














NAPOJE ALKOHOLOWE ALCOHOLIC DRINKS

PIWO BEER

 Bosman	12 pln / 500 ml
 Bosman	10 pln / 300 ml
 Carlsberg	12 pln / 500 ml
 Carlsberg	10 pln / 300 ml
 Piwo regionalne / Regional beer Bosman zielony / green	12 pln / 500 ml
 Piwo regionalne / Regional beer Bosman czerwony / red	12 pln / 500 ml
 Okocim / Jasne / Okocimskie / Light	13 pln / 500 ml
 Okocim / Klasyczna pszenica / Classic wheat	13 pln / 500 ml
 Somersby Apple	14 pln / 400 ml
 Zatecky	12 pln / 500 ml
 Carlsberg	12 pln / 500 ml
 Grimbergen Double-Ambree	15 pln / 330 ml
 Okocim 0%	12 pln / 500 ml

WÓDKA BIAŁA WHITE VODKA

Absolut	9 pln / 40 ml
Wódka smakowa (gruszka, limonka, grejpfrut) Flavored vodka (pear, lime, grapefruit)	10 pln / 40 ml
Ciroc	17 pln / 40 ml
Grey Goose	21 pln / 40 ml

WHISKY

Jim Beam	15 pln / 40 ml
Ballantines	15 pln / 40 ml
Johnnie Walker Red	15 pln / 40 ml
Johnnie Walker black	18 pln / 40 ml
Johnnie Walker Gold	22 pln / 40 ml
Johnnie Walker Green	29 pln / 40 ml
Jack Daniels	18 pln / 40 ml
Jack Daniels gentleman	20 pln / 40 ml
Jack Daniels single barrel	25 pln / 40 ml
Maccalan 12YO Double Cask	35 pln / 40 ml
Maccalan 15YO Double Cask	55 pln / 40 ml

KONIAK COGNAC

Metaxa	17 pln / 40 ml
Hennesy	27 pln / 40 ml

DIGESTIVE

Gorzka Żołądkowa	9 pln / 40 ml
Żubrówka / Zubrowka bizon grass	9 pln / 40 ml
Jägermeister	12 pln / 40 ml
Baileys	14 pln / 40 ml

RUM

Havana Club / Añejo 3 años	15 pln / 40 ml
Havana Club/ Añejo	17 pln / 40 ml

GIN

Gordons	15 pln / 40 ml
Bombay	19 pln / 40 ml

LIKIER LIQUER

Malibu	15 pln / 40 ml
Cointreau	19 pln / 40 ml

TEQUILA

Olmecca Silver	18 pln / 40 ml
Olmecca Gold	20 pln / 40 ml

APERITIVE

Campari	15 pln / 40 ml
Martini (bianco, extra dry, rosso)	17 pln / 100 ml

KOKTAJLE ALKOHOLOWE COCTAILS




Gin & tonik tonic Gordons 40 ml, tonik tonic 200 ml	22 pln
Mojito jasny rum 40 ml, woda gazowana 200 ml, limonka, cukier trzinowy, mięta light rum 40ml, sparkling water 200ml, lime, brown sugar, mint	27 pln
Whiskey sour Jack Daniels 40 ml, sok z cytryny, syrop cukrowy 40ml Jack Daniels, lemon juice, sugar syrup	22 pln
Lynchburg Lemonade Jack Daniels 40 ml, Cointreau 10 ml, limonka, syrop cukrowy, Sprite Jack Daniel's 40 ml, Cointreau 10 ml, lime, sugar syrup, Sprite	27 pln
Margarita Tequila silver 40 ml, sok z cytryny, Cointreau 20 ml Tequila silver 40 ml, lemon juice, Cointreau 20 ml	27 pln
Tequila sunrise Tequila silver 40 ml, sok pomarańczowy 200ml, grenadina 10 ml Tequila silver 40 ml, orange juice 200ml, grenadin 10 ml	27 pln
Piña Colada rum 40 ml, Malibu 30 ml, śmietanka, ananas rum 40ml, Malibu 30ml, cream, pineapple	27 pln
Long Island Ice Tea wódka 15 ml, tequila 15 ml, gin 15 ml, rum 15 ml, Cointreau 15 ml, sok pomarańczowy, Coca Cola vodka 15ml, tequilla 15ml, gin 15ml, rum 15ml, Cointreau 15ml, orange juice, Coca Cola	27 pln
Aperol Spritz Prosecco 120 ml, Aperol 80 ml, pomarańcza, woda gazowana Prosecco 120 ml, Aperol 80 ml, orange, sparkling water	27 pln

MENU



Grand Focus Hotel




PRZYSTAWKI I SALATKI STARTERS AND SALADS

Tatar z polędwicy wołowej    200g 41 pln
Grzyby marynowane / ogórek kiszony / cebula / musztarda dijon / żółtko / oliwa

Beef tenderloin tartare
Pickled mushrooms / pickled cucumber / onion / dijon mustard / egg yolk / olive oil


Krewetki w sosie winno-maślanym    so, 250g 42 pln
Szałotka / limonka / papryka / chilli / natka pietruszki / czosnek

Shrimps in wine and butter sauce
Shallots / lime / pepper / chilli / parsley / garlic

Sałatka z wołowiną    300g 39 pln
Mix sałat / jarmuż / pomidory koktajlowe / szalotka / grzanki / majonez malinowy

Salad with beef
Lettuce mix / kale / cherry tomatoes / shallots / croutons / raspberry mayonnaise

 **Sałatka z serem halloumi**    300g 38 pln


 Owoce sezonowe / sos cytrusowy / mix sałat / pistacje
Salad with halloumi cheese
Seasonal fruit / citrus dressing / lettuce mix / pistachios


ZUPY SOUPS

Czarny rosół    300 g 18 pln
Bulion drobiowo-wołowy, kluski lane, tymianek

Black broth
Poultry-beef bouillon / egg drop noodles / thyme

 **Krem z pietruszki**  300 g 19 pln

 Mleko / biała czekolada / limonka / chips z batatu / chips z gruszki
Parsley cream soup
Milk / white chocolate / lime / sweet potato chips / pear chips

Gulaszowa   so, 300 g 23 pln

Wołowina / marchewka / seler / papryka / czosnek / majeranek / wino
Goulash soup
Beef / carrot / celery / pepper / garlic / marjoram / wine

PIEROGI & MAKARONY PIEROGI & PASTA

Pierogi z twarogiem i ziemniakami    480 g 32 pln
Płatki z parmezanu / sos tzatziki / boczek

Pierogi with cottage cheese and potatoes
Parmesan flakes / tzatziki sauce / bacon

 **Makaron aioli**   390 g 28 pln

Oliwa z oliwek / czosnek / ostra papryka / pietruszka / ser dojrzewający / pomidory koktajlowe





Pasta aioli
Olive oil / garlic / hot pepper / parsley / aged cheese / cherry tomatoes

Makaron z krewetkami    420 g 42 pln




Garganelli / czosnek / ostra papryka / trawa cytrynowa / sos pomidorowy / pietruszka / ser dojrzewający

Pasta with shrimps
Garganelli / garlic / hot pepper / lemongrass / tomato sauce / parsley / aged cheese

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

 **Burger wegetariański**    480g 38 pln
Pieczony kalafior / bocznik / mozzarella / pomidor / rukola / ketchup z cukinii / frytki ze skórką

Vegetarian burger
Roasted cauliflower / oyster mushroom / mozzarella / tomato / rocket / courgette ketchup / skin-on fries

Polędwica z dorsza    so, 500g 48 pln

Risotto z jarmużem i zielonym groszkiem / dukkah

Cod tenderloin
Risotto with kale and green peas / dukkah

Pierś z perliczki sous-vide  460g 58 pln

Kasztań wodny / puree z pieczonego batata / tymianek / mix sałat / masło / cytryna / sos malinowy

Sous-vidé guinea fowl breast
Water chestnut / roasted sweet potato purée / thyme / salad mix / butter / lemon / raspberry sauce

Burger Grand    570g 44 pln


„220 gram wyselekcjonowanej wołowiny”
Cheddar / ogórek kiszony / papryka jalapeno / pomidor malinowy / boczek / bbq / sos sriracha / frytki ze skórką

Burger Grand “220 gram of selected beef”
Cheddar / pickled cucumber / jalapeno pepper / raspberry tomato / bacon / bbq / sriracha sauce / skin-on fries

Schab „Duroc” z kością   so, 700g 64 pln

Pieczone mini ziemniaki z rozmarynem / przecierana kapusta / kapary / boczek / sos ciemny z burbonem


Duroc loin with a bone
Roasted mini potatoes with rosemary / puréed cabbage / capers / bacon / dark bourbon sauce

Polędwica wołowa   so, 550g 89 pln


Ziemniaki „hasselback” / warzywa sezonowe / sól z suszonych grzybów / miodowy demi glace z gorczycą

Beef tenderloin
Hasselback potatoes / seasonal vegetables / dried mushroom salt / honey demi glace with mustard

DESERY DESSERTS

Suflet czekoladowy    180 g 18 pln
Emulsja malinowa / świeże owoce

Chocolate souffle
Raspberry emulsion / fresh fruit

Szarlotka    180 g 21 pln

Kruszonka / pieczone jabłka / krem waniliowy z mascarpone / maliny

Apple pie
Crumble / roasted apples / vanilla cream with mascarpone / raspberries

DANIA DLA NAJMŁODSZYCH GOŚCI KIDS MENU

Frytki ze skórką / Skin-on fries 100 g 8 pln

Krem z pomidora / Tomato cream soup  200 g 18 pln

Makaron z pomidorami / Pasta with tomatoes   200 g 22 pln

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

Coca Cola / Coca Cola Zero 250 ml 8 pln

Fanta / Sprite 250 ml 8 pln

Kinley 250 ml 8 pln

Kropla Beskidu, Kropla Delice 330 ml 8 pln

woda niegazowana / gazowana
still / sparkling

Fuztea 250 ml 8 pln

Cappy (pomarańcza / grejpfrut / jabłko) 250 ml 8 pln
orange / grapefruit / apple

Napój energetyczny / energy drink 250 ml 14 pln

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

Herbata (zielona, owocowa, ziołowa) 200 ml 9 pln
Tea (green, fruity, herbal)

Espresso 40 ml 9 pln

Doppio espresso 80 ml 13 pln

Kawa / Coffee 160 ml 9 pln

Latte 180 ml 13 pln

Cappuccino 180 ml 13 pln

NAPOJE CIEPLE Z ALKOHOLEM HOT ALCOHOLIC DRINKS

Herbata z rumem / Tea rum 200 ml 14 pln
(herbata czarna, rum 20 ml, miód 20 ml)
(black tea, rum 20 ml, honey 20 ml)

Baileys coffee 200 ml 16 pln
(cappuccino 180 ml, Baileys 20 ml)

Irish coffee 200 ml 18 pln
(kawa czarna, cukier trzcinowy, Jameson 20 ml)
(black coffee, brown sugar, Jameson 20 ml)

 – danie wegetariańskie / vegetarian  – danie bezglutenowe / gluten free

 – potrawa bez laktozy / lactose free

ALERGENY / ALERGENS



Wszystkie potrawy przygotowujemy są bezpośrednio przed ich podaniem, dlatego orientacyjny czas oczekiwania na potrawę wynosi 30 minut.

All dishes are prepared right before serving, therefore approximate waiting time is 30 minutes.