

Chapeau Bas

RESTAURANT A LA CARTE



Tworzenie wykwintnych posiłków to sztuka, a nasz Szef Kuchni i kucharze opanowali ją do perfekcji. Kuchnia w restauracji Chapeau Bas to lekkie, ciekawie skomponowane dania, w asyście win z całego świata.

Połączone smaki kuchni staropolskiej z nowościami kuchni europejskiej tworzą niepowtarzalny smak, który poruszy najbardziej wymagające podniebienia. Smak i zapach, ale również wygląd potraw to klucz do sukcesu, przypieczętowany wieloma wyróżnieniami.

Zadbaliśmy również o komfortowy i nowoczesny wystrój restauracji. Kompozycje świeżych kwiatów, które zawsze goszczą na naszych stołach, sprawiają, iż każdy znajdzie tu miejsce dla siebie i spędzi miłe chwile.

Dokładamy wszelkich starań, aby goście mieli miłe wspomnienia. Cieszymy się kiedy Goście do nas wracają – to dowód na to, że warto spróbować jedzenia w restauracji Chapeau Bas.



Marcin Szwak
szef kuchni

Olbrzymi talent kulinarny, podchodzący do gotowania z prawdziwą pasją. Swoje doświadczenie budował pracując jako szef kuchni w wielu hotelach i restauracjach, między innymi w Hotelu Lindos Princes w Grecji, w Hotelu Novotel w Poznaniu czy w Restauracji The House w Anglii. Każde z tych doświadczeń ukształtowało go jako kucharza, który nie boi się nowości, ma niekonwencjonalne podejście do kuchni i połączeń kulinarnych. Ambitny, lubiący wyzwania, niepoprawny optymistą i pracoholik. Z determinacją osiągać wyznaczone sobie cele. Możliwość łączenia ze sobą smaków i tekstur daje mu niesamowitą przyjemność.

Marcin Szwak

NAGRODY I WYRÓŻNIENIA



Gault&Millau



**WINE
& FOOD**
NOBLE NIGHT



PRZYSTAWKI

Tatar z jelenia / żółtko / grzyby

42.00 zł



Primitivo di Manduria

DOC Primitivo di Manduria - Italy

100 ml / 20 zł

Śledź / śmietana / jabłko

28.00 zł



Belvedere

Poland

40 ml / 20 zł

Rawioli z kozim serem /
masło foie gras

39.00 zł



Crudo Catarratto Zibibbo

IGT Terre Siciliane - Italy

100 ml / 19 zł

Węgorz / jabłko / koper

39.00 zł



Vina Esmeralda Rose

Catalunya - Spain

100 ml / 16 zł

SALATKI

Polędwica wołowa / melon / rukola
/ orzeszki pini / dressing malinowy

38.00 zł

Celeste Crianza

Ribera del Duero - Spain

100 ml / 24 zł



Pieczone sezonowe warzywa
/ dressing jeżynowy

32.00 zł

Cloudy Bay

Marlborough - New Zeland

100 ml / 23 zł



Szpinak / feta / figa
/ dressing malinowy

29.00 zł

La Linda Torrontes

Cafayate/Salta - Argentina

100 ml / 18 zł



ZUPY

Żurek / biała kiełbasa / żółtko

22.00 zł

Bulion drobiowy / pierożki / lubczyk

19.00 zł

Rybna / pomidory / małże / dorsz

26.00 zł

Borowikowa

22.00 zł

DANIA GŁÓWNE

Polędwica wołowa
/ puree grzybowe / grzyby / szparagi
69.00 zł

Viña Bujanda Reserva
DOC Rioja - Spain
100 ml / 20 zł 

Schab wieprzowy / czereśnia
/ au gratin z buraka / puree z selera
42.00 zł

Fontella Chianti
DOCG Chianti - Italy
100 ml / 18 zł 

Jagnięcina / pieczony ziemniak
/ figa / warzywa / puree z kapusty
57.00 zł

Mega Zin Zinfandel
California - USA
100 ml / 16 zł 

Policzki z dzika / sosna / grzyby
/ puree z buraka / knedla ziemniaczana
49.00 zł

Jean Leon 3055 Merlot / Petit Verdot
Jean Leon, Penedes - Spain
100 ml / 22 zł 

Perliczka / batat
/ pomarańczo-rozmarynowe / burak
43.00 zł

Ventisquero Reserva Chardonnay
Casablanca Valley- Chile
100 ml / 18 zł 

RYBY

Halibut / ziemniaki truflowe /
warzywa / sos cytrusowy

52.00 zł



Wine Man Tsinandali

Kvareli AOC, Kakheti – Georgia

100 ml / 18 zł

Turbot / pomidor /
makaron / warzywa

52.00 zł



Santa Margherita Pinot Grigio

Santa Margherita – Italy DOC Valdadige

100 ml / 22 zł

Sandacz / fenkuł / porzeczka /
kukurydza / soczewica

49.00 zł



Matua

Marlborough – New Zealand

100 ml / 21 zł

KLASYCZNIE PO USTECKU

Dorsz bałtycki / surówka z kiszonej
kapusty / domowe frytki

43.00 zł

Lubicz Pszeniczne

Lubicz - Polska Kraków

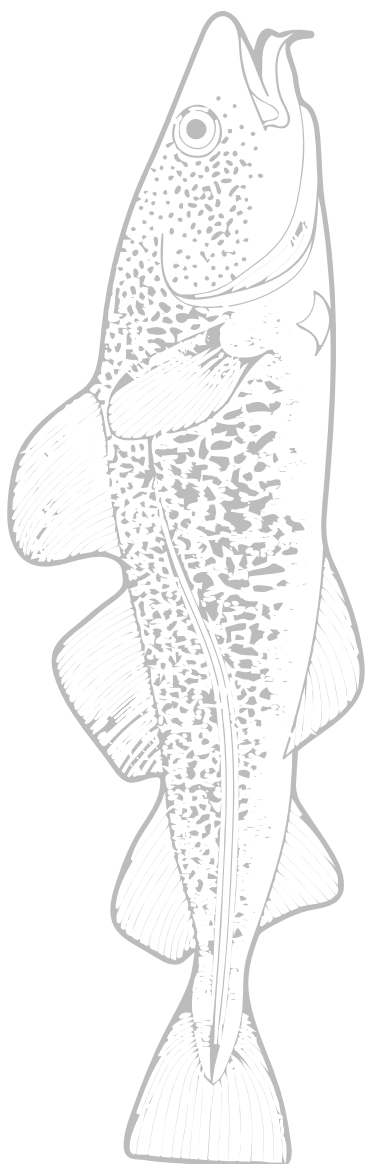
500 ml / 15.00 zł



Turnau Solaris

Polska Baniewice

100 ml / 22 zł



Codziennie do
naszej Restauracji
jest dostarczana
świeża
ryba prosto
z Usteckiego
portu aby móc
zadowolić
oczekiwania
smakowe naszych
gości.

DESERY

Zielone jabłko / lody dyniowe /
czekolada

26.00 zł



Wine Man Kindzmarauli

Kvareli AOC, Kakheti – Georgia

100 ml / 23 zł



Sencha Green Extra Special

Dilmah – Sri Lanka

szk. / 12.00 zł

Czereśnia / czekolada / beza

24.00 zł



Graham's 10 YO Towny Port

Porto - Portugal

100 ml / 25 zł

Kokosowe ptasie mleczko /
czekolada / lody bazyliowe

24.00 zł



Chateau Mouras Sauternes

Sauternes – France

100 ml / 32 zł

Gruszka / anyż / wanilia

22.00 zł



Floralis Moscatel

DO Catalunya - Spain

100 ml / 25 zł



Camille liqueure in grappa

Grappa Marzadro - Italy

40 ml / 20 zł

MENU DEGUSTACYJNE

PRZYSTAWKI

Śledź / śmietana / jabłko

Belvedere

Rawiole z kozim serem /
masło foie gras

La Mora Vermentino

INTER MEZE

Sorbet cytrynowy

DANIA GŁÓWNE

Perliczka / batat / pomarańczo
rozmarynowe / burak

Ventisquero Reserva Chardonnay

Halibut / ziemniaki truflowe /
warzywa / sos cytrusowy

Crudo Catarratto Zibibbo

DESER

Czereśnia / czekolada / beza

Graham's 10 YO Towny Port

160.00 zł

Menu dla Dzieci

ZUPY

Delikatna pomidorowa
z ryżem lub makaronem

14.00 zł



Rosółek gotowany na kurze
z kluseczkami lub makaronem

14.00 zł

DANIA GŁÓWNE

Kotleciki drobiowe panierowane
z frytkami podane
z surówką z marchewki

24.00 zł

Makaron spaghetti z klopsikami
cielęcymi z sosem pomidorowym

24.00 zł

Pierogi z owocami
i śmietaną na słodko

24.00 zł



DESERY

Naleśniki z serem i owocami
oraz sosem truskawkowym

18.00 zł

Lody z owocami

16.00 zł





ZASADY DOBORU WINA DO POTRAW

Nasza hotelowa restauracja “Chapeau Bas” to autorska kuchnia, która łączy kuchnie różnych zakątków świata i również wykorzystuje smak regionalnych oraz tradycyjnych, a przede wszystkim świeżych produktów. Przy wyśmienitych potrawach nigdy nie może zabraknąć wyśmienitych win, które tworzą z nimi wspaniałe kompozycje i pozwalają jeszcze bardziej zrozumieć ludzi odpowiedzialnych za tworzenie karty.

Od lat przyjęte było, iż czerwone wino najlepiej komponować będzie się z czerwonym mięsem, jednak trendy, jak i zasady, szybko się zmieniają. W naszej restauracji dokładamy wszelkich starań, aby każde wino komponowało się z najmniejszym szczegółem w potrawie; tworzyło harmonie, która jest priorytetem dla każdego sommeliera. Dobrze dobrane wino to tylko część tego, co przed nami. Ważnym aspektem jest również jego historia, która opowiadana przy każdym serwowaniu wina, zgłębia jego tajemnice.

Niektóre dania zawierają alergeny – karta alergenów
zawartych w potrawach dostępna u kelnera.