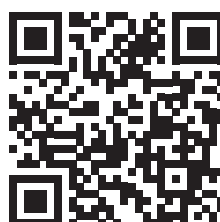




Restauracja Carpathia

Carpathia Restaurant



DANIA SERWOWANE PRZY STOLIKU
DLA JEDNEJ LUB DWÓCH OSÓB
GUERIDON SERVICE

PRZYSTAWKA

STARTER

CARPACCIO WOŁOWE

OLIWA Z OLIWEK / CYTRYNA / KAPARY / SUSZONE POMIDORY / PARMEZAN / RUKOLA
/ DIJON / KREM BALSAMICZNY

ALERGENY / CONTAINS: 7, 10, 12

BEEF CARPACCIO

OLIVE OIL / LEMON / CAPERS / SUN-DRIED TOMATOES / PARMESAN / ROCKET / Dijon MUSTARD
/ BALSAMIC CREAM

69 PLN - dla 1 osoby

99 PLN - dla 2 osób

DESER

DESSERT

TIRAMISU

MASCARPONE / KAWA / AMARETTO / BISZKOPCIKI / KAKAO

ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7, 12

TIRAMISU

MASCARPONE / COFFEE / AMARETTO / LADYFINGERS / COCOA

48 PLN - dla 1 osoby

78 PLN - dla 2 osób

DANIE PRZYGOTOWYWANE PRZEZ KELNERA BEZPOŚREDNIO PRZY PAŃSTWA STOLIKU.
THE DISH IS PREPARED BY THE WAITER DIRECTLY AT YOUR TABLE.

PRZYSTAWKI STARTERS

POMIDORY Z PODKARPACKICH GOSPODARSTW

RUBIN / BAZYLIA / OLIWA EXTRA VIRGIN / PESTKI DYNI / SÓL MALDON / GRANITA POMIDOROWA

ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7, 10

HEIRLOOM TOMATOES FROM LOCAL FARMS

RUBIN CHEESE / BASIL / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL / PUMPKIN SEEDS / MALDON SEA SALT / TOMATO GRANITA

81 PLN

TATAR Z WOŁOWINY

ŻÓŁTKO / POMIDOR CONCASSÉ / OGÓREK KISZONY / CHIPS Z CHLEBA / SAŁATKA Z OGÓRKA I RZODKIEWKI
/ ŚWIEŻY CHRZAN

ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7

BEEF TARTARE

EGG YOLK / TOMATO CONCASSÉ / LACTO-FERMENTED CUCUMBER / CRISPY BREAD / CUCUMBER & RADISH SALAD / FRESH HORSERADISH

81 PLN

KREWETKI Z SUSZONYMI POMIDORAMI

GRZANKI / MASŁO / SPAGHETTI Z CUKINII / BIAŁE WINO

ALERGENY / CONTAINS: 1, 2, 7, 12

SHRIMP WITH SUN-DRIED TOMATOES

TOASTED BREAD / BUTTER / ZUCCHINI SPAGHETTI / WHITE WINE

59 PLN

SALATKI SALADS

BÓB Z CZEREŚNIĄ

RUBIN / JEŻYNY / BORÓWKI / PRAŻONY SŁONECZNIK / DRESSING CYTRUSOWO-KLONOWY

ALERGENY / CONTAINS: 7

BROAD BEAN & CHERRY SALAD

RUBIN CHEESE / BLACKBERRIES / BLUEBERRIES / TOASTED SUNFLOWER SEEDS / CITRUS & MAPLE DRESSING

67 PLN

PIECZONY KURCZAK Z FETĄ I ARBUZEM

GRILLOWANY KURCZAK / FETA / ARBUZ / KUKURYDZA / WINEGRET / MIĘTA

ALERGENY / CONTAINS: 7, 10

ROASTED CHICKEN, FETA & WATERMELON SALAD

ROASTED CHICKEN / FETA / WATERMELON / SWEETCORN / VINAIGRETTE / MINT

65 PLN



ZUPY SOUPS

CHŁODNIK Z MŁODEJ BOTWINY

MAŚLANKA / KEFIR / MŁODE OPALANE ZIEMNIAKI / OGÓREK MAŁOSOLNY / RZODKIEWKA
/ JAJKO PRZEPIÓRCZE

ALERGENY / CONTAINS: 3, 7, 10

YOUNG BEET CHILLED SOUP

BUTTERMILK / KEFIR / CHARRED NEW POTATOES / LACTO-FERMENTED CUCUMBER / RADISH / QUAIL EGG

34 PLN

KREM Z KUREK

EMULSJA MAŚLANKOWA / OLEJ LUBCZYKOWY / PRAŻONA KASZA GRYCZANA
/ KURKI MARYNOWANE / ŻÓŁTKO CONFIT

ALERGENY / CONTAINS: 3, 7

CHANTERELLE VELOUTÉ

BUTTERMILK EMULSION / LOVAGE OIL / TOASTED BUCKWHEAT / PICKLED CHANTERELLES / CONFIT EGG YOLK

39 PLN



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

BURGER WOŁOWY

SOS BURGEROWY / SOS Z PIECZONEGO CZOSNKU / CHEDDAR / GRILLOWANA CUKINIA / PIKLOWANY OGÓREK
/ POMIDOR MALINOWY / RUKOLA / FRYTKI BELGIJSKIE / COLESŁAW

ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7, 10, 12

BEEF BURGER

BURGER SAUCE / ROASTED GARLIC SAUCE / CHEDDAR / GRILLED COURGETTE / PICKLED CUCUMBER / HEIRLOOM TOMATO / ROCKET
/ BELGIAN FRIES / COLESLAW

69 PLN

SANDACZ

PURÉE ZIEMNIACZANE / KREM Z KUKURYDZY / SAŁATKA Z OGÓRKA / KAWIOR Z PSTRĄGA

ALERGENY / CONTAINS: 4, 7

PAN-SEARED ZANDER

POTATO PURÉE / SWEETCORN CREAM / CUCUMBER SALAD / TROUT ROE

69 PLN



OFICJALNY HOTEL
OLIMPIJSKIEJ REPREZENTACJI POLSKI



Danie polecane przez Katarzynę Bachledę-Curuś

POLICZKI WOŁOWE

PURÉE Z PIECZONEGO KALAFIORA / MŁODA MARCHEW / BÓB / ZIELONY GROSZEK / PESTKI DYNI
/ OLEJ Z NATKI PIETRUSZKI

ALERGENY / CONTAINS: 1, 7, 9, 12

BRAISED BEEF CHEEKS

ROASTED CAULIFLOWER PURÉE / BABY CARROTS / BROAD BEANS / GREEN PEAS / PUMPKIN SEEDS / PARSLEY OIL

99 PLN

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES



OFICJALNY HOTEL
OLIMPIJSKIEJ REPREZENTACJI POLSKI



Danie polecane przez Adama Kszczota

COMBER Z SARNY

MUS Z GROSZKU Z MIĘTĄ / KURKI / BÓB / CZEREŚNIE / DEMI-GLACE / CHRUST ZIEMNIACZANY

ALERGENY / CONTAINS: 7, 9, 12

VENISON LOIN

MINTED PEA MOUSSE / CHANTERELLES / BROAD BEANS / SWEET CHERRIES / GAME DEMI-GLACE / CRISPY POTATO STRAW

179 PLN

MAKARON ALLA NORMA



PIECZONY BAKŁAŻAN / CONCASSE / SER Z GRUSZOWEJ / CHILLI / MŁODA BAZYLIA

ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7, 12

PASTA ALLA NORMA

ROASTED EGGPLANT / TOMATO CONCASSÉ / LOCAL CHEESE / CHILLI / BASIL

51 PLN

POLĘDWICA WOŁOWA

PURÉE Z PORA / KARMELIZOWANY FENKUŁ / MORELA / JUS

ALERGENY / CONTAINS: 7, 9, 12

BEEF TENDERLOIN

LEEK PURÉE / CARAMELISED FENNEL / APRICOT / BEEF JUS

169 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

MŁODA KAPUSTA PIECZONA



LABNEH CYTRYNOWY / HARISSA / ORZECY LASKOWE / PISTACJE / ZIOŁA

ALERGENY / CONTAINS: 7, 8

ROASTED YOUNG CABBAGE

LEMON LABNEH / HARISSA / HAZELNUTS / PISTACHIOS / FRESH HERBS

57 PLN

MAKARON Z OWOCAMI MORZA



TAGLIOLINI / KREWETKI / MAŁŻE / KALMARY / CHILLI / LIMONKA / KOLENDRA / SOS MAŚLANO-WINNY
/ POMIDORKI KOKTAJLOWE

ALERGENY / CONTAINS: 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14

SEAFOOD PASTA

TAGLIOLINI / SHRIMP / MUSSELS / SQUID / CHILLI / LIME / CORIANDER / BUTTER-WINE SAUCE / CHERRY TOMATOES

65 PLN

DESERY DESSERTS

FONDANT CZEKOLADOWY

SORBET MALINOWY / ŚWIEŻE MALINY / KRUSZONKA Z GORZKIEJ CZEKOLADY

ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7

CHOCOLATE FONDANT

RASPBERRY SORBET / FRESH RASPBERRIES / DARK CHOCOLATE CRUMBLE

39 PLN

MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY

RABARBAR / ROKITNIK / CHIPS Z MIODU SPADZIOWEGO / KRUSZONKA MIGDAŁOWA
/ LODY ŚMIETANKOWE

ALERGENY / CONTAINS: 1, 3, 7, 8

WHITE CHOCOLATE MOUSSE

RHUBARB / SEA BUCKTHORN / FOREST HONEY CRISP / ALMOND CRUMBLE / CREAM ICE CREAM

35 PLN

CRÈME BRÛLÉE

ALERGENY / CONTAINS: 3, 7

CRÈME BRÛLÉE

37 PLN

MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

Zupy / Soups

ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM
TOMATO SOUP WITH RICE

Alergeny / Contains: 7

21 PLN

ROSÓŁ Z MAKARONEM
CHICKEN BROTH WITH NOODLES

Alergeny / Contains: 1, 3, 9

29 PLN

Dania ciepłe / Warm dishes

DORSZ PIECZONY Z PUREE ZIEMNIACZANYM I MIZERIĄ
BAKED COD WITH MASHED POTATOES AND CUCUMBER SALAD

Alergeny / Contains: 4, 7

38 PLN

DOMOWE STRIPSY Z FRYTKAMI I KETCHUPEM
HOMEMADE CHICKEN STRIPS WITH FRIES AND KETCHUP

Alergeny / Contains: 1, 3, 7

32 PLN

GNOCCHI Z SOSEM SEROWYM
GNOCCHI WITH CHEESE SAUCE

Alergeny / Contains: 1, 3, 7

33 PLN

KLOPSIKI WIEPRZOWE Z ZIEMNIACZKAMI, SOSEM SEROWYM I COLESŁAWEM
PORK MEATBALLS WITH POTATOES, CHEESE SAUCE AND COLESLAW

Alergeny / Contains: 1, 3, 7

29 PLN

KNEDLE Z OWOCAMI W SOSIE ŚMIETANOWYM
DUMPLINGS WITH FRUIT IN CREAM SAUCE

Alergeny / Contains: 1, 3, 7

31 PLN

KLUSKI LENIWE NA MASEŁKU Z CUKREM
DUMPLINGS WITH BUTTER AND SUGAR

Alergeny / Contains: 1, 3, 7

30 PLN



ALERGENY ALLERGENS

1.

Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) oraz produkty pochodne.
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled) and products thereof

2.

Skorupiaki oraz produkty pochodne
Crustaceans and products thereof

3.

Jaja i produkty pochodne
Eggs and products thereof

4.

Ryby i produkty pochodne
Fish and products thereof

5.

Orzeszki ziemne, orzechy arachidowe oraz produkty pochodne
Peanuts and products thereof

6.

Soja i produkty pochodne
Soya and products thereof

7.

Mleko i produkty pochodne
Milk and products thereof

8.

Orzechy: migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacjowe oraz produkty pochodne
Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, Brazil nuts, pistachios and products thereof

9.

Seler i produkty pochodne
Celery and products thereof

10.

Gorczyca i produkty pochodne
Mustard and products thereof

11.

Nasiona sezamu i produkty pochodne
Sesamy and products thereof

12.

Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10 mg / kg lub 10mg w przeliczeniu na SO₂
Sulfur dioxide and sulphates at concentrations above 10 mg / kg or 10 mg expressed as SO₂ and products thereof

13.

Łubin i produkty pochodne
Lupine and derived products

14.

Mięczaki, ślimaki i produkty pochodne
Molluscs, snails and derived products



Danie wegetariańskie