

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 miłą chwilę.

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 optymista i pracoholik. Z determinacją osiągający wyznaczone sobie cele. Możliwość łączenia ze sobą smaków i tekstur daje mu niesamowitą przyjemność.

Marcin Szwak

NAGRODY I WYRÓŻNIENIA



Gault&Millau

NOBLE
CONCIERGE 

**WINE
& FOOD**
NOBLE NIGHT



POLAND
 **100**
2019 **BEST**
RESTAURANTS

PRZYSTAWKI

Tatar z jelenia / grzyby / żółtko

68.00 zł

Primitivo di Manduria
DOC Primitivo di Manduria - Italy
100 ml / 22 zł

Ozorek cielęcy / kurki
/ oliwa ziołowa

36.00 zł

Caspagnolo Chianti Colli Senesi
DOCG Chianti Colli Senesi,
by Villa Poggio Salvi - Italy
100 ml / 20 zł

Tatar z pstrąga / pomidor
/ kawior z pstrąga

44.00 zł

Winnica Srebrna Góra Cuvée Blanc
Bagieniec - Poland
100 ml / 21 zł

Śledź / kwaśna śmietana
/ musztarda francuska

36.00 zł

Beluga Transatlantic
40 ml / 30 zł

SALATKI

Pierś z gęsi / pieczone warzywa
/ kozi ser

39.00 zł

Cascina Merenda Barbera d'Alba

DOC, Piemont - Italy

100 ml / 23 zł

Kurczak / sałata rzymska
/ grzanki / sos z anchovies

42.00 zł

Fiuza Alvarinho

D.O. Tejo - Portugal

100 ml / 19 zł

Polędwica wołowa
/ rukola / sos jeżynowy

48.00 zł

Celeste Crianza

Ribera del Duero - Spain

100 ml / 25 zł

Pieczone warzywa
/ ser feta / oliwa ziołowa

39.00 zł

Melior Verdejo

D.O. Rueda, by Matarromera - Spain

100 ml / 20 zł

ZUPY

Grochówka / purée majerankowe
/ boczek

26.00 zł

Krupnik z gęsiny
/ pierożki z grzybami

27.00 zł

Barszcz / ravioli grzybowe

27.00 zł

Żurek / żółtko / purée

28.00 zł

DANIA GŁÓWNE

Golonka z dzika / krokiet ziemniaczany
/ warzywa / czosnek

51.00 zł

Winnica Equus Adorator

Mierzęcin - Poland

100 ml / 22 zł

Pręga wołowa / kasza z grzybami
/ pieczone warzywa / sos gorczycowy

49.00 zł

Winnica Srebrna Góra Cabernet Cortis

Bagieniec - Poland

100 ml / 25 zł

Perliczka / purée z dyni
/ skorzonera / cykoria

49.00 zł

Chateau Ste Michelle

Columbia Valley - USA

100 ml / 21 zł

Tomahawk wieprzowy / ziemniaki truflowe
/ pak choi / sos własny

57.00 zł

Jean Leon 3055

DO, Catalonia Penedes - Spain

100 ml / 25 zł

Ossobuco / babka ziemniaczana
/ marchew karmelizowana
/ zielony groszek / sos cebulowy

58.00 zł

Fontella Chianti

DOCG Chianti - Italy

100 ml / 18 zł

RYBY

Pstrąg / warzywa
/ knedla ziemniaczana / sos kaparowy

49.00 zł

Gibelè Terre Siciliane Zibibbo

ITG Terre Siciliane, Cantine Pellegrino - Italy

100 ml / 20 zł

Łosoś / purée z selera i gruszek
/ warzywa

58.00 zł

Vinus Viognier

Pays d'Oc, Languedoc by Les Domaines

Paul Mas - France

100 ml / 21 zł

Dorsz / frytki
/ surówka z kiszzonej kapusty

56.00 zł

Turnau Solaris

Baniewice - Poland

100 ml / 25 zł

Cieszyńskie pszeniczne

500 ml / 20 zł

Sandacz / tajskie szparagi
/ piana z palonego masła

64.00 zł

First Press

AVA Napa Valley - USA

100 ml / 31 zł

STEKI

Stek z polędwicy wołowej
/ purée grzybowe / grzyby / szparagi

84.00 zł

Santa Digna Carmenere

Central Valley - Chile

100 ml / 20 zł

Stek z angusa / ziemniak z twarożkiem
/ sałatka z winegretem

78.00 zł

Viña Bujanda Reserva

DOCa Rioja - Spain

100 ml / 21zł

Stek rib eye / ziemniak z twarożkiem
/ sałata z winegretem

78.00 zł

Steak Wine Premium Malbec

Mendoza - Argentina

100 ml / 18 zł

DESERY

Fondant czekoladowy
/ sorbet malinowy / chilli

27.00 zł

Wine Man Kindzmarauli
Kvareli AOC, Kakheti - Georgia
100 ml / 22 zł

Mus whiskey / mango
/ marakuja

28.00 zł

Graham's 10 YO Towny Port
Porto - Portugal
100 ml / 30 zł

Bazylija / biała czekolada
/ wiśnia

26.00 zł

Les Charmilles de La Tour
Blanche Sauternes
100 ml / 32 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.