

ME NU



*focus*hotel

PREMIUM

PRZYSTAWKI I SAŁATKI STARTERS AND SALADS

ŁOSOŚ MARYNOWANY W STYLU GRAVLAX 55 PLN 260 g

Łosoś marynowany w stylu gravlax, smażone ziemniaki, cykoria, pomarańcza, dressing miodowo-musztardowy, crème fraîche, koperek, mięta, natka pietruszki

GRAVLAX-STYLE MARINATED SALMON

Gravlax-style marinated salmon, fried potatoes, chicory, orange, honey and mustard dressing, crème fraîche, dill, mint, parsley leaves



TATAR WOŁOWY Z BAWETY 52 PLN 240 g

Baweta wołowa, musztarda, świeżo mielony pieprz, oliwa grzybowa, majonez truflowy, lubczyk, ogórki konserwowe, cebula, ser Emilgrana, marynowane rydze, chleb na zakwasie gryczanym

BEEF BAVETTE TARTARE

Beef bavette, mustard, freshly ground pepper, mushroom oil, truffle mayonnaise, lovage, gherkins, onion, Emilgrana cheese, pickled saffron milk caps, buckwheat sourdough bread



SAŁATKA Z HUMMUSEM I KUSKUSEM 39 PLN 410 g

Hummus, kuskus, pomidorki koktajlowe, ogórek, oliwki zielone, seler naciowy, granat, dressing cytrusowy, mięta, natka pietruszki

HUMMUS AND COUSCOUS SALAD

Hummus, couscous, cherry tomatoes, cucumber, green olives, celery, pomegranate, citrus dressing, mint, parsley leaves



SAŁATKA Z PAK CHOI, WINOGRONAMI I SEREM SOLANKOWYM 43 PLN 380 g

Pak choi, sałata rzymska, sałata frisée, cukinia, winogrona, nektarynka, ser solankowy, jajka poche, dressing cytrusowy, malina liofilizowana

PAK CHOI SALAD WITH GRAPES AND BRINE CHEESE

Pak choi, Romaine lettuce, frisée lettuce, courgette, grapes, nectarine, brine cheese, poached eggs, citrus dressing, freeze-dried raspberries



SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM 49 PLN 370 g

Pierś z kurczaka, sałata rzymska, sos Cezar, miso, ser Emilgrana, pomidorki koktajlowe, anchois

CHICKEN CAESAR SALAD

Chicken breast, Romaine lettuce, Caesar dressing, miso, Emilgrana cheese, cherry tomatoes, anchovies



SAŁATKA CEZAR Z KREWETKAMI 58 PLN 350 g

Krewetki, sałata rzymska, sos Cezar, miso, ser Emilgrana, pomidorki koktajlowe, anchois

CAESAR SALAD WITH PRAWNS

Prawns, Romaine lettuce, Caesar dressing, miso, Emilgrana cheese, cherry tomatoes, anchovies



ZUPY SOUPS

ORIENTALNY BULION Z PIEROŻKAMI 29 PLN 390 g

Orientalny bulion, pierożki wołowo-wieprzowe, groszek cukrowy, pak choi, kolendra, natka pietruszki

ORIENTAL BROTH WITH DUMPLINGS

Oriental broth, beef and pork dumplings, sugar snap peas, pak choi, coriander, parsley leaves



KREM Z BROKUŁĄ 31 PLN 370 g

Krem z brokuła, pesto, młode ziemniaki, crème fraîche, kiełki groszku, koperek

BROCCOLI CREAM SOUP

Broccoli cream soup, pesto, new potatoes, crème fraîche, pea sprouts, dill



ŻUREK 31 PLN 370 g

Żurek, purée ziemniaczane, skwarki, kielbasa, jajko

SOUR RYE SOUP

Sour rye soup, mashed potatoes, pork cracklings, sausage, egg



BURGERY BURGERS

BURGER WOŁOWY 61 PLN 550 g

Burger wołowy, bułka brioche, sałata rzymska, ser cheddar, konfitura z cebuli, ketchup, sos aioli, coleslaw, ogórek konserwowy, ziemniaczane cząstki

BEEF BURGER

Beef burger, brioche bun, Romaine lettuce, Cheddar cheese, onion jam, ketchup, aioli sauce, coleslaw, gherkin, potato wedges



BURGER FARMERSKI 61 PLN 620 g

Podwójny kotlet wieprzowy, bułka brioche, sos chrzanowo-musztardowy, dymka, sałata karbowana, ser cheddar, ogórek konserwowy, cebula czerwona, frytki, ketchup

FARMER'S BURGER

Double pork patty, brioche bun, horseradish and mustard sauce, spring onions, curly lettuce, Cheddar cheese, gherkin, red onion, French fries, ketchup



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.

Informacje dot. alergenów w naszych daniach dostępne są u obsługi. W naszej kuchni korzystamy z sezonowych składników. Prosimy o informowanie obsługi o alergiach pokarmowych.
All information about allergens in our dishes you can get from our service. We use seasonal ingredients in our kitchen. Please inform staff of any food allergies.



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

SMAŻONY SANDACZ 79 PLN
Sandacz w panierce panko, młode ziemniaki, koperek, edamame, kremowy sos biały, zielona oliwa ziołowa, cytryna, sos tatarski 460 g

FRIED ZANDER

Panko-crusted zander, new potatoes, dill, edamame, creamy white sauce, green herb olive oil, lemon, tartar sauce



MAKARON LINGUINE Z KREWETKAMI 75 PLN
Makaron linguine, krewetki, cebula, czosnek, chilli, pieczone pomidorki koktajlowe, oliwa z oliwek, natka pietruszki, bazylija, ser Emilgrana 350 g

LINGUINE WITH PRAWNS

Linguine, prawns, onion, garlic, chilli, roasted cherry tomatoes, olive oil, parsley leaves, basil, Emilgrana cheese



MAKARON PAPPARDELLE Z KURCZAKIEM 57 PLN
Makaron pappardelle, filet z kurczaka, groszek cukrowy, cukinia, świeży szpinak, kremowy sos biały, oliwa cytrynowa 380 g

PAPPARDELLE WITH CHICKEN

Pappardelle, chicken fillet, sugar snap peas, courgette, fresh spinach, creamy white sauce, lemon-infused olive oil



CORDON BLEU 67 PLN
Panierowana pierś z kurczaka, ser Lazur, szynka, panko, ziemniaki, sos tatarski, dressing cytrusowy, koperek, sałata rzymska 600 g

CORDON BLEU

Breaded chicken breast, Lazur cheese, ham, panko, potatoes, Tartar sauce, citrus dressing, dill, Romaine lettuce



POLĘDWICZKA WIEPRZOWA 59 PLN
Różowa polędwiczka wieprzowa, kopytka szpinakowe, musztarda jabłkowa, korzeń pietruszki, sos winny, kwaśne jabłko, smażony jarmuż, masło, czosnek, tymianek, natka pietruszki 350 g

PORK TENDERLOIN

Pink pork tenderloin, spinach dumplings, apple mustard, parsley root, wine sauce, sour apple, fried kale, butter, garlic, thyme, parsley leaves



STEK Z KARKÓWKI WIEPRZOWEJ 63 PLN
Karkówka wieprzowa, batat, fasolka w tempurze, dressing cytrusowy, sos winny, ketchup z buraka, kielki groszku, miks ziół 450 g

PORK NECK STEAK

Pork neck, sweet potato, tempura-fried beans, citrus dressing, wine sauce, beetroot ketchup, pea sprouts, mixed herbs



BIODRÓWKA JAGNIĘCA 89 PLN
Biodrówka jagnięca sous-vide, marchew, masło, czosnek, szczypior, seler naciowy, mini sałata rzymska, pak choi, korzeń pietruszki, au gratin z brokułami, sos winny 470 g

LAMB RUMPSTEAK

Sous-vide lamb rumpsteak, carrots, butter, garlic, chives, celery, baby Romaine lettuce, pak choi, parsley root, broccoli au gratin, wine sauce



DESERY

DESSERTS

CIASTKO KATAIFI 34 PLN
Pieczone ciasto kataifi, truskawki, śmietana waniliowa, lody śmietankowe, pieczona biała czekolada, syrop różany, mięta 220 g

KATAIFI CAKE

Baked kataifi pastry, strawberries, vanilla cream, ice cream, baked white chocolate, rose syrup, mint



FONDANT CZEKOLADOWY 32 PLN
Fondant czekoladowy, lody waniliowe, kruszonka orzechowa, konfitura z owoców leśnych, sos czekoladowy, mięta 280 g

CHOCOLATE FONDANT

Chocolate fondant, vanilla ice cream, nut crumble, forest fruit jam, chocolate sauce, mint



SERNIK Z CHAŁWĄ 30 PLN
Sernik, chałwa turecka, pistacje, konfitura malinowa, mięta 220 g

CHEESECAKE WITH HALVA

Cheesecake, Turkish halva, pistachios, raspberry jam, mint



KAWA I HERBATA

COFFEE & TEA

ESPRESSO 12 PLN | 30 ml

ESPRESSO DOPPIO 14 PLN | 60 ml

AMERICANO 14 PLN | 150 ml

CAPPUCCINO 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 CUKRU / COCA-COLA ORIGINAL TASTE / FANTA / SPRITE 12 PLN | 250 ml

KINLEY 12 PLN | 250 ml
Tonic Water, Pink Aromatic Berry

KROPLA BESKIDU / KROPLA DELICE 12 PLN | 330 ml
Naturalna woda mineralna niegazowana i gazowana
Natural mineral water still or sparkling

SOKI CAPPY 12 PLN | 250 ml
Pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy
Orange juice, apple juice, grapefruit juice

BURN 16 PLN | 250 ml
Napój energetyzujący
Energy drink

KOKTAJLE KLASYCZNE CLASSIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ 36 PLN
Likier Aperol, wino musujące, woda gazowana, pomarańcza 200 ml
Aperol Liqueur, sparkling wine, sparkling water, orange

PORN STAR MARTINI 38 PLN
Wódka Wyborowa, puree z marakui, sok z cytryny, syrop waniliowy, biało, wino musujące 160 ml
Wyborowa Vodka, passion fruit purée, lemon juice, vanilla syrup, egg white, sparkling wine

OLD FASHIONED 42 PLN
Whisky Chivas 12 Y.O., syrop cukrowy, Angostura bitters 70 ml
Whisky Chivas 12 Y.O., sugar syrup, Angostura bitters

NEGRONI 35 PLN
Gin Beefeater, Likier Campari, Wermut Martini Rosso 90 ml
Beefeater Gin, Campari Liqueur, Martini Rosso Vermouth

HAVANA MOJITO 33 PLN
Rum Havana Club 3 Y.O, sok z limonki, syrop cukrowy, mięta, woda gazowana 250 ml
Havana Club 3 Y.O Rum, lime juice, sugar syrup, mint, sparkling water

TEQUILA SUNRISE 32 PLN
Tequila Olmeca Silver, sok pomarańczowy, syrop grenadyna 180 ml
Olmeca Silver Tequila, orange juice, grenadine syrup

SZARLOTKA 32 PLN
Żubrówka Bison Grass, sok jabłkowy, syrop cynamonowy 220 ml
Żubrówka Bison Grass vodka, apple juice, cinnamon syrup

WHISKY SOUR 34 PLN
Bourbon Jim Beam White, sok z cytryny, syrop cukrowy, biało, Angostura bitters 120 ml
Jim Beam White Bourbon, lemon juice, sugar syrup, egg white, Angostura bitters

MOKTAJLE MOCKTAILS

APEROL SPRITZ 26 PLN
Syrop Orange Spritz, wino musujące 0%, woda gazowana, pomarańcza 180 ml
Orange Spritz syrup, sparkling wine 0%, sparkling water, orange

GIN & TONIC 26 PLN
Gin Beefeater 0%, tonic, woda gazowana, pomarańcza 160 ml
Gin Beefeater 0%, tonic, sparkling water, orange

PIWO BEERS

PIWO Z NALEWAKA
DRAFT BEER

Carlsberg alk. 5,0% obj. 18 PLN | 300 ml
Carlsberg alk. 5,0% obj. 20 PLN | 500 ml

PIWO BUTELKOWE
BOTTLE BEERS

Piwo regionalne alk. 4,5% - 6,0% obj. 22 PLN | 500 ml
Regional beer
Okocim Pszeniczne alk. 5,0% obj. 22 PLN | 500 ml
Okocim Wheat beer
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

Piwo regionalne 0% alk. 0,0% obj. 18 PLN | 500 ml
Somersby 0% 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 40 ml

Wyborowa 16 PLN
Ostoya 20 PLN
Żubrówka Bison Grass 16 PLN
Finlandia klasyczna i smakowa 18 PLN
*Zapytaj obsługę o dostępne smaki
*Ask the staff for available flavors
Belvedere 33 PLN

GIN 40 ml

alk. 37,5% - 41,4% obj.

Beefeater 19 PLN
Beefeater Pink Strawberry 19 PLN
Bombay Sapphire 28 PLN
Hendrick's 30 PLN
Bulldog 26 PLN

RUM 40 ml

alk. 37,5% - 40% obj.

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 | BOURBON 40 ml

alk. 40% - 43,2% obj.

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 34 PLN

WHISKY SINGLE MALT 40 ml

alk. 40% - 46% obj.

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 40 ml

alk. 40% obj.

Hennessy VS 34 PLN
Martell VSOP 40 PLN
Metaxa 5* 22 PLN

TEQUILA 40 ml

alk. 40% obj.

Tequila Olmeca Silver 23 PLN
Tequila Olmeca Gold 26 PLN