

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



**WINE
& FOOD**
NOBLE NIGHT



POLAND
100
2019 BEST
RESTAURANTS

PRZYSTAWKI

Schab cielęcy / majonez chrzanowy /
piklowane grzyby shimeji

29.00 zł

Dalkowski Zielony Pieprz

40 ml / 14 zł

Tatar z jelenia / grzyby /
cebulki piklowane / żółtka

43.00 zł

Primitivo di Manduria

DOC Primitivo di Manduria - Italy

100 ml / 20 zł

Grasica cielęca / szalotka /
grzyby enoki / jabłka

36.00 zł

Wine Man Tsinandali

Kvareli AOC, Kakheti - Georgia

100 ml / 18 zł

Śledź w zaprawie octowej /
kwaśna śmietana /
musztarda francuska /
ogórek

28.00 zł

Beluga Vodka

40 ml / 20 zł

Tatar z okonia morskiego /
awokado / marynowane winogrona

39.00 zł

Turnau Rosé Rondo Regent

Baniewice - Poland

100 ml / 24 zł

SALATKI

Pieczone warzywa /
czarna trufla / ser feta

32.00 zł

Crudo Catarratto Zibibbo

IGT Terre Siciliane - Italy

100 ml / 19 zł

Polędwica wołowa / rukola /
dressing jeżynowy /
buraczki w zalewie octowej

39.00 zł

Celeste Crianza

Ribera del Duero - Spain

100 ml / 25 zł

Pierozki warzywne
z kozim serem / sałata rzymska /
buraczki chioggia /
dressing z czarnego bzu

29.00 zł

Yeya Moscatel / Chardonnay

DOP Jumilla - Spain

100 ml / 20 zł



ZUPY

Bulion z ogonów wołowych /
pierożki z wołowiną

19.00 zł

Flaki wołowe /
purée z ziemniaków

19.00 zł

Barszcz / pstrąg / buraki

19.00 zł

Żurek / purée z ziemniaków /
biała kiełbasa / żółtko plastyczne

22.00 zł

Bulion rybny orientalny /
warzywa / makrela / mule

21.00 zł

DANIA GŁÓWNE

Gołąbek z policzkami wołowymi /
kopytka z kozim serem /
pieczarka portobello /
espuma chrzanowa

48.00 zł

Wine Man Mukuzani
Kvareli AOC, Kakheti - Georgia
100 ml / 20 zł

Udko gęsi confit /
purée z buraka / pierożki
z bryndzą i kaszą gryczaną /
burak / sos wiśniowy

49.00 zł

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

Perliczka / bataty / warzywa /
espuma cytrynowa

43.00 zł

Jean Leon 3055 / Chardonnay
DO, Catalonia Penedes - Spain
100 ml / 25 zł

Golonka wieprzowa / purée
z czosnku / knedla grzybowa /
boczniki mikołajkowe /
sos gorczycowy

42.00 zł

Cieszyńskie Mastne
500 ml / 15 zł

Gran Sangre de Toro
DO Catalonia - Spain
100 ml / 20 zł

RYBY

Makrela / czarna soczewica /
soja edamame / marchewki /
burak / sos rybny z imbirem

46.00 zł

Matua / Sauvignon Blanc

Marlborough - New Zeland

100 ml / 21 zł

Łosoś / risotto / warzywa

49.00 zł

Chateau Ste Michelle / Riesling

Columbia Valley - USA

100 ml / 20 zł

Turbot / soja edamame /
warzywa / palone masło

52.00 zł

Santa Margherita / Pinot Grigio

DOC Valdadige - Italy

100 ml / 22 zł

KLASYKA

Dorsz / frytki /
kapusta kiszona / sos tatarski

43.00 zł

Cieszyńskie Pszeniczne

500 ml / 15 zł

Turnau / Solaris

Baniewice - Poland

100 ml / 25 zł

STEKI

Stek z polędwicy wołowej /
szparagi / boczniak mikołajkowy

79.00 zł

Melodias Winemaker Selection / Malbec

Mendoza - Argentina

100 ml / 20 zł

Stek Rib Eye / ziemniak
z gzikiem / sałata z vinegrette /
sos demi glace

73.00 zł

Viña Bujanda Reserva

DOCa Rioja - Spain

100 ml / 20 zł

Stek porterhouse / ziemniaki
z gzikiem / sałata z vinegrette /
sos demi glace

78.00 zł

Santa Digna / Carmenere

Central Valley - Chile

100 ml / 19 zł

DESERY

Szarlotka / karmel /
lody z żubrówki

26.00 zł

Grappa Marzadro Camilla

40 ml / 20 zł

Dilmah Silver Jubilee

14 zł

Pistacja / zielona herbata /
lody z owoców leśnych

28.00 zł

Grappa Diciotto Lune

40 ml / 20 zł

Czerwone wino /
mus cytrusowy / biskopt

24.00 zł

Floralis Moscatel Oro

DO Catalunya - Spain

100 ml / 25 zł

Gruszka / dynia / czekolada

22.00 zł

Graham's 10 YO Towny Port

Porto - Portugal

100 ml / 30 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.