

ME NU



*focus*hotel

PREMIUM

PRZYSTAWKI STARTERS

CARPACCIO WOŁOWE 46 pln

Półdewica wołowa, ser dojrzewający, ocet balsamiczny, oliwa truflowa, rucola, kapary, seler naciowy, orzechy laskowe
BEEF CARPACCIO

Beef tenderloin, mature cheese, balsamic vinegar, truffle oil, arugula, capers, celery, hazelnuts



KREWETKI TYGRYSIE 49 pln

Smażone krewetki tygrysy (6szt.), czosnek, chili, białe wino, kolendra, grillowana bagietka
TIGER PRAWNS

Fried tiger prawns (6psc.), garlic, chili, white wine, coriander, grilled baguette



SAŁATKA Z KOLOROWYCH BURAKÓW 35 pln

Kozi ser, sos z granatu, grzanki z chleba, orzechy, pikle z buraków
COLORFUL BEETROOT SALAD

Goat cheese, pomegranate sauce, bread croutons, nuts, beetroot pickles



ZUPY SOUPS

BULION MIĘSNY 24 pln

Ravioli z kaczką, marchewka, seler, natka pietruszki
MEAT BROTH

Ravioli with duck, carrot, celery, parsley



ŻUREK STAROPOLSKI 29 pln

Ziemniaki puree, jajko poche, chipsy z boczku, grzyby
OLD POLISH SOUR REY SOUP

Mashed potatoes, poached egg, bacon chips, mushrooms



KLASYKI CLASSICS

SAŁATKA Z KURCZAKIEM 45 pln

ZAGRODOWYM 300 g

Filet z kurczaka zagrodowego, sałaty, anchois, majonez grzanki, sos vinaigrette, ser dojrzewający, pomidor koktajlowy, ogórek

SALAD WITH FARM CHICKEN

Farm chicken fillet, lettuce, anchovies, mayonnaise, croutons, vinaigrette sauce, ripening cheese, cherry tomato, cucumber



SAŁATKA Z KREWETKAMI TYGRYSIMI 53 pln

Krewetki tygrysy (6szt.), sałaty/anchois, majonez, grzanki, 300 g

sos winegret, ser dojrzewający, pomidor koktajlowy, ogórek

SALAD WITH TIGER PRAWNS

Tiger shrimps (6psc.), lettuce/anchovies, mayonnaise, croutons, vinaigrette sauce, ripening cheese, cherry tomato, cucumber



BURGER WOŁOWY 51 pln

Wołowina, bekon, relish paprykowy, sos majonezowy, sałata, 350 g

piklowany ogórek, pomidor, cebula, frytki

BEEF BURGER

Beef, bacon, pepper relish, mayonnaise sauce, lettuce, pickled cucumber, tomato, onion, fries



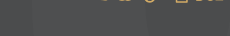
BUŁECZKA BAO 36 pln

Boczniki w tempurze, wakame, sezam, sos hoisin, pak choi, 220 g

relish paprykowy

BAO BUN

Oyster mushrooms in tempura, wakame, sesame, hoisin sauce, pak choi, pepper relish



DESERY DESSERTS

FONDANT CZEKOLADOWY 25 pln

Sos z owoców leśnych, lody waniliowe, owoce sezonowe 140 g

CHOCOLATE FONDANT

Forest fruit sauce, vanilla ice cream, seasonal fruits



PANNA COTTA 27 pln

Mascarpone, kajmak, beza, owoce sezonowe 160 g

Mascarpone, kajmak, meringue, seasonal fruit



– danie wegetariańskie

– danie wegańskie

– potrawa bez laktozy

– potrawa ostra

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

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE

MAKARON PAPARDELLE 45 pln
Chorizo, czosnek, pomidor koktajlowy, sos pomidorowy, ser dojrzewający 350 g
PAPARDELLE PASTA
Chorizo, garlic, cherry tomato, tomato sauce, and ripening cheese



FILET Z ŁOSOSIA 72 pln
Puree z palonego kalafiora, sos szafranowy z pieprzem cayenne, cebulka perłów, groszek cukrowy, brokuł, koper włoski 400 g
SALMON FILLET
Roasted cauliflower puree, saffron sauce with cayenne pepper, pearl onion, sugar snap peas, broccoli, fennel



FILET Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO 51 pln
Mus marchewkowy, sos grzybowy, pak choi, glazurowana marchewka i cukinia, dynia 380 g
FARM CHICKEN FILLET
Carrot mousse, mushroom sauce, pak choi, glazed carrot and zucchini, pumpkin



PIERŚ Z KACZKI 68 pln
Pieczony topinambur, karmelizowana dynia, boczniak, sos wiśniowy z chili, puree z buraka z serem feta 380 g
DUCK BREAST
Baked Jerusalem artichoke, caramelized pumpkin, oyster mushroom, cherry sauce with chili, beetroot puree with feta cheese



BACON STEAK 59 pln
Ziemniaki puree, smażona kapusta kiszona, sos kaparowy 550 g
Mashed potatoes, fried sauerkraut, caper sauce



MOSTEK WOŁOWY 65 pln
Sos własny, kremowa kasza pęczak, czosnek niedźwiedzi, pieczone warzywa sezonowe 450 g
BEEF BRISKET
Own gravy, creamy barley groats, wild garlic, roasted seasonal vegetables



KAWA I HERBATA COFFE & TEA

AMERICANO 10 pln / 100 ml

CAPPUCCINO 12 pln / 130 ml

ESPRESSO 9 pln / 30 ml

DOUBLE ESPRESSO 11 pln / 50 ml

LATTE MACCHIATO 14 pln / 180 ml

HERBATA / TEA 12 pln / 200 ml

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

COCA-COLA 10 pln
Original taste, zero cukru 250 ml
Original taste, zero sugar

FANTA / SPRITE 10 pln
250 ml

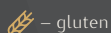
KINLEY 10 pln
250 ml

KROPLA BESKIDU, KROPLA DÉLICE 10 pln
Niegazowana, gazowana / Still, sparkling 330 ml

FUZETEA 10 pln
330 ml

SOKI CAPPY / CAPPY JUICES 9 pln
Pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, czarna porzeczka, grejpfrutowy 250 ml
Orange, apple, multivitamin, black currant, grapefruit

BURN 10 pln
Napój energetyczny / energy drink 250 ml



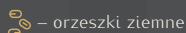
– gluten



– skorupiaki



– ryby



– orzeszki ziemne



– mięczaki



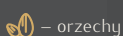
– soja



– jaja



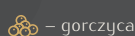
– mleko



– orzechy



– seler



– gorczyca



– nasiona sezamu



– dwutlenek siarki



– tubin

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

KOKTAJLE ALKOHOLOWE COCTAILS

APEROL SPRITZ 29 pln

Aperol / wino musujące / woda gazowana / pomarańcze
Aperol / sparkling wine / sparkling water / orange

RED JAGGERY 25 pln

Jagermeister / czerwone wino / sok porzeczkowy /
cytryna
Jagermeister / red wine / currant juice / lemon

SWEET AND SOUR 27 pln

Jack Daniels / Cointreau / sok z cytryny / grenadina /
Sprite
Jack Daniels / Cointreau / lemon juice / grenadine / Sprite

OLD FASHIONED 27 pln

Jim Beam / Angustura Bitter / cukier trzcinowy / woda
gazowana
Jim Beam / Angustura Bitter / brown sugar / sparkling water

ROSE TONIC GIN 25 pln

Gin / syrop różany / sok z cytryny / tonic
Gin / rose syrup / lemon juice / tonic

MOJITO 27 pln

Rum / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana
Rum / mint / sugar cane / sparkling water

LONG ISLAND ICE TEA 28 pln










Wódka / tequila / Cointreau / rum / gin / syrop cukrowy /
sok z cytryny / Coca-cola
Vodka / tequila / Cointreau / rum / gin / sugar syrup / lemon
juice / Coca-cola

CUBA / SANTO LIBRE 27 pln

Rum / limonka / Sprite lub Coca-cola
Rum / lime / Sprite or Coca-cola

NAPOJE ALKOHOLOWE ALCOHOLIC DRINKS

PIWO BECZKOWE BEER KEG

	Carlsberg	14 pln / 300 ml
	Carlsberg	17 pln / 500 ml
	Okocim Klasyczna Pszenica	16 pln / 500 ml
	Somersby	16 pln / 400 ml
	Żatecky	16 pln / 500 ml
	Grimbergen Double-Ambree	17 pln / 330 ml
	Karmi bezalkoholowe / alcohol-free	16 pln / 400 ml
	Okocim 0,0% bezalkoholowe / alcohol-free	16 pln / 500 ml
	Piwo regionalne / Regional beer	17 pln / 500 ml

APERITIFS

Martini Bianco / Super Dry / Rosso 13 pln / 40 ml
Campari 14 pln / 40 ml

WÓDKA / VODKA

Wyborowa 16 pln / 40 ml
Żubrówka Bison Grass 13 pln / 40 ml
Absolut 15 pln / 40 ml
Finlandia 15 pln / 40 ml
Belvedere 30 pln / 40 ml
Amundsen 15 pln / 40 ml
Stock 14 pln / 40 ml
Distil No9 13 pln / 40 ml
Potocki 30 pln / 40 ml

LIKIERY / LIQUERS

Baileys 15 pln / 40 ml
Amaretto 15 pln / 40 ml
Kahlua 15 pln / 40 ml
Cointreau 18 pln / 40 ml
Malibu 18 pln / 40 ml
Jagermeister 21 pln / 40 ml

GIN

Seagram's 20 pln / 40 ml
Bombay Sapphire 22 pln / 40 ml
Hendrick's 25 pln / 40 ml
Bulldog 26 pln / 40 ml

RUM

Bacardi Carta Blanca 18 pln / 40 ml
Bacardi Carta Negra 18 pln / 40 ml

WHISKY / WHISKEY / BURBON

Ballantine's 18 pln / 40 ml
Johnnie Walker Red 19 pln / 40 ml
Johnnie Walker Black 19 pln / 40 ml
Chivas 12 YO 27 pln / 40 ml
Jameson 21 pln / 40 ml
Jim Beam 18 pln / 40 ml
Jack Daniel's 24 pln / 40 ml
Jack Daniel's Single Barrel 34 pln / 40 ml
Woodford Reserve 32 pln / 40 ml
Bushmills 20 pln / 40 ml
Bearface 31 pln / 40 ml
Glendalough DB 31 pln / 40 ml

WHISKY SINGLE MALT

Cardhu 12 YO (Speyside) 32 pln / 40 ml
Glenfiddich 12 YO 32 pln / 40 ml
Glenfiddich 15 YO 32 pln / 40 ml
Ardbeg 10 YO 37 pln / 40 ml
BenRiach Heart of Speyside 32 pln / 40 ml
GlenDronach The Hielan 8 YO 35 pln / 40 ml

KONIAK / COGNAC

Remy Martin VSOP 29 pln / 40 ml
Hennessy VS 29 pln / 40 ml
Calvados Boulard 29 pln / 40 ml

BRANDY

Metaxa 5* 20 pln / 40 ml
Stock 84 18 pln / 40 ml

TEQUILA

Tequila Olmeca Blanco 20 pln / 40 ml
Tequila Olmeca Reposado 21 pln / 40 ml