

Witamy w Restauracji Glamour!

Zapraszamy do smakowania naszej kuchni.

Zaskakujące kompozycje dań
przygotowywane z pasją przez naszego Szefa Kuchni
obfitują w charakterystyczne smaki,
które zadowolą najbardziej wyrefinowane gusta.

Wierzymy, że spotkanie z naszą kuchnią będzie okazją
do przeżycia niebanalnej przygody kulinarnej!

Welcome to Glamour Restaurant!

We encourage you to taste our cuisine.

*Surprising composition of courses, made with passion by our Chef,
abounds in characteristic flavours that will satisfy the most sophisticated tastes.*

*We truly believe that encounter with our cuisine
will be an opportunity to experience a remarkable culinary adventure.*

PRZYSTAWKI

Appetizers

TATAR WOŁOWY 56,00 zł

Tatar wołowy / masło anchois / majonez porowy / puder grzybowy

BEEF TARTARE

Beef tartare / anchovy butter / leek mayonnaise / mushroom powder

BOCZNIAKI 40,00 zł

Boczniaki / zielone szparagi / szpinak baby / pomidorki cherry /
jajko w koszulce / pieczywo żytnie

OYSTER MUSHROOMS

*Oyster mushrooms / green asparagus / baby spinach / cherry tomatoes /
poached egg / rye bread*

KREWETKI 58,00 zł

Krewetki / chorizo / pomidorki koktajlowe / cukinia / bagietka

SHRIMP

Shrimp / chorizo / cherry tomatoes / zucchini / baguette

GĘSIE ŻOŁĄDKI 45,00 zł

Gęsie żołądki / blin ziemniaczany / sos własny / majonez chrzanowy /
piklowane zielone jabłko

GOOSE GIZZARDS

*Goose gizzards / potato blini / house-made sauce / horseradish mayonnaise /
pickled green apple*

ZUPY

Soups

BULION DROBIOWO - WOŁOWY 25,00 zł

Bulion Drobiowo - wołowy / marchew / pręga wołowa / pietruszka /
do wyboru: makaron / kołduny / ziemniaki

CHICKEN AND BEEF BOUILLON

*Chicken and beef bouillon / carrots / beef shank / parsley /
optional: noodles / dumplings / potatoes*

ŻUREK NA MAŚLANCE 25,00 zł

Żurek na maślance / wiejska kiełbasa / jajko

SOUR RYE SOUP WITH BUTTER

Sour rye soup / country sausage / egg

ZUPA DNIA 25,00 zł

SOUP OF THE DAY

DANIA GŁÓWNE

Main Courses

FILET Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO 58,00 zł

Filet z kurczaka / risotto / botwinka / groszek cukrowy /
edamame / groszek / szparagi / ser kozi

CORN CHICKEN FILLET

*Chicken fillet / risotto / beet greens / sugar snap peas / edamame /
peas / asparagus / goat cheese*

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE 65,00 zł

Polędwiczka wieprzowa sous vide / dziki brokuł / szparagi /
puree ziemniaczane / demi glace / mus borowikowy

PORK TENDERLOIN SOUS VIDE

*Pork tenderloin sous vide / wild broccoli / asparagus / mashed potatoes /
demi-glace / boletus mousse*

HALIBUT 98,00 zł

Halibut / sos nantua / warzywa sezonowe / szczypiorek / kawior /
oliwa szpinakowa / ziemniak z ogniska

HALIBUT

*Halibut / nantua sauce / seasonal vegetables / chives / caviar /
spinach olive oil / campfire baked potato*

FILET Z KACZKI 90,00 zł

Filet z kaczki / puree z selera z jabłkiem i białą czekoladą / demi glace z wiśnią /
popcorn z kaszy gryczanej / dziki brokuł / puree z buraka z wiśnią /
redukcja soku wiśniowego z trawą żubrową

DUCK FILLET

*Duck fillet / celery puree with apple and white chocolate / demi-glace with cherry /
buckwheat popcorn / wild broccoli / beet purée with cherry /
cherry juice reduction with bison grass*

ŁOSOŚ 95,00 zł

Łosoś / czarny ryż / warzywa sezonowe / oliwa szpinakowa

SALMON

Salmon / black rice / seasonal vegetables / spinach olive oil

TAGLIATELLE 65,00 zł

Tagliatelle / krewetki / oliwa / czosnek / chilli / cebula / parmezan

TAGLIATELLE

Tagliatelle / shrimp / oil / garlic / chilli / onion / parmesan cheese

SPAGHETTI 65,00 zł
Spaghetti / domowe pesto / trufla / parmezan

SPAGHETTI
Spaghetti / homemade pesto / truffle / parmesan cheese

SZNYCEL CIEŁĘCY 65,00 zł
Sznycel cielęcy / cielęcina / jajko / masło czosnkowe / ziemniaki / mizeria / szczypiorek / majonez / koperek

VEAL SCHNITZEL
Veal schnitzel / veal / egg / garlic butter / potatoes / cucumber salad / chives / mayonnaise / dill

BUCATINI ALL'AMATRICIANA 45,00 zł
Bucatini all'amatriciana / pancetta / chilli / białe wino / pomidorki koktajlowe / pecorino

BUCATINI ALL'AMATRICIANA
Bucatini all'amatriciana / pancetta / chilli / white wine / cherry tomatoes / pecorino

SAŁATY

Salads

CEZAR 40,00 zł
filet z kurczaka / sałata rzymska / parmezan / boczek / pomidorki koktajlowe / autorski sos anchois / grzanka

CAESAR
chicken fillet / romaine lettuce / parmesan / bacon / cherry tomatoes / house-made anchovy sauce / crouton

BURRATA 48,00 zł
buratta / pomidory marynowane / pesto zielone / puder z czarnej oliwki / grzanka

BURRATA
Burrata / marinated tomatoes / green pesto / black olive powder / toast

SZPARAGI 48,00 zł
Szparagi / ser halloumi / szynka serrano / rosti ziemniaczane

ASPARAGUS
Asparagus / halloumi cheese / serrano ham / potato rosti

DESERY

Desserts

SERNIK Z SERA KOZIEGO	30,00 zł
Sernik z sera koziego / żel z bergamotki / ziemia czekoladowa / orzechy	
GOAT CHEESE CHEESECAKE	
<i>Goat cheese cheesecake / bergamot gel / chocolate soil / nuts</i>	
SUFLET CZEKOLADOWY	26,00 zł
Suflet czekoladowy / owoce sezonowe / lody śmietankowe	
CHOCOLATE SOUFLÉ	
<i>Chocolate soufflé / seasonal fruits / dairy ice cream</i>	
MUS Z CHAŁWY	30,00 zł
Mus z chałwy / chips z boczku w syropie klonowym / owoce sezonowe / konfitura jeżynowa / kruszonka orzechowa	
HALVA MOUSSE	
<i>Halva mousse / bacon chips in maple syrup / seasonal fruit / blackberry jam / nut crumble topping</i>	
PUCHAR LODOWY	26,00 zł
Puchar lodowy / owoce sezonowe / bita śmietana	
ICE CREAM CUP	
<i>Ice cream cup / seasonal fruits / whipped cream</i>	

KAWA

Coffee

Kawa czarna / biała <i>Coffee</i>	12,00 zł
Espresso	12,00 zł
Double espresso	16,00 zł
Cappuccino	15,00 zł
Irish coffee	24,00 zł
Ice coffee	22,00 zł
Caramel Latte	20,00 zł
Latte Macchiato	15,00 zł

HERBATA

Tea

Herbata czarna PURE DARJEELING SINGLE REGION TEA	12,00 zł
Herbata czarna z aromatem bergamotki SILVER JUBILEE EARL GREY TEA	12,00 zł
Herbata czarna z aromatem imbiru, miodu oraz mięty CEYLON GINGER, HONEY & MINT	12,00 zł
Herbata czarna z aromatem truskawkowym CEYLON TEA WITH STRAWBERRY	12,00 zł
Herbata czarna z aromatem róży oraz mięty CEYLON ROSE & MINT	12,00 zł
Herbata zielona CEYLON FULL LEAF GREEN TEA	12,00 zł
Herbata zielona z jaśminem NATURAL JASMINE GREEN TEA	12,00 zł
Herbata biała NAPAR OWOCOWO - ZIOŁOWY ELDERFLOWER & APPLE INFUSSION	12,00 zł
Napar owocowo ziołowy BLOOD ORANGE	12,00 zł
Rumianek <i>Chamomile tea</i>	12,00 zł

NAPOJE ZIMNE

Cold beverages

Pepsi / Mirinda / 7Up / Pepsi zero / Schweppes	0,2 l	10,00 zł
Woda Riverenci	0,5 l	9,00 zł
Woda Aqua Carpatica	0,75 l	20,00 zł
Sok jabłkowy / pomarańczowy / grejpfrutowy / cz. porzeczka / pomidor <i>Juices: apple, orange, grapefruit, black currant, tomato</i>		10,00 zł
Sok ze świeżo wyciskanych pomarańczy <i>Freshly squeezed orange juice</i>		20,00 zł
Lipton ice tea brzoskwinia / cytryna / zielona herbata	0,2 l	10,00 zł
Red Bull	0,25 l	18,00 zł

PIWO BECZKOWE

Książęce Złote Pszeniczne	0,3 l	14,00 zł	0,5 l	18,00 zł
Książęce Ipa	0,3 l	14,00 zł	0,5 l	18,00 zł
Tyskie Gronie	0,3 l	14,00 zł	0,5 l	16,00 zł

PIWO BUTELKOWE

Peroni Nastro Azzurro		0,33 l	14,00 zł	
Pilsner Urquell		0,5 l	20,00 zł	
Książęce Czerwony Lager		0,5 l	18,00 zł	
Książęce ciemne łagodne		0,5 l	18,00 zł	
Lech premium	0,33 l	12,00 zł	0,5 l	16,00 zł
Hardmade		0,4 l	16,00 zł	

PIWO BEZALKOHOLOWE

Lech free 0.0 %	0,3 l	12,00 zł
Lech free limonka z miętą	0,3 l	12,00 zł
Lech free arbuz z miętą	0,3 l	12,00 zł
Książęce Złote pszeniczne	0,5 l	18,00 zł
Kozel 0.0%	0,5 l	18,00 zł

WÓDKA

Vodka

Wyborowa	40 ml	14,00 zł	0,5 l	150,00 zł
Finlandia	40 ml	16,00 zł	0,5 l	200,00 zł
Ostoya	40 ml	18,00 zł	0,7 l	280,00 zł
Żubrówka z Trawą	40 ml	14,00 zł	0,5 l	150,00 zł
Jakob Haberfeld	40 ml	24,00 zł	0,5 l	250,00 zł
Belvedere Vodka	40 ml	28,00 zł	0,7 l	430,00 zł
Belvedere Heritage 176	40 ml	34,00 zł	0,7 l	530,00 zł
Belvedere Lake Bartężek	40 ml	44,00 zł	0,7 l	720,00 zł
Belvedere Smogóry Forest	40 ml	44,00 zł	0,7 l	720,00 zł

WHISKY

Whisky

Ballantines	40 ml	18,00 zł	0,7 l	280,00 zł
Johnnie Walker Black Label	40 ml	24,00 zł	0,7 l	370,00 zł
Johnnie Walker Blue Label	40 ml	110,00 zł	0,7 l	1500,00 zł
Jack Daniel's	40 ml	22,00 zł	0,7 l	340,00 zł
Gentleman Jack	40 ml	30,00 zł	0,7 l	470,00 zł
Jack Daniel's Single Barrel	40 ml	40,00 zł	0,7 l	620,00 zł
Chivas	40 ml	24,00 zł	0,7 l	370,00 zł
Grant's	40 ml	18,00 zł	0,7 l	280,00 zł
Jameson	40 ml	18,00 zł	0,7 l	280,00 zł
Macallan	40 ml	55,00 zł	0,7 l	820,00 zł
Glenfiddich 12yo	40 ml	33,00 zł	0,7 l	510,00 zł
Ardberg 10YO	40 ml	45,00 zł	0,7 l	700,00 zł
Octomore 5 yo	40 ml	110,00 zł	0,7 l	1500,00 zł

BRANDY & COGNAC

Brandy & Cognac

Cardenal Mendoza	40 ml	40,00 zł	0,7 l	600,00 zł
Courvoisier VSOP	40 ml	40,00 zł	0,7 l	600,00 zł
Metaxa 12*	40 ml	30,00 zł	0,7 l	450,00 zł
Hennessey V.S	40 ml	40,00 zł	0,7 l	600,00 zł
Hennessey X.O.	40 ml	110,00 zł	0,7 l	1500,00 zł
Martel VSOP	40 ml	40,00 zł	0,7 l	600,00 zł
Martel V.S. Fine Cognac	40 ml	36,00 zł	0,7 l	550,00 zł

BOURBON

Bourbon

Jim Beam	40 ml	18,00 zł	0,7 l	280,00 zł
Woodford Reserve	40 ml	35,00 zł	0,7 l	520,00 zł
Blanton's Single Barrel	40 ml	100,00 zł	0,7 l	1500,00 zł
Booker's 7yo	40 ml	70,00 zł	0,7 l	1000,00 zł
Baker's 7yo	40 ml	55,00 zł	0,7 l	820,00 zł

RUM

Rum

Havana Club Anejo	40 ml	17,00 zł	0,7 l	255,00 zł
Havana Club Especial	40 ml	17,00 zł	0,7 l	255,00 zł
Don Papa	40 ml	35,00 zł	0,7 l	570,00 zł
Malibu	40 ml	19,00 zł	0,7 l	300,00 zł

GIN
Gin

Beefeater	40 ml	16,00 zł	0,7 l	230,00 zł
Bombay Sapphire	40 ml	20,00 zł	0,7 l	320,00 zł
Hendrick's	40 ml	28,00 zł	0,7 l	420,00 zł

INNE
Others

Campari	40 ml	18,00 zł
Aperol	40 ml	20,00 zł
Bailey's	40 ml	18,00 zł
Kahlua	40 ml	16,00 zł
Jagermeister	40 ml	19,00 zł
Archers	40 ml	16,00 zł
Amaretto	40 ml	12,00 zł
Martini	100 ml	17,00 zł
Prosecco	200 ml	35,00 zł

DRINKI

Drinks

MOJITO <i>rum biały / limonka / mięta / cukier trzcinowy</i> <i>white rum / lime / mint / cane sugar</i>	36,00 zł
APEROL SPRITZ <i>Prosecco / Aperol / woda gazowana</i> <i>Prosecco / Aperol / sparkling water</i>	36,00 zł
SEX ON THE BEACH <i>Wódka/ Archers / sok żurawinowy / sok pomarańczowy</i> <i>Vodka / Archers / cranberry juice / orange juice</i>	30,00 zł
TEQUILA SUNRISE <i>Tequila Olmeca / sok pomarańczowy / Grenadina</i> <i>Tequila Olmeca / orange juice / Grenadine</i>	30,00 zł
LONG ISLAND <i>Wódka/ Rum Bacardi / Triple Sec / Gin Seagrams / Tequila Olmeca / limonka</i> <i>Vodka/ Bacardi Rum / Triple Sec / Seagrams Gin / Tequila Olmeca / lime</i>	40,00 zł
SWEET BAILEYS <i>Espresso / Baileys / 20 ml wódka / mleko skondensowane</i> <i>Espresso / Baileys / 20 ml vodka/ condensed milk</i>	36,00 zł
PORNSTAR MARTINI <i>Wódka waniliowa / syrop marakuja / puree z marakuji i soku z limonki / prosecco</i> <i>Vanilla vodka / passion fruit syrup / passion fruit puree and lime juice / prosecco</i>	30,00 zł
PINK SPARK <i>Pink Gin / syrop truskawkowy/ 7 up</i> <i>Pink Gin / strawberry syrup / 7 up</i>	36,00 zł
NEW YORK SOUR <i>Jack Daniels / sok z cytryny / Martini Rosso</i> <i>Jack Daniels / lemon juice / Martini Rosso</i>	36,00 zł
BLACK CHERRY <i>Jack Daniels / syrop wiśniowy / Pepsi</i> <i>Jack Daniels / cherry syrup / Pepsi</i>	36,00 zł
BURNING PEAR <i>wódka gruszkowa / syrop gruszkowy / cukier trzcinowy / cytryna / 7 up</i> <i>pear vodka / pear syrup / cane sugar / lemon / 7 up</i>	30,00 zł
CAMPARI NOBILE <i>wódka / Campari / sok pomarańczowy / syrop malinowy / woda gazowana</i> <i>vodka / Campari / orange juice / raspberry syrup / carbonated water</i>	30,00 zł

SZEF KUCHNI POLECA

STEKI

Steaks

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 200 G BEEF TENDERLOIN STEAK 200G	75,00 zł
STEK Z ROSTBEFU 220 G ROAST BEEF STEAK 220G	90,00 zł
STEK Z ANTRYKOTU 220 G RIBEYE STEAK 220G	95,00 zł
STEK Z ANTRYKOTU HEREFORD URUGWAJ 250 G HEREFORD URUGUAY RIBEYE STEAK 250G	90,00 zł

DODATKI WYŁĄCZNIE DO STEKÓW

Side dishes for steaks

FRYTKI STEKOWE 200 G STEAK FRIES	15,00 zł
WARZYWA GRILLOWANE 250 G GRILLED VEGETABLES	10,00 zł
ZIEMNIAK Z OGNISKA 200 G CAMPFIRE BAKED POTATOES 200G	10,00 zł
SURÓWKA COLESŁAW 150 G COLESŁAW 150 G	10,00 zł
MIX SAŁAT 150 G SALAD MIX 150G	15,00 zł
KOLBA KUKURYDZY 1 SZT COB OF CORN 1 PIECE	15,00 zł