

MENU

ROOM SERVICE - 30 PLN



*focus*hotel
PREMIUM

PRZYSTAWKI
STARTERS

TATAR WOŁOWY Z BAWETY

Żółtko, cebula, lubczyk, ogórek konserwowy, piklowane pomidorki koktajlowe, precel piwny

BEEF BAVETTE TARTAR

Egg yolk, onion, lovage, gherkin, pickled cherry tomatoes, beer pretzel



51 PLN | 250 g

BURRATA PANZANELLA

Miks sałat, rzodkiewka, warzywa grillowane, śmietanka, oliwa bazyliowa z natką pietruszki, smażony chleb żytni

BURRATA PANZANELLA

Mixed lettuce, radish, grilled veggies, cream, basil olive oil with parsley, fried rye bread



46 PLN | 270 g

CHRUPIĄCY TOST Z WIEJSKĄ SZYNKĄ I SEREM GOUDA

Musztarda Dijon, ogórek konserwowy, sałatka wiosenna, cytrusowy dressing, frytki, ketchup

CRISPY TOAST WITH COUNTRY HAM AND GOUDA CHEESE

Dijon mustard, gherkin, spring salad, citrus dressing, French fries, ketchup

*Danie może być przygotowane w wersji wegetariańskiej – prosimy o informację przy składaniu zamówienia.

*You can order a vegetarian version of the dish – simply let us know at the time of placing your order.



39 PLN | 350 g

SALATKI CEZAR
CAESAR SALADS

CEZAR Z KURCZAKIEM

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

CAESAR WITH CHICKEN

Young romaine lettuce leaves, grilled chicken, Caesar dressing, miso, emilgrana cheese, anchovies, croûtons



48 PLN | 280 g

CEZAR Z KREWETKAMI

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

CAESAR WITH SHRIMPS

Young romaine lettuce leaves, shrimps, Caesar dressing, miso, emilgrana cheese, anchovies, croûtons



56 PLN | 280 g

ZUPY
SOUPS

BULION DROBIOWY

Gotowane mięso z kurczaka, żółdkki gęsie, kluseczki ziemniaczane, warzywa korzeniowe, natka pietruszki

CHICKEN BROTH

Cooked chicken meat, goose gizzards, potato dumplings, root vegetables, parsley



29 PLN | 300 g

ŻUREK NA ZAKWASIE

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

SOUR RYE SOUP

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



31 PLN | 300 g

ZUPA OGÓRKOWA

Ogórek kiszony, kwaśna śmietana, koperek, seler naciowy, smażony ziemniak

CUCUMBER SOUP

Gherkins, sour cream, dill, celery, fried potato



28 PLN | 300 g

BURGERY
BURGERS

BURGER WOŁOWY

Bułka brioche, grillowana wołowina 200 g, podwójny cheddar, konfitura z cebuli, ogórek konserwowy, jalapeno, wedgesy ziemniaczane, sos aioli z pieczonym czosnkiem i limonką, ketchup, colesław

BEEF BURGER

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



57 PLN | 200 g | 480 g

BURGER PREMIUM

Bułka brioche, grillowana wołowina 200 g, ser panierowany, placek ziemniaczany, ananas, sałata lodowa, aioli z pieczonym czosnkiem i limonką, cebula, korniszony, frytki, ketchup, colesław

PREMIUM BURGER

Brioche bun, grilled beef 200 g, breaded cheese, hash brown, pineapple, iceberg lettuce, aioli with roasted garlic and lime, onion, cocktail gherkins, fries, ketchup, coleslaw



65 PLN | 200 g | 700 g

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

MAKARON PAPPARDELLE

Śmietankowa mozzarella, kolorowe pomidorki koktajlowe, pesto bazyliowe, oliwa ziołowa, groszek cukrowy, bazylia

PAPPARDELLE PASTA

Creamy mozzarella, rainbow cherry tomatoes, basil pesto, herb oil, sugar snap peas, basil

DODATKI | EXTRAS:

Kurczak | Chicken

Krewetki | Shrimps



46 PLN | 350 g

SMAŻONY FILET Z OKONIA MORSKIEGO

Kuskus perłowy, cytryna, ser dojrzewający, zielone warzywa, sałata frisée, koperek

FRIED SEA BASS FILLET

Pearl couscous, lemon, ripened cheese, green vegetables, frisée lettuce, dill



74 PLN | 150 g | 370 g

KURCZAK YAKITORI

Sos teriyaki, furikake, purée ziemniaczane, grillowana sałata rzymska, pak choi

YAKITORI CHICKEN

Teriyaki sauce, furikake, potato purée, grilled romaine lettuce, pak choi



52 PLN | 200 g | 380 g

MIELONY KOTLET WIEPRZOWO-CIEŁĘCY

Maślane purée ziemniaczane, ciemny sos demi-glace, sałatka wiosenna, rzodkiewka, ogórek, miks ziół

MINCED PORK AND VEAL CUTLET

Buttery potato purée, dark demi-glace sauce, spring salad, radish, cucumber, herb mix



66 PLN | 180 g | 380 g

STEK Z KARKÓWKI WIEPRZOWEJ

Młoda marchew, groszek, śliwka, morela, purée ziołowe, sos winny, ketchup z buraka

PORK NECK STEAK

Baby carrot, peas, plum, apricot, herb purée, wine sauce, beet ketchup



60 PLN | 180 g | 450 g

SCHABOWY

Schab wieprzowy, kapusta kiszona, kminek, kremowe purée ziemniaczane, koperek

PORK CHOP

Pork loin, sauerkraut, cumin, creamy potato purée, dill



55 PLN | 300 g | 580 g

DESERY
DESSERTS

SERNIK

Konfitura malinowa, truskawka, palona biała czekolada, mięta

CHEESECAKE

Raspberry preserve, strawberry, roasted white chocolate, mint



29 PLN | 180 g

FONDANT CZEKOLADOWY

Owoce leśne, sos czekoladowy, lody waniliowe, kruszonka, prażone orzechy włoskie

CHOCOLATE FONDANT

Forest fruits, chocolate sauce, vanilla ice cream, crumble, roasted walnuts



32 PLN | 180 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	
KOFOLA	16 PLN 500 ml
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY	22 PLN 200 ml
FRESHLY SQUEEZED JUICE	

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.

 danie wegetariańskie
vegetarian dish

 danie wegańskie
vegan dish

 mleko
milk

 gluten
gluten

 skorupiaki
crustaceans

 ryby
fishes

 gorczyca
mustard

 dwutlenek siarki
sulphur dioxide

 łubin
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.

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

KOKTAJLE

CLASSIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ	35 PLN
Likier Aperol, wino musujące, woda gazowana, pomarańcza	200 ml
Aperol Liqueur, sparkling wine, sparkling water, orange	
PORN STAR MARTINI	40 PLN
Wódka Ostoya, puree z marakui, sok z cytryny, syrop waniliowy, białko, wino musujące	160 ml
Ostoya 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	31 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	30 PLN
Tequila Olmeca Silver, sok pomarańczowy, syrop grenadyna	180 ml
Olmeca Silver Tequila, orange juice, grenadine syrup	
SZARLOTKA	31 PLN
Żubrówka Bison Grass, sok jabłkowy, syrop cynamonowy	220 ml
Żubrówka Bison Grass vodka, apple juice, cinnamon syrup	
WHISKY SOUR	33 PLN
Bourbon Jim Beam White, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko, 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, woda gazowana, pomarańcza	180 ml
Orange Spritz syrup, sparkling wine, 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	
BUDWEISER BUDVAR jasny	alk. 5,0% obj. 18 PLN 300 ml
BUDWEISER BUDVAR jasny	alk. 5,0% obj. 21 PLN 500 ml
BUDWEISER BUDVAR ciemny	alk. 4,7% obj. 18 PLN 300 ml
BUDWEISER BUDVAR ciemny	alk. 4,7% obj. 21 PLN 500 ml
BUDWEISER Rezane	alk. 5,0% obj. 23 PLN 500 ml
PIWO BUTELKOWE	
BOTTLE BEERS	
Piwo regionalne	alk. 4,5% - 6,0% obj. 25 PLN 500 ml
Regional beer	
ERDINGER weissbier	alk. 5,3% obj. 24 PLN 500 ml
LITOVEL miodowy	alk. 5,0% obj. 21 PLN 400 ml
ESTRELLA damm	alk. 4,6% obj. 19 PLN 330 ml
PIWO BEZALKOHOLOWE	
NON-ALCOHOLIC BEERS	
BUDWEISER nealko	alk. <0,5% obj. 20 PLN 500 ml
BAVARIA	alk. 0,0% obj. 18 PLN 330 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 Disarono	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	18 PLN
*Zapytaj obsługę o dostępne smaki	
*Ask the staff for available flavors	
Belvedere	32 PLN
Potocki	34 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.	21 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	19 PLN
Chivas 12 Y.O.	29 PLN
Chivas Regal XV	36 PLN
Jameson	22 PLN
Jim Beam	20 PLN
Jack Daniel's	24 PLN
Woodford Reserve	34 PLN
Bearface	34 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	50 PLN
KONIAK COGNAC BRANDY	alk. 40% obj. 40 ml
Hennessy 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