

ME NU



*focus*hotel
PREMIUM

PRZYSTAWKI I SAŁATKI
STARTERS AND SALADS

PIECZONY CAMEMBERT 46 PLN | 320 g

Camembert, smażone winogrona, natka pietruszki, czosnek, bagietka pszenna, sałatka z cykorii, gruszka, radicchio, sałata rzymska baby, orzechy włoskie

BAKED CAMEMBERT

Camembert, roasted grapes, parsley, garlic, wheat baguette, chicory salad, pear, radicchio, baby romaine lettuce, walnuts



DYNIA I HUMMUS 37 PLN | 280 g

Hokkaido, jarmuż, kwaśne jabłko, seler naciowy, dressing miodowo-musztardowy, hummus, granat, mięta

PUMPKIN AND HUMMUS

Hokkaido pumpkin, kale, sour apple, celery, honey and mustard dressing, hummus, pomegranate, mint



SŁODKIE BURAKI I JAJKA POCHE 39 PLN | 320 g

Pieczone słodkie buraki, cytrusowy dressing, ser solankowy, endywia, żurawina, suszona malina, prażone orzechy laskowe, koperek, natka pietruszki

SWEET BEETS AND POACHED EGGS

Roasted sweet beetroot, citrus dressing, brined cheese, endive, cranberry, dried raspberry, roasted hazelnuts, dill, parsley



TATAR WOŁOWY Z BAWETY 52 PLN | 280 g

Baweta wołowa, musztarda, świeżo mielony pieprz, oliwa grzybowa, majonez truflowy, lubczyk, żółtko, ogórki konserwowe, cebula, ser Emilgrana, grillowany chleb żytni z masłem, marynowane rydze

BEEF BAVETTE TARTAR

Beef bavette, mustard, freshly ground pepper, mushroom oil, truffle mayonnaise, lovage, egg yolk, gherkins, onion, Emilgrana cheese, grilled rye bread with butter, marinated saffron milk caps



SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM 48 PLN | 280 g

Chrupiące liście sałaty rzymskiej, grillowany kurczak, sos Cezar, miso, ser Emilgrana, anchois, grzanki

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

Crispy romaine lettuce leaves, grilled chicken, Caesar dressing, miso, Emilgrana cheese, anchovies, croûtons



SAŁATKA CEZAR Z KREWETKAMI 58 PLN | 280 g

Chrupiące liście sałaty rzymskiej, smażone krewetki, sos Cezar, miso, ser Emilgrana, anchois, grzanki

CAESAR SALAD WITH SHRIMP

Crispy romaine lettuce leaves, fried shrimp, Caesar dressing, miso, Emilgrana cheese, anchovies, croûtons



ZUPY
SOUPS

ORIENTALNY BULION 29 PLN | 300 g

Pierogi wołowo-wieprzowe, groszek cukrowy, trawa cytrynowa pak choi, kolendra, chilli, Ponzu

ORIENTAL BROTH

Beef and pork dumplings, sugar snap peas, lemongrass, pak choi, coriander, chilli, ponzu sauce



GRZYBOWA ZABIELANA 33 PLN | 300 g

Kwaśna śmietana, puree ziemniaczane, smażone podgrzybki, oliwa grzybowa, natka pietruszki

MUSHROOM SOUP WITH CREAM

Sour cream, potato purée, fried bay boletes, mushroom oil, parsley



ŻUREK NA ZAKWASIE 31 PLN | 300 g

Purée ziemniaczane, biała kiełbasa, skwarki paprykowe, jajko, majeranek

POLISH SOUR RYE SOUP

Potato purée, white sausage, bell pepper cracklings, egg, marjoram



BURGERY
BURGERS

BURGER WOŁOWY 59 PLN | 650 g

Bułka brioche, wołowina 200 g, podwójny cheddar, konfitura z cebuli, ogórek konserwowy, sałata karbowana, cząstki ziemniaczane, sos aioli z pieczonym czosnkiem i limonką, ketchup, coleslaw

BEEF BURGER

Brioche bun, beef 200 g, double cheddar, onion jam, gherkin, curly lettuce, potato wedges, aioli with roasted garlic and lime, ketchup, coleslaw



BURGER Z KURCZAKIEM 57 PLN | 700 g

Panierowana pierś z kurczaka w panko, relish z ogórka, papryczki jalapeno, ser cheddar, pomidor, sałata karbowana, cząstki ziemniaczane, sos aioli z pieczonym czosnkiem i limonką, ketchup, coleslaw

CHICKEN BURGER

Panko-breaded chicken breast, cucumber relish, jalapeño, cheddar cheese, tomato, curly lettuce, potato wedges, aioli with roasted garlic and lime, ketchup, coleslaw



ZAPRASZAMY DO ODKRYCIA SMAKÓW SEZONU! ZAPYTAJ NASZĄ OBSŁUGĘ O AKTUALNE MENU SEZONOWE.
DISCOVER THE FLAVORS OF THE SEASON! ASK OUR STAFF ABOUT THE CURRENT SEASONAL MENU.

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

MAKARON TAGLIATELLE

Smażony łosoś, winny sos śmietanowy, czosnek, chilli, bazylia, kapary, pak choi, ser Emilgrana, świeżo mielony pieprz, masło

TAGLIATELLE PASTA

Fried salmon, wine cream sauce, garlic, chilli, basil, capers, pak choi, Emilgrana cheese, freshly ground pepper, butter

    SO₂

63 PLN | 600 g

MAKARON PAPPARDELLE

Mięso z kaczki, demi glace, żurawina, brandy, sok z limonki, natka pietruszki, ser dojrzewający, smażone pomidorki koktajlowe, tymianek

PAPPARDELLE PASTA

Duck meat, demi-glace, cranberries, brandy, lime juice, parsley, ripened cheese, roasted cherry tomatoes, thyme

  SO₂

59 PLN | 550 g

ZŁOCISTY CORDON BLEU

Filet z kurczaka, ser z niebieską pleśnią, wiejska szynka, pancetta, grillowana sałata, rustykalne ziemniaki, sos tatarski, natka pietruszki, koperek

GOLDEN CORDON BLEU

Chicken fillet, blue cheese, country ham, pancetta, grilled lettuce, rustic potatoes, tartar sauce, parsley, dill

    SO₂

65 PLN | 600 g

RÓŻOWA POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

Karmelizowana pietruszka, 'nasze frytki', musztarda jabłkowa, sos tymiankowy

PINK PORK TENDERLOIN

Caramelised parsley, "our chips", apple mustard, thyme sauce

   SO₂

59 PLN | 550 g

STEK Z KARKÓWKI WIEPRZOWEJ

Marchew, groszek, śliwka, morela, kremowe ziołowe puree, sos winny, ketchup z buraka

PORK NECK STEAK

Carrot, peas, plum, apricot, creamy herb purée, wine sauce, beet ketchup

  SO₂

60 PLN | 500 g

BIODRÓWKA JAGNIĘCA

Grillowane warzywa sezonowe, gratina z ziemniaka z brokułami, rozmarynowy sos demi glace

LAMB RUMP

Grilled seasonal veggies, potato gratin with broccoli, rosemary demi-glace sauce

  SO₂ 

89 PLN | 550 g

DESERY
DESSERTS

SERNIK Z CHAŁWĄ

Konfitura malinowa, pistacje, mięta

CHEESECAKE WITH HALVA

Raspberry confiture, pistachio, mint

   

29 PLN | 220 g

FONDANT CZEKOLADOWY

Owoce leśne, sos czekoladowy, lody waniliowe, kruszonka z prażonymi orzechami włoskimi i laskowymi

CHOCOLATE FONDANT

Forest fruits, chocolate sauce, vanilla ice cream, crumble with roasted walnut and hazelnut

   

32 PLN | 240 g

KAWA I HERBATA
COFFEE & TEA

ESPRESSO

12 PLN | 30 ml

ESPRESSO DOPPIO

14 PLN | 60 ml

AMERICANO

14 PLN | 150 ml

CAPPUCINO

16 PLN | 150 ml

FLAT WHITE

18 PLN | 150 ml

LATTE

18 PLN | 200 ml

HERBATA DILMAH

16 PLN | 250 ml

*Zapytaj obsługę o dostępne smaki

*Ask the staff for available flavors

NAPOJE ZIMNE
COLD DRINKS

COCA-COLA ZERO / COCA-COLA / FANTA / SPRITE

12 PLN | 250 ml

TONIC KINLEY

12 PLN | 250 ml

Pink aromatic, berry, elderflower (zero sugar)

KROPLA BESKIDU / KROPLA DELICE

12 PLN | 330 ml

Niegazowana, gazowana

Still, sparkling

SOKI CAPPY

12 PLN | 250 ml

Pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy

Orange, apple, grapefruit

BURN

16 PLN | 250 ml

Napój energetyczny

Energy drink

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY

22 PLN | 200 ml

FRESHLY SQUEEZED JUICE

-  danie wegetariańskie
vegetarian dish

 danie wegańskie
vegan dish

 mleko
milk

 gluten
gluten

 skorupiaki
crustaceans

 ryby
fishes

 gorczyca
mustard

 dwutlenek siarki
sulphur dioxide

 tubin
lupine
-  potrawa bez laktozy
lactose free dish

 potrawa ostra
spicy dish

 jaja
eggs

 orzechy
nuts

 seler
celery

 soja
soya

 nasiona sezamu
sesame seeds

 mięczaki
mollusca

 orzeszki ziemne
peanut

Informacje dot. alergenów w naszych daniach dostępne są u obsługi. | All information about allergens in our dishes you can get from our service.

KOKTAJLE KLASYCZNE

CLASSIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ Likier Aperol, wino musujące, woda gazowana, pomarańcza Aperol Liqueur, sparkling wine, sparkling water, orange	36 PLN 200 ml
PORN STAR MARTINI Wódka Ostoya, puree z marakui, sok z cytryny, syrop waniliowy, białko, wino musujące Ostoya Vodka, passion fruit purée, lemon juice, vanilla syrup, egg white, sparkling wine	40 PLN 160 ml
OLD FASHIONED Whisky Chivas 12 Y.O., syrop cukrowy, Angostura bitters Whisky Chivas 12 Y.O., sugar syrup, Angostura bitters	42 PLN 70 ml
NEGRONI Gin Beefeater, Likier Campari, Wermut Martini Rosso Beefeater Gin, Campari Liqueur, Martini Rosso Vermouth	35 PLN 90 ml
HAVANA MOJITO Rum Havana Club 3 Y.O, sok z limonki, syrop cukrowy, mięta, woda gazowana Havana Club 3 Y.O Rum, lime juice, sugar syrup, mint, sparkling water	33 PLN 250 ml
TEQUILA SUNRISE Tequila Olmeca Silver, sok pomarańczowy, syrop grenadyna Olmeca Silver Tequila, orange juice, grenadine syrup	32 PLN 180 ml
SZARLOTKA Żubrówka Bison Grass, sok jabłkowy, syrop cynamonowy Żubrówka Bison Grass vodka, apple juice, cinnamon syrup	32 PLN 220 ml
WHISKY SOUR Bourbon Jim Beam White, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko, Angostura bitters Jim Beam White Bourbon, lemon juice, sugar syrup, egg white, Angostura bitters	34 PLN 120 ml

MOKTAJLE

MOCKTAILS

APEROL SPRITZ Syrop Orange Spritz, wino musujące, woda gazowana, pomarańcza Orange Spritz syrup, sparkling wine, sparkling water, orange	26 PLN 180 ml
GIN & TONIC Gin Beefeater 0%, tonic, woda gazowana, pomarańcza Gin Beefeater 0%, tonic, sparkling water, orange	26 PLN 160 ml

PIWO

BEERS

PIWO Z NALEWAKA DRAFT BEER		
Carlsberg	alk. 5,0% obj.	18 PLN 300 ml
Carlsberg	alk. 5,0% obj.	21 PLN 500 ml
PIWO BUTELKOWE BOTTLE BEERS		
Piwo regionalne Regional beer	alk. 4,5% - 6,0% obj.	22 PLN 500 ml
Okocim Pszeniczne Okocim Wheat beer	alk. 5,0% obj.	22 PLN 500 ml
Somersby	alk. 4,5% obj.	18 PLN 400 ml
Zatecky	alk. 5,0% obj.	20 PLN 500 ml
Grimbergen Double Ambree	alk. 6,5% obj.	21 PLN 330 ml
PIWO BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEERS		
Okocim	alk. 0,0% obj.	18 PLN 500 ml
Somersby	alk. 0,0% obj.	18 PLN 400 ml

ALKOHOL

ALCOHOL

APERITIFS		
Martini Bianco, Super Dry, Rosso	alk. 14,4% obj.	18 PLN 100 ml
Campari	alk. 25% obj.	18 PLN 40 ml
LIKIERY LIQUEURS		40 ml
Baileys	alk. 17% obj.	20 PLN
Amaretto Disaronno	alk. 21% obj.	20 PLN
Kahlua	alk. 16% obj.	22 PLN
Cointreau	alk. 40% obj.	24 PLN
Malibu	alk. 18% obj.	20 PLN
Jagermeister	alk. 38% obj.	22 PLN
WÓDKA VODKA	alk. 40% obj.	40 ml
Wyborowa		16 PLN
Ostoya		20 PLN
Żubrówka Bison Grass		16 PLN
Finlandia klasyczna i smakowa *Zapytaj obsługę o dostępne smaki *Ask the staff for available flavors		18 PLN
Belvedere		33 PLN
GIN	alk. 37,5% - 41,4% obj.	40 ml
Beefeater		19 PLN
Beefeater Pink Strawberry		19 PLN
Bombay Sapphire		28 PLN
Hendrick's		30 PLN
Bulldog		26 PLN
RUM	alk. 37,5% - 40% obj.	40 ml
Havana Club 3 Y.O.		22 PLN
Havana Club 7 Y.O.		24 PLN
Bumbu The Original		29 PLN
Dictador 12 Y.O.		34 PLN
WHISKY WHISKEY BURBON	alk. 40% - 43,2% obj.	40 ml
Ballantine's		20 PLN
Chivas 12 Y.O.		31 PLN
Chivas Regal XV		36 PLN
Jameson		22 PLN
Jim Beam		22 PLN
Jack Daniel's		24 PLN
Woodford Reserve		36 PLN
Bearface		36 PLN
WHISKY SINGLE MALT	alk. 40% - 46% obj	40 ml
Ardbeg 10 Y.O.		38 PLN
Glenfiddich 12 Y.O.		34 PLN
Glenfiddich 15 Y.O.		48 PLN
Macallan 12 Y.O		52 PLN
KONIAK COGNAC BRANDY	alk. 40% obj.	40 ml
Hennesy VS		34 PLN
Martel VSOP		40 PLN
Metaxa 5°		22 PLN
TEQUILA	alk. 40% obj.	40 ml
Teguila Olmeca Silver		23 PLN
Tequila Olmeca Gold		26 PLN