



RESTAURANT

Restauracja czynna
15:00-22:00

Bar czynny
15:00-22:00

Kontakt / Rezerwacje
12 397 77 31
restaurant@gshotel.pl

Garden Square Hotel
ul. Sucha 1D
30-601 Kraków

www.gardensquarehotel.pl

Gramatura dań oraz lista alergenów jest dostępna u obsługi kelnerskiej



wegetariańskie

VEGETARIAN



wegańskie

VEGAN

Czekamy na Twoją opinię.
We are waiting for your opinion.



Michał Zjawinski



Szef kuchni - młody i ambitny, poszukiwacz nowoczesności w tradycyjnej polskiej kuchni. Absolwent radomskiej szkoły gastronomicznej. Swoje doświadczenie zdobywał w restauracjach i hotelach w Radomiu, Krakowie oraz Warszawie, gdzie pracował z wieloma wybitnymi szefami kuchni. Stoi na czele wspaniałego zespołu, zdolnych i doświadczonych kucharzy, którzy z hotelową restauracją 4Seasons, związani są od jej otwarcia.

Ewa Czekaj

Manager gastronomii - profesjonalna i pełna pasji, swoje bogate doświadczenie zdobywała w Krakowie, gdzie miała możliwość pracy od stanowiska kelnerki po managera lokalu. Zwracając uwagę na każdy, nawet najdrobniejszy szczegół, wspólnie ze swoim doświadczonym i zawsze uśmiechniętym zespołem kelnerskim, dbają o estetykę serwisu i zadowolenie gości restauracji 4Seasons.



KONTAKT DO SZEFA KUCHNI:



m.zjawinski@gshotel.pl

KONTAKT DO MANAGERA RESTAURACJI:



+48 539 145 300



restaurant@gshotel.pl

Przystawki / Starters



Tatar wołowy, brioche, majonez truflowy, gorczyca, dym dębowy
Beef tartare, brioche, truffle mayonnaise, mustard, oak smoke

39 PLN / 150g



Pasztet foie gras, mus brzoskwiniowo-dyniowy, cebulka perłowa, żel porto
Foie gras pate, peach and pumpkin mousse, pearl onion, port gel

39 PLN / 150g



Pierogi wołowe, mus z gruszki i szafranu, rydze, tymianek
Beef dumplings, pear and saffron mousse, red pine mushrooms, thyme

32 PLN / 180g

Salatki / Salads



Grillowana ośmiornica, grillowana sałata rzymiska, grejpfrut, koper włoski, syrop z limety, sos yuzu

Grilled octopus, grilled cos lettuce, grapefruit, fennel, lime syrup, yuzu sauce

45 PLN / 280g



Różnorodne sałaty, rolada z koziego sera, orzech włoski w karmelu, różowe winogrono, piklowany burak, winegret orzechowy

Various lettuces, goat cheese roulade, walnut in caramel, pink grape, pickled beetroot, nut vinaigrette

35 PLN / 200g



Zupy / Soups



Tradycyjny żurek na własnym zakwasie, jajko, tarty chrzan
Traditional sour rye soup with own sourdough, egg, grated horseradish

19 PLN / 220ml



Wegańskie flaki, bocznaki, świeży imbir, majeranek
Vegan tripe soup, oyster mushrooms, fresh ginger, marjoram

19 PLN / 220ml



Krem z dyni, oliwa z pietruszki, czarny sezam
Pumpkin cream, parsley oil, black sesame

19 PLN / 220ml



Danie główne/Main course



Schabik cielęcy, zapiekanka pommes Anna, ragout grzybowy, sos cielęcy
Veal loin, Anna pommes casserole, mushroom ragout, veal sauce

45 PLN / 320g



Garden cheeseburger, konfitura z białej cebuli, pomidor, ogórek pikowany, sałata rzymńska, sos

Garden cheeseburger, white onion jam, tomato, pickled cucumber, cos lettuce, sauce

44 PLN / 400g



Stek z polędwicy wołowej, mus z selera, mini cukinia, winegret ziołowy, sos batarde

Beef tartare, Mushrooms, Pickles, Tapika, Tribula Oil

69 PLN / 370g

Danie główne/Main course



Sezonowany stek z antrykotu, mus z selera, mini cukinia, winegret ziołowy, sos batarde

Seasoned entrecote steak, celery mousse, mini zucchini, herb vinaigrette, batarde sauce

75 PLN / 460g



Konfitowany dorsz, czarna soczewica, koper włoski, szyfonada ze szpinaku, bób, limonka

Confit cod, black lentil, fennel, spinach chiffon, broad beans, lime

47 PLN / 320g



Filet z kubinka, mus z pasternaku, smażone mini warzywa, piana z wędzonej ryby

Meagre fillet, parsnip mousse, fried mini vegetables, smoked fish foam

44 PLN / 350g





Risotto, kasztany, smażony boczniaek królewski, białe wino

Risotto, chestnuts, fried king oyster mushroom, white wine

35 PLN / 320g



Makaron spaghetti alla chitarra, cukinia, szalotka, białe wino, parmezan

Spaghetti alla chitarra, zucchini, shallot, white wine, parmesan

35 PLN / 300g



Makaron Tagliolini, krewetki, pomidorki koktajlowe, chilli, szpinak, parmezan

Tagliolini pasta, shrimps, cherry tomatoes, chilli, spinach, parmesan

39 PLN / 320g



Deser/Dessert:



Profiterol z kruszonką maślaną, powidła śliwkowe, kardamonowy Patissiere, lody palone masło

Profiterol with butter crumble, plum jam, Patissiere cardamom, brown butter ice cream

19 PLN / 200g



Fondant czekoladowy, kandyzowany kumkwat, ziemia czekoladowa, sorbet z czerwonej pomarańczy

Chocolate fondant, candied kumquat, chocolate ground, red orange sorbet

25 PLN / 180g



Sernik z białą czekoladą na zimno, prażone gruszki, espuma z gruszek, prażynka czekoladowa

Cold white chocolate cheesecake, roasted pears, pear espuma, chocolate puff

25 PLN / 190g

Napoje Gorące / Hot Drinks

Espresso	8 PLN
Americano	10 PLN
Kawa biała / White coffee	12 PLN
Cappuccino.....	13 PLN
Latte Macchiato	14 PLN
Czekolada na gorąco	15 PLN
Irish Coffee (4cl Tullamore dew, śmietanka)	20 PLN
Herbata sypana Ronnefeldt.....	15 PLN
Herbata Ronnefeldt.....	10 PLN
Herbata zimowa	18 PLN
Herbata Hennessy	30 PLN
Ice Coffee	18 PLN

Napoje chłodzące / Softs

Kropla Beskidu / Kropla Delice.....	7 PLN / 0,33l
Kropla Delice	12 PLN / 0,75l
Aqua Panna / San Pellergino	12 PLN / 0,75l
Coca-cola / Coca-cola Zero / Sprite / Fanta	8 PLN / 0,25l
Tonic Kinley.....	8 PLN / 0,25l
Cappy (pomarańcz, jabłko)	9 PLN / 0,25l
Burn.....	10 PLN / 0,25l
Lemoniada cytrynowa	15 PLN / 0,25l
Sok ze świeżych pomarańczy	20 PLN / 0,25l

Alkohole / Alcohols

PIWA LANE / DROUGHT BEER

Okocim Jasne Pełne	12 PLN / 0,5l
Okocim Jasne Pełne	10 PLN / 0,33l
Grimbergen Blanche	15 PLN / 0,33l

PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Carlsberg	12 PLN / 0,5l
Okocim 0,0%.....	10 PLN / 0,5l
Okocim Radler.....	12 PLN / 0,5l
Browar Pinta (różne rodzaje)	15 PLN / 0,5l

VODKA 4CL

Gorzka Żołądkowa Kolonialna.....	10 PLN
Amundsen.....	13 PLN
Ostoya.....	14 PLN
Orkisz	14 PLN
Śliwowica podbeskidzka	16 PLN
Beluga Noble.....	19 PLN
Belvedere	20 PLN

GIN 4CL

Larios 12	12 PLN
Larios Rose	14 PLN
Roku	18 PLN
Hendrick's	20 PLN

TEQUILA 4CL

El Jimador Blanco	16 PLN
El Jimador Reposado	20 PLN
Herradura Plata	27 PLN

RUM 4CL

Plantation Blanco	15 PLN
Plantation Orginal Black	15 PLN
Dictador 12	25 PLN
Dictador 20	30 PLN
Zacapa 23 YO	39 PLN

WHISKY / WHISKEY 4CL

Tullamore D.E.W.....	14 PLN
Jim Beam Double Oak	16 PLN
Jim Beam Rye	18 PLN
Jack Daniels	17 PLN
Makers Marks.....	18 PLN
Chivas Regal 12 YO	19 PLN
Chivas 18 YO	30 PLN
Auchentoshan American Oak	19 PLN
Auchentoshan 12 YO	23 PLN
Glenmorangie Orginal 10 YO	21 PLN
Glenmorangie Lasanta 12 YO	27 PLN
Glenmorangie Quita Ruban....	35 PLN
Ardbeg 10 YO	39 PLN
Lagavulin 16 YO.....	45 PLN
Hibiki.....	49 PLN

COGNAC 4CL

Hennessy V.S.....	25 PLN
Hennessy V.S.O.P	30 PLN
Hennessy X.O.....	99 PLN
Metaxa *****	14 PLN
Metaxa *****	19 PLN

ARMAGNAC 4CL

Armagnac Janneau V.S.	17 PLN
Armagnac Janneau V.S.O.P.	22 PLN
Armagnac Janneau X.O.	35 PLN

CALVADOS 4CL

Boulard V.S.O.P.	25 PLN
Boulard X.O. Auguste	69 PLN

VERMOUTH 4CL / GRAPPA 4CL

Martini Bianco	14 PLN
Martini Rosso	14 PLN
Martini Extra Dry	14 PLN
Grappa Alexander	15 PLN

LIQUER 4CL

Passoa	11 PLN
Chopin Salted Caramel	12 PLN
Fernet Branca	12 PLN
Baileys	13 PLN
Archers	14 PLN
Campari	14 PLN
Kahlua	14 PLN
Malibu	14 PLN
Amaretto Disaronno	15 PLN
Aperol	15 PLN
Cointreau	15 PLN
Jagiermeister	15 PLN
Sambuca	15 PLN
Absinth	18 PLN

Koktajle/Cocktails

Old Fashioned 20 PLN

bourbon, kostka cukru, angostura, skórka pomarańczy

bourbon, sugar cube, angostura, orange peel

Daiquirie 20 PLN

rum, sok z limonki, syrop cukrowy

rum, lime juice, sugar syrup

Brumble 20 PLN

gin, sok z cytryny, syrop cukrowy, likier crème de cassis

gin, lemon juice, sugar syrup, crème de cassis liqueur

Caipirioska 20 PLN

cachaca, limonka, syrop cukrowy

cachaca, lime, sugar syrup

Jäger Sour 20 PLN

jägermeister, sok z cytryny, sok z limonki, grenadine

jägermeister, lemon juice, lime juice, grenadine

London Fall 20 PLN

gin, sok ananasowy, sok z cytryny, syrop chai tea

gin, pineapple juice, lemon juice, chai tea syrup

Mojito 25 PLN

rum, limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana

rum, lime, sugar syrup, mint, sparkling water

Sex On The Beach 25 PLN

wódka, likier archers, grenadine, sok pomarańczowy

vodka, archers liqueur, grenadine, orange juice

Whisky Sour 25 PLN

whisky, sok z cytryny lub mandarynki, syrop cukrowy, biały kurze

whiskey, lemon or mandarin juice, sugar syrup, egg protein

Aperol Spritz 25 PLN

aperol, prosecco, pomarańcza, woda gazowana

aperol, prosecco, slice of orange, sparkling water

Pinacolada 25 PLN

malibu, sok ananasowy, mleczko kokosowe, syrop kokosowy, sok z limonki

malibu, pineapple juice, coconut milk, coconut syrup, lime juice

Spicy Bison 25 PLN

wódka żubrówka bison grass, sok jabłkowy, syrop imbirowy, rum ananasowy

vodka żubrówka bison grass, apple juice, ginger syrup, pineapple rum

Long Island Ice Tea 30 PLN

wódka, gin, rum, tequila, cointreau, coca-cola

vodka, gin, rum, tequila, cointreau, coca-cola

Tiki Mai Tai 30 PLN

rum biały, cointreau, sok z limonki, syrop falernum, rum ciemny, blue curacao

white rum, cointreau, lime juice, falernum syrup, dark rum, blue curacao

Trick or Treat 30 PLN

malibu lime, wódka, likier crème de cassis, blue curacao, sok porzeczkowy, biały kurze

malibu lime, vodka, liqueur crème de cassis, blue curacao, currant juice, egg protein



www.facebook.com/gardensquarehotel