

ME

NU



*focus*hotel

PRZYSTAWKI STARTERS

BAO

Wolno gotowany karczek wieprzowy, buteczka bao, sos
Hoisin, piklowane warzywa, kolendra, sezam

BAO

Slow cooked pork neck, bao bun, Hoisin sauce, pickled
vegetables, coriander, sesame

🍴 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

🍴 KREWETKI Z CHORIZO (6szt.)

Smażone krewetki tygrysie, chorizo, czosnek, chili, białe
wino, kolendra, grillowana bagietka

SHRIMPS WITH CHORIZO (6 PIECES)

Fried tiger prawns, chorizo, garlic, chili, white wine,
coriander, grilled baguette

🍴 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

🍴 GNOCCHI NADZIEWANE KOZIM SEREM

Kozi ser, trufle, pesto z suszonych pomidorów, rukola,
orzechy, oliwa z oliwek

GNOCCHI STUFFED WITH GOAT CHEESE

Goat cheese, truffles, sun-dried tomato pesto, arugula, nuts,
and olive oil

🍴 🍷 🍷 🍷

ZUPY SOUPS

BULION MIĘSNY

Mięso z kaczki i kurczaka, kluski, marchewka, natka
pietruszki

MEAT BROTH

Duck and chicken meat, noodles, carrot, and parsley

🍴 🍷 🍷 🍷

🍴 🍴 PIKANTNA ZUPA Z TOFU I PIEROŻKAMI GYOZA

Wędzone tofu, gyoza z warzywami, mleczko kokosowe,
imbir, limonka, gochujang, kurkuma

SPICY SOUP WITH TOFU AND GYOZA

DUMPLINGS

Smoked tofu, gyoza with vegetables, coconut milk, ginger, lime,
gochujang, turmeric

🍴 🍷 🍷 🍷

KLASYKI FOCUS FOCUS CLASSICS

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM ZAGRODOWYM

Filet z kurczaka zagrodowego, sałata rzymska, anchois,
majonez, jajko, grzanki, ser dojrzewający

CAESAR SALAD WITH FARM CHICKEN

Farm chicken fillet, romaine lettuce, anchovies, mayonnaise,
egg, croutons, ripened cheese

🍴 🍷 🍷 🍷

SAŁATKA CEZAR Z KREWETKAMI

Smażone krewetki tygrysie (5szt.), sałata rzymska, anchois,
majonez, jajko, grzanki, ser dojrzewający

CAESAR SALAD WITH SHRIMPS

Fried tiger prawns (5pcs), romaine lettuce, anchovies,
mayonnaise, egg, croutons, ripened cheese

🍴 🍷 🍷 🍷

BURGER WOŁOWY

Wołowina, bekon, ser mimolette, sos majonezowy, sałata,
piklowany ogórek, pomidor, cebula, frytki

*jalapeno na życzenie

BEEF BURGER 🍴

Beef, bacon, mimolette cheese, mayonnaise sauce, lettuce,
pickled cucumber, tomato, onion, fries

*jalapenos on request 🍴

🍴 🍷 🍷 🍷

🍴 BURGER VEGE

Kotlet z komosy ryżowej quinoa z warzywami, awokado,
wędzony twaróg, szpinak, sos mango jalapeno, frytki

BURGER VEGE

Quinoa cutlet with vegetables, avocado, smoked cottage
cheese, spinach, mango jalapeno sauce, fries

🍴 🍷 🍷

DESERY DESSERTS

CRÉME BRÛLÉE

Sos malinowy, miechunka

CRÉME BRÛLÉE

Raspberry sauce, physalis

🍴

CIASTO CZEKOLADOWE

Sos z owoców leśnych, mięta

CHOCOLATE CAKE

Forest fruit sauce, mint

🍴 🍷 🍷

🍴 – 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



KAWA I HERBATA

COFFE & TEA

 **MAKARON UDON** 36 pln / 300 g

Wędzone tofu, papryka, szalotka, cukinia, shimeji, czosnek, sos teriyaki, kolendra, limonka
UDON NOODLES
Smoked tofu, pepper, shallot, zucchini, shimeji, garlic, teriyaki sauce, coriander, and lime



FILET Z HALIBUTA 65 pln / 320 g

Kus kus izraelski, puree z groszku, mięta, koper włoski, szpinak, marchew, ser dojrzewający
HALIBUT FILLET
Israeli couscous, pea puree, mint, fennel, spinach, carrot, ripened cheese



FILET Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO 49 pln / 350 g

Sos tymiankowy, puree z pietruszki i jabłka, pak choi, pomidor, ser dojrzewający
FARM CHICKEN FILLET
Thyme sauce, parsley and apple puree, pak choi, tomato, and ripening cheese



STEK Z ANTRYKOTU 109 pln / 400 g

Sezonowany antrykot wołowy, sos ravigote, pieczone ziemniaki la ratte, mix sałat
ENTRECOTE STEAK
Seasoned beef entrecote, ravigote sauce, baked la ratte potatoes and mix salad



SZNYCEL WIEPRZOWY 44 pln / 350 g

Młode ziemniaki z koperkiem, jajko sadzone, mizeria
PORK SCHNITZEL
Young potatoes with dill, fried egg, cucumber salad



POLICZKI WOŁOWE 59 pln / 350 g

Puree ziemniaczane, sos z czerwonego wina, romanesco, piklowana szalotka
BEEF CHEEKS
Mashed potatoes, red wine sauce, romanesco, and pickled shallot



ŻEBRA WIEPRZOWE BBQ 44 pln / 500 g

Sos bbq, pieczony ziemniak, sałatka coleslaw
ROASTED PORK RIBS
Bbq sauce, baked potatoes, coleslaw



ESPRESSO 9 pln / 30 ml

AMERICANO 11 pln / 100 ml

DOUBLE ESPRESSO 11 pln / 60 ml

CAPPUCCINO 13 pln / 130 ml

LATTE MACCHIATO 14 pln / 180 ml

LATTE Z SYROPEM FLAVORED LATTE 15 pln / 200 ml

HERBATA TEA 12 pln / 200 ml

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

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

FANTA 10 pln / 250 ml

SPRITE 10 pln / 250 ml

KINLEY 10 pln / 250 ml
Tonic water, virgin mojito, bitter lemon, ginger ale

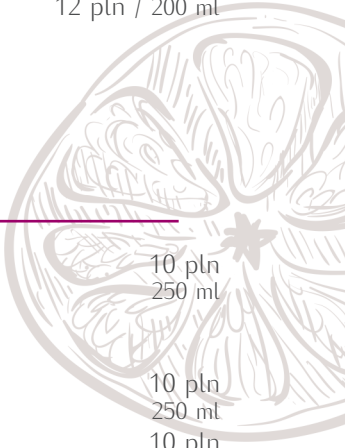
KROPLA BESKIDU, KROPLA DÉLICE 10 pln / 250 ml
Niegazowana / gazowana
Still / sparkling

FUZETEA 10 pln / 250 ml

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

BURN 13 pln / 250 ml
Napój energetyczny / energy drink

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY FRESHLY SQUEEZED JUICES 18 pln / 200 ml



 – gluten

 – skorupiaki

 – jaja

 – ryby

 – orzeszki ziemne

 – soja

 – mięczaki

 – 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.

NAPOJE ALKOHOLOWE

ALCOHOLIC DRINKS

PIWO

BEER

	Okocim	12 pln / 300 ml
	Okocim	15 pln / 500 ml
	Okocim Klasyczna Pszenica	15 pln / 500 ml
	Somersby	15 pln / 400 ml
	Żatecký	15 pln / 500 ml
	Grimbergen Double-Ambree	15 pln / 330 ml
	Pitwo regionalne / Regional beer	18 pln / 500 ml
	Žatecký 0,0% bezalkoholowe / alcohol-free	15 pln / 500 ml

WÓDKA / VODKA

Żubrówka Bison Grass	8 pln / 40 ml
Żoładkowa Gorzka	10 pln / 40 ml
Wyborowa	12 pln / 40 ml
Absolut	12 pln / 40 ml
Finlandia	13 pln / 40 ml
Potocki	30 pln / 40 ml

GIN / RUM / TEQUILA

Gordon's Gin	12 pln / 40 ml
Bacardi Carta Blanca	18 pln / 40 ml
Tequila Olmeca Silver	20 pln / 40 ml
Tequila Olmeca Gold	20 pln / 40 ml
Bulldog	26 pln / 40 ml

WHISKY / WHISKEY / BURBON

Ballantine's	18 pln / 40 ml
Jim Beam	18 pln / 40 ml
Grant's	20 pln / 40 ml
Jack Daniels	24 pln / 40 ml
Johnnie Walker Red	24 pln / 40 ml
Johnnie Walker Black	29 pln / 40 ml
Chivas 12 YO	30 pln / 40 ml
Bearface	31 pln / 40 ml
Glendalough	31 pln / 40 ml

BRANDY / COGNAC

Metaxa 5* Brandy	16 pln / 40 ml
Hennesy Cognac	32 pln / 40 ml

APERITIFS

Martini	12 pln / 100 ml
Campari	12 pln / 40 ml

LIKIERY / LIQUERS

Malibu	12 pln / 40 ml
Kahlua	12 pln / 40 ml
Cointreau	12 pln / 40 ml
Baileys	15 pln / 40 ml
Frangelico	18 pln / 40 ml
Jagermeister	21 pln / 40 ml

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

COCTAILS

CAMPARI

Likier Campari, sok pomarańczowo-grejpfrutowy	21 pln
Liqueur Campari, orange-grapefruit juice	

SZARLOTKA

Wódka Żubrówka Bison Grass, sok jabłkowy, cynamon, plaster jabłka	23 pln
Vódka Żubrówka Bison Grass, apple juice, cinnamon, slice of apple	

BULDOG GIN & TONIC

Gin Bulldog, tonic water Kinley, plaster grejfruta	24 pln
Gin Bulldog, tonik Kinley, slice of grejfruit	

MALIBU SUNRISE

Wódka Żubrówka Bison Grass, likier Malibu, sok pomarańczowy, syrop granadina	25 pln
Vódka Żubrówka Bison Grass, liqueur Malibu, orange juice, granadina syrup	

POTOCKI ESPRESSO MARTINI

Wódka Potocki, likier Frangelico, espresso, syrop waniliowy	27 pln
Vodka Potocki, liqueur Frangelico, espresso, vanilla syrup	