSSE, BLACKCURRANT SAUCE AND SMOKED COTTAGE CHEESE

Gramatura: 150 g placków, 40 g musu, 15 g sosu, 25 g twarogu
Alergeny: 1,3,7

32 PLN



TATAR WOŁOWY Z MUSZTARDĄ FRANCUSKĄ, LUBCZYKIEM I MARYNOWANYMI SZPARAGAMI / BEEF TARTARE WITH FRENCH MUSTARD, LOVAGE AND PICKLED ASPARAGUS

Gramatura: 80 g mięsa, 10 g musztardy, 20 g szparagów
Alergeny: 1,3,5,7,10

42 PLN

ZUPY / SOUPS



ŻUREK Z JAJKIEM SOUS-VIDE, CHIPSAMI Z BOCZKU I CHRZANOWYM PURÉE / SOUR RYE SOUP WITH SOUS-VIDE EGG, BACON CHIPS AND HORSERADISH PURÉE

Gramatura: 250 ml żurku, 1 jajko, 10 g chipsów, 30 g purée
Alergeny: 1,3,5,7,9,10

24 PLN



ROSÓŁ Z KAPŁONĄ Z PIEROŻKAMI WONTON, OSTRĄ PAPRYKĄ I OLIWĄ SZCZYPIONIOWĄ / CAPON BROTH WITH WONTON DUMPLINGS, CHILI AND CHIVE OIL

Gramatura: 300 ml rosółu, 3 pierożki (60 g), 5 g oliwy
Alergeny: 1,6,10,8,7

26 PLN



ZUPA PESTO Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ / PESTO SOUP WITH SOUR CREAM

Gramatura: 280 ml zupy, 15 g pesto, 10 g śmietany
Alergeny: 1,5,6,7,8,9,

24 PLN

SALAŃKI / SALADS



SALAŃKA Z RUKOLĄ, TRUSKAWKAMI I SEREM FETA / ARUGULA SALAD WITH STRAWBERRIES AND FETA CHEESE

Gramatura: 220g cała potrawa
Alergeny: 1,3,5,7,8,10

39 PLN



SALAŃKA Z KOMOSY RYŻOWEJ, AWOKADO I MANGO / QUINOA SALAD WITH AVOCADO AND MANGO

Gramatura: 220g cała potrawa
Alergeny: 1,3,5,7,8,10

41 PLN



SALAŃKA GRECKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM / GREEK SALAD WITH GRILLED CHICKEN

Gramatura: 220g cała potrawa
Alergeny: 1,3,5,7,8,10

42 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



FILET Z SANDACZA Z PIECZONYM KALAFIOREM, MŁODYM SZPINAKIEM I PUDREM Z CEBULI / ZANDER FILLET WITH ROASTED CAULIFLOWER, BABY SPINACH AND ONION POWDER

Gramatura: 180 g ryby, 100 g kalafior, 30 g szpinaku
Alergeny: 1,3,4,5,6,9,12

76 PLN



CONFIT Z GOLONKI INDYCZEJ Z PURÉE ZIEMNIACZANE Z SELEREM, KARMELIZOWANYMI JABŁKAMI I DEMI-GLACE Z JAŁOWCEM / TURKEY SHANK CONFIT WITH POTATO-CELERY PURÉE, CARAMELIZED APPLES AND JUNIPER DEMI-GLACE

Gramatura: 220 g mięsa, 80 g puree, 50 g jabłek
Alergeny: 1,3,5,7,8,9,12

78 PLN



TURNEDO Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ, PUREE Z ZIELONEGO GROSZKU Z OSTRĄ PAPRYKĄ I MIĘTĄ ORAZ OPIEKANYMI BATATAMI Z SOSEM HOLENDERSKIM / PORK TENDERLOIN TORNEDOS WRAPPED IN PARMA HAM WITH SPICY PEA PURÉE, MINT AND ROASTED SWEET POTATOES, SERVED WITH HOLLANDAISE SAUCE

Gramatura: 220g cała potrawa
Alergeny: 1,3,5,7,8,10

67 PLN



PANIEROWANY KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ Z OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI Z MASŁEM KOPERKOWYM I SURÓWKĄ Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ / BREADED PORK CHOP ON THE BONE WITH BUTTER-ROASTED POTATOES AND CHINESE CABBAGE SLAW

Gramatura: 200 g schab, 100 g puree, 80 g surówka
Alergeny: 1,3,5,7,8,9,12

74 PLN



RISOTTO Z KURKAMI, BOBEM I BURSZTYNEM / RISOTTO WITH CHANTERELLES, BROAD BEANS AND AGED BURSHTYN CHEESE

Gramatura: 200 g
Alergeny: 1,5,7,9,12

42 PLN



STEK Z ANTRYKOTU Z ZIEMNIAKAMI, TWAROGIEM, SOSEM BERNEŃSKIM I BUKIETEM WIOSENNYCH SAŁAT / RIB-EYE STEAK WITH POTATOES, COTTAGE CHEESE, BÉARNAISE SAUCE AND A BOUQUET OF SPRING SALAD

Gramatura: 250 g mięsa, 100 g ziemniaków, 30 g sera
Alergeny: 1,5,7,9,12

145 PLN



ŁOSOŚ Z GRILLA Z SALSĄ CYTRUSOWĄ, MIXEM RYŻÓW I BUKIETEM SAŁAT Z MIĘTOWYM WINEGRETEM / GRILLED SALMON WITH CITRUS SALSA, RICE MIX AND SALAD BOUQUET WITH MINT VINAIGRETTE

Gramatura: 180 g ryby, 120 g ryżu, 50 g sałat
Alergeny: 1,4,5,7,8,9,10,12

89 PLN



KLASYCZNY BURGER WOŁOWY Z BUŁKĄ ZIEMNIACZANĄ I FRYTKAMI Z FASOLKI SZPARAGOWEJ / CLASSIC BEEF BURGER IN A POTATO BUN WITH GREEN BEAN FRIES

Gramatura: 180 g mięsa, 80 g bułki, 100 g frytek
Alergeny: 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12

65 PLN

 Dania mięsne / Meat dishes

 Dania bezmięsne / Meatless dishes

Powyższe potrawy mogą zawierać: 1 - gluten, 2 - skorupiaki, 3 - jaja, 4 - ryby, 5 - orzeszki ziemne, 6 - soja, 7 - białko mleka i laktoza, 8 - orzechy, 9 - seler, 10 - gorczyca, 11 - nasiona sezamu, 12 - dwutlenek siarki i siarczyny, 13 - łubin, 14 - mięczaki. / The above dishes may contain: 1 - gluten, 2 - crustaceans, 3 - eggs, 4 - fish, 5 - peanuts, 6 - soybeans, 7 - milk protein and lactose, 8 - nuts, 9 - celery, 10 - mustard, 11 - sesame seeds, 12 - sulphur dioxide and sulphites, 13 - lupin, 14 - molluscs.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy. / The following spices are used in meal preparation: black and herbal pepper, marjoram, oregano, basil, thyme, herbes de Provence, and vanilla sugar. According to information from the manufacturers, these may contain trace amounts of: gluten, milk, eggs, soy, celery, and mustard.

FAKTURA VAT? PROSIMY O INFORMACJĘ PRZED PŁATNOŚCIĄ. / VAT INVOICE? PLEASE INFORM US BEFORE PAYMENT.

MAKARONY & PIEROGI / PASTA & DUMPLINGS



PIEROGI Z KACZKĄ I SUSZONĄ ŚLIWKĄ, Z SOSEM Z CZERWONEGO WINA I PALONYM MASŁEM / DUCK & DRIED PLUM DUMPLINGS WITH RED WINE SAUCE AND BURNT BUTTER

Gramatura: 6 szt. (180 g), 40 ml sosu
Alergeny: 1,3,5,7,8,9,10,12

43 PLN



TAGLIATELLE Z KURKAMI I KOPERKIEM, W ŚMIETANOWYM SOSIE Z CYTRYNĄ I CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM / TAGLIATELLE WITH CHANTERELLES AND DILL, IN A CREAMY LEMON AND WILD GARLIC SAUCE

Gramatura: 150 g makaronu, 60 g kurek, 50 ml sosu
Alergeny: 1,3,7

39 PLN



TORTELLACI Z BOROWIKAMI W SZAŁWIOWEJ EMULSJI Z GRANA PADANO / PORCINI TORTELLACI IN SAGE EMULSION WITH GRANA PADANO

Gramatura: 150 g tortellaci, 30 g sera
Alergeny: 1,3,7,8

42 PLN

DESERY / DESSERTS



LODY Z BITĄ ŚMIETANĄ, OWOCAMI I KRUSZONKĄ MIGDAŁOWĄ / ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM, FRUIT AND ALMOND CRUMBLE

Gramatura: 100 g lodów, 30 g śmietany, 30 g owoców
Alergeny: 1,3,5,7,8

24 PLN



TORCIK BEZOWY Z MARAKUJĄ I MASCARPONE / PAVLOVA CAKE WITH PASSION FRUIT AND MASCARPONE

Gramatura: 120 g
Alergeny: 1,3,5,7,8

26 PLN



SERNIK BASKIJSKI Z SOSEM KARMELOWYM, KONFITURĄ Z PORZECZKI I KRUSZONĄ BEZĄ / BASQUE CHEESECAKE WITH CARAMEL SAUCE, BLACKCURRANT PRESERVE AND MERINGUE CRUMBLE

Gramatura: 140 g
Alergeny: 1,3,5,7,8

28 PLN



DESER DNIA / DESSERT OF THE DAY

O szczegóły zapytaj obsługę

22 PLN

ROOM SERVICE 20 PLN

SERVIS CHARGE OD 6 OSÓB 10%



RESTAURACJA IMPRESJA

poniedziałek - sobota: 13:00 - 22:00
niedziela: 13:00 - 21:00

LOBBY BAR

poniedziałek - niedziela: 13:00 - 00:00

recepcja@archehotelkrakowska.pl

+48 22 609 90 00

DARMOWE WI-FI

login: ArcheHK **hasło:** AHK13542

RESTAURACJA

IMPRESJA

A R C H E H O T E L

K R A K O W S K A W A R S Z A W A



A R C H E H O T E L

K R A K O W S K A W A R S Z A W A

ARCHEHOTELKRAKOWSKA.PL