

# 4 SEASONS

RESTAURANT

Restauracja czynna  
14:30-22:30

Bar czynny  
14:30-22:30

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

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

[www.gardensquarehotel.pl](http://www.gardensquarehotel.pl)

Gramatura dań oraz lista alergenów jest dostępna u obsługi kelnerskiej



wegetariańskie  
vegetarian



wegańskie  
vegan



gramatura mięsa  
meat weight



gramatura ryby  
fish weight

# Przystawki / Starters




**Tatar wołowy, żółtko, majonez szczypiorkowy, piklowana gorczyca, pikle, dym dębowy**  
*Beef tartare, egg yolk, chives mayonnaise, pickled mustard seeds, pickles, oak smook*

-----  
**59 PLN / 100 g**



**Deska polskich serów, domowa musztarda jabłko-gruszka, miód lipowy**  
*Board with selection of the finest Polish cheese, homemade apple-pear mustard, lime honey*

-----  
**40 PLN / 200 g** 



**Pierogi z cielęciną, sos koperkowy, kolorowe mini marchewki, oliwa koperkowa**  
*Dumplings with veal, dill sauce, colorful mini carrots, dill olive*

-----  
**55 PLN / 90 g**



**Carpaccio z wędzonej piersi kaczki, mus z sera pleśniowego, grzyby shimeji, pomarańcza, krem z octu balsamicznego**  
*Smoked duck breast carpaccio, blue cheese mouse, shimeji mushrooms, orange, balsamic vinegar cream*

-----  
**45 PLN / 160 g**

## Salatki / Salads



Salatka z piersi wędzonej kaczki, sałata endywia, piklowana czerwona cebula, rokitnik, paprykowy ajwar  
Salad with smoked duck breast, endive lettuce, pickled red onion, sea buckthorn, pepper ajvar

-----  
**49 PLN / 300 g**



Salata z grillowanymi krewetkami 6 szt., sałata rzymska, chips z parmezanu, pomidor koktajlowy, sos aioli  
Salad with grilled shrimps 6 pcs., cos lettuce, parmesan chips, cherry tomato, aioli sauce

-----  
**59 PLN / 300 g**

## Zupy / Soups



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

-----  
**25 PLN / 250 ml**



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

-----  
**25 PLN / 250 ml**



Krem z białych warzywa, palone masło, piana lubczykowa  
White vegetables cream soup, roasted butter, lovage foam

-----  
**25 PLN / 250 ml**




# Danie główne / Main course




**Policzek wieprzowy, mus z selera i jabłka, smażona brukselka, sos cydrowy, oliwa koperkowa**

*Pork cheek, celery and apple mousse, fried brussels sprouts, cider sauce, dill olive*

-----  
**58 PLN / 360 g**  / 140 g




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

-----  
**65 PLN / 320 g**  / 140 g



**Cheeseburger, ser mimolette, sałata strzępiasta, pomidor, czerwona cebula, ogórek piklowany, sos firmowy, frytki**


*Cheeseburger, mimolette cheese, leaf lettuce, tomato, red onion, pickled cucumber, house sauce, french fries*

-----  
**55 PLN / 400 g**  / 200 g



**Comber jagnięcy, truflowe puree ziemniaczane, czerwona kapusta duszona w palonym maśle, jagnięcy sos demi glace**

*Saddle of lamb, truffles potato puree, red cabbage stewed in burnt butter, lamb semi glace sauce*

-----  
**99 PLN / 450 g**  / 180 g



**Antrykot sezonowany, pieczone warzywa, ziemniak w popiele, sos winny demi glace**

*Seasoned entrecote steak, baked vegetables, potatoes in ash, wine demi glace sauce*


-----  
**95 PLN / 450 g**  / 280 g

# Danie główne / Main course





**Pstrąg faszerowany musem grzybowym, puree z pietruszki, dziki brokuł, chips z kaszy gryczanej**

*Trout stuffed with mushroom mousse, parsley puree, wild broccoli, buckwheat chips*

49 PLN / 500 g  / 350 g




**Risotto z puree z dyni piżmowej, kasztany, polski ser Parmigiana, białe wino**  
*Risotto with butternut pumpkin puree, chesnuts, Polish cheese Parmigiana, white wine*

35 PLN / 200 g  



**Tagliatelle pomidorowe, pesto szpinakowe, prażone orzeszki pini, śmietana wegańska**


*Tomato tagliatelle, spinach pesto, roasted pini nuts, vegan cream*

39 PLN / 300 g 



**Filet z halibuta, puree kalafiorowe z curry, kolorowe kalafiory, salsa mango-chilli**

*Halibut fillet, cauliflower puree with curry, colorful cauliflowers, salas mango-chilli*

59 PLN / 400 g  / 140 g



**Makaron tagliolini sephia, krewetki 6 szt., pomidorki koktajlowe, liście szpinaku, parmezan, oliwa chilli**

*Tagliolini sephia pasta, shrimps 6 pcs., cherry tomatoes, spinach leafs, parmesan, chilli olive*

55 PLN / 320 g

## Deser/Dessert:



**Fondant czekoladowy, pasta z pomarańczy, lody dyniowo-imbrowe**

*Chocolate fondant, orange paste, pumpkin-ginger ice cream*

-----  
**29 PLN / 200 g**



**Mus z białej czekolady, nugat z orzechami laskowymi, lody orzech laskowy, jadalne złoto**

*White chocolate mousse, nougat with hazelnuts, hazelnut ice cream, edible gold*

-----  
**32 PLN / 180 g**



**Karpatka, żel z bergamotki, angielski sos waniliowy**

*Karpatka, bergamot gel, English vanilla sauce*

-----  
**25 PLN / 160 g**

## Napoje Gorące/Hot Drinks

Espresso .....	10 PLN
Americano .....	12 PLN
Kawa biała / White coffee .....	14 PLN
Cappuccino .....	15 PLN
Latte Macchiato .....	16 PLN
Czekolada na gorąco .....	18 PLN
Irish Coffee (4cl Tullamore dew, śmietanka) .....	24 PLN
Herbata .....	12 PLN
Herbata zimowa .....	20 PLN
Ice Coffee .....	20 PLN

## Napoje chłodzące/Softs

Kropla Beskidu / Kropla Delice .....	8 PLN / 0,33l
Aqua Panna / San Pellergino .....	15 PLN / 0,75l
Coca-cola / Coca-cola Zero / Sprite / Fanta .....	9 PLN / 0,25l
Tonic Kinley .....	9 PLN / 0,25l
Cappy (pomarańcz, jabłko) .....	9 PLN / 0,25l
Burn .....	12 PLN / 0,25l
Lemoniada cytrynowa .....	15 PLN / 0,25l
Sok ze świeżych pomarańczy .....	22 PLN / 0,25l

# Alkohole / Alcohols

## PIWA LANE / DROUGHT BEER

Okocim Jasne Pełne .....	15 PLN / 0,5l
Okocim Jasne Pełne .....	12 PLN / 0,33l
Grimbergen Blanche.....	18 PLN / 0,33l

## PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Carlsberg .....	15 PLN / 0,5l
Okocim 0,0%.....	12 PLN / 0,5l
Okocim Radler.....	15 PLN / 0,5l
Browar Pinta (różne rodzaje).....	18 PLN / 0,5l

## VODKA 4CL

Gorzka Żołądkowa .....	12 PLN
Amundsen .....	15 PLN
Ostoya .....	17 PLN
Orkisz .....	17 PLN
Śliwowica podbeskidzka .....	18 PLN
Belvedere .....	20 PLN

## GIN 4CL

Larios 12 .....	14 PLN
Millhill's .....	16 PLN
Seagrams .....	16 PLN
Roku.....	20 PLN
Hendrick's.....	22 PLN

## TEQUILA 4CL

El Jimador Blanco .....	16 PLN
Sierra Silver.....	16 PLN
Sierra Gold .....	18 PLN
El Jimador Reposado .....	20 PLN
Herradura Plata .....	27 PLN

## RUM 4CL

Bacardi .....	15 PLN
Plantation Blanco .....	17 PLN
Plantation Original Black.....	17 PLN
Dictador 12 .....	27 PLN
Dictador 20 .....	32 PLN
Zacapa 23 YO .....	42 PLN

## WHISKY / WHISKEY 4CL

Tullamore D.E.W.....	16 PLN
Jim Beam Double Oak.....	18 PLN
Jim Beam Rye .....	20 PLN
Jack Daniels .....	20 PLN
Makers Marks.....	21 PLN
Chivas Regal 12 YO .....	22 PLN
Chivas 18 YO .....	32 PLN
Auchentoshan American Oak.....	22 PLN
Auchentoshan 12 YO.....	26 PLN
Glenmorangie Original 10 YO .....	24 PLN
Glenmorangie Lasanta 12 YO .....	30 PLN
Glenmorangie Quita Ruban.....	39 PLN
Hibiki.....	52 PLN

## COGNAC 4CL

Hennessy V.S. ....	27 PLN
Hennessy V.S.O.P .....	32 PLN
Hennessy X.O.....	99 PLN
Metaxa **** .....	16 PLN
Metaxa ***** .....	22 PLN

## ARMAGNAC 4CL

Armagnac Janneau V.S. ....	20 PLN
Armagnac Janneau V.S.O.P .....	25 PLN
Armagnac Janneau X.O.....	37 PLN

## CALVADOS 4CL

Boulard V.S.O.P..... 27 PLN

Boulard X.O. Auguste..... 72 PLN

## VERMOUTH 4CL / GRAPPA 4CL

Martini Bianco..... 18 PLN

Martini Rosso..... 18 PLN

Martini Extra Dry..... 18 PLN

## LIQUER 4CL

Fernet Branca..... 15 PLN

Baileys..... 15 PLN

Archers..... 15 PLN

Campari..... 16 PLN

Kahlua..... 16 PLN

Malibu..... 16 PLN

Amaretto Disaronno..... 18 PLN

Aperol..... 18 PLN

Cointreau..... 18 PLN

Jägermeister..... 20 PLN

Sambuca..... 20 PLN

Absinth..... 22 PLN

## Koktajle/Cocktails

**Old Fashioned..... 30 PLN**

bourbon, kostka cukru, angostura, skórka pomarańczy

*bourbon, sugar cube, angostura, orange peel*

**Mojito..... 30 PLN**

rum, limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana

*rum, lime, sugar syrup, mint, sparkling water*

**Cuba Libre..... 30 PLN**

rum, coca-cola, limonka, mięta

*rum, coca-cola, lime, mint*

**Aperol Spritz..... 30 PLN**

aperol, prosecco, pomarańcza, woda gazowana

*aperol, prosecco, slice of orange, sparkling water*

**London Fall..... 32 PLN**

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

*gin, pineapple juice, lemon juice, chai tea syrup*

**Sex On The Beach..... 32 PLN**

wódka, likier archers, grenadine, sok pomarańczowy

*vodka, archers liqueur, grenadine, orange juice*

**Pinacolada..... 32 PLN**

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

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

**Jäger Sour..... 35 PLN**

jägermeister, sok z cytryny, sok z limonki, grenadine

*jägermeister, lemon juice, lime juice, grenadine*

**Tiki Mai Tai..... 35 PLN**

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

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

**Whisky Sour..... 35 PLN**

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

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

**Espresso Martini..... 35 PLN**

wódka, kahlua, espresso

*vodka, kahlua, espresso*

**Pornstar Martini..... 35 PLN**

pulpa z marakuji, wódka, likier passion fruit, syrop waniliowy, prosecco

*passion fruit pulp, vodka, passion fruit liqueur, vanilla syrup, prosecco*

**Long Island Ice Tea..... 40 PLN**

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

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



# Mocktail / Mocktails

**Marakuja Sour** ..... 20 PLN

pulpa z marakuji, sok z cytryny, sok jabłkowy

*passion fruit pulp, lemon juice, apple juice*

**Virgin Mojito** ..... 25 PLN

syrop mohito, sprite, woda gazowana, limonka, mięta

*syrop mohito, sprite, sparkling water, lime, mint*

**Virgin Aperol** ..... 25 PLN

aperitivo 0%, prosecco 0 %, woda gazowana, pomarańcze

*aperitivo 0%, prosecco 0 %, sparkling water, orange*



[www.facebook.com/gardensquarehotel](http://www.facebook.com/gardensquarehotel)



**Review us on  
Tripadvisor**

