

4 SEASONS

RESTAURANT

Restauracja czynna
14:30-22:30

Bar czynny
14:30-22:30

Kontakt / Rezerwacje
12 397 77 31
539 145 300
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



gramatura mięsa
meat weight




gramatura ryby
fish weight

Przystawki / Starters




Tatar wołowy, żółtko, majonez zielony, gorczyca, dym dębowy, pikle
Beef tartare, egg yolk, herbal mayonnaise, mustard seeds, oak smoke, pickles

69 PLN / 160g  / 100g



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

45 PLN / 200 g 



Pâté z kaczych wątróbek, assiette z polskiego jabłka
Duck liver pâté, Polish apple assiette

39 PLN / 100 g



Śledź matias holenderski, sałatka ze słodkiej cebuli i kopru włoskiego,
oliwa z pietruszki, crème fraîche


Dutch Matjes herring, sweet onion and fennel salad, parsley olive, crème fraîche

49 PLN / 140 g

Salatki/Salads




Salata z kurczakiem sous-vide, świeże sałaty, czarnuszka, sos musztardowo-miodowy, piklowana czerwona cebula
Salad with sous-vide chicken, lettuce, nigella, mustard-honey sauce, pickled red onion

59 PLN / 300g  / 150g



Salata à la Cezar, krewetki, sałata rzymska, chips z parmezanu, pomidorki koktajlowe, domowy sos czosnkowy aioli
Salad à la Cezar, shrimps, cos lettuce, parmesan chips, cherry tomatoes, homemade aioli garlic sauce

69 PLN / 300 g  / 150g

Zupy/Soups




Tradycyjny żurek na domowym zakwasie, jajko, chrzan, kiełbasa
Traditional sour rye soup on homemade sourdough, egg, grated horseradish, sausage

29 PLN / 250 ml



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

34 PLN / 250 ml 



Bulion z kaczki, pierożki z farszem kaczym, warzywne brunoise, oliwa ziołowa
Duck broth, dumplings with duck meat filling, vegetable brunoise, herbal olive


29 PLN / 250 ml

Dania główne / Main courses



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

Pork cheek, celery and apple mousse, fried brussel sprouts, herbal olive, cider sauce

69 PLN / 360 g  / 140 g



Rostbef marmur sezonowany na sucho, ziemniak hasselback, młody brokuł, sos pieprzowy, sól wędzona

Dry-aged entrecote steak, hasselback potato, wild broccoli, pepper sauce, smoked salt

119 PLN / 440 g  / 260 g

Antrykot sezonowany na sucho, ziemniak hasselback, młody brokuł, sos pieprzowy, sól wędzona


Dry-aged entrecote steak, hasselback potato, wild broccoli, pepper sauce, smoked salt

129 PLN / 440 g  / 260 g



Comber z jelenia, mus z brukwi, piklowana biała rzodkiew, cebulka perłowa w porterze, sos porter


Deer saddle, Swedish turnip mousse, pickled white radish, pearl onion in porter, porter sauce

139 PLN / 360 g  / 140 g



Wędzony filet z kaczki, kapusta włoska, mus z selera, żel z brzoskwini, jus kaczki


Smoked duck fillet, Savoy cabbage, celery mousse, peach gel, duck gravy

72 PLN / 360 g  / 160 g

Dania główne / Main courses




Dorada Pagrus, mus z topinamburu, pak-choi, salsa z pomidorów
Pagrus sea bream, sunroot mousse, pak-choi cabbage, tomato salsa

89 PLN / 400 g  / 180 g




Spiral ravioli, ricotta, maślak, polska trufla
Spiral ravioli, ricotta, boletus mushroom, Polish truffle

56 PLN / 300 g / 3g trufla 



Filet z halibuta, puree kalafiorowe z curry, kolorowe kalafiory, salsa mango-chili
Halibut fillet, cauliflower puree with curry, colourful cauliflowers, mango-chili salsa

69 PLN / 400 g  / 140 g




Makaron papardelle, filet z łososia, orzechy włoskie, gorgonzola, parmezan
Papardelle pasta, salmon fillet, walnuts, gorgonzola, parmesan

59 PLN / 320 g

Dania główne / Main courses



Cheeseburger, ser mimolette, sałata strzępiasta, pomidor, cebula czerwona, ogórek piklowany, sos firmowy, frytki
Cheeseburger, mimolette cheese, leaf lettuce, tomato, red onion, pickled cucumber, house sauce, french fries

64 PLN / 450 g  / 180 g



Makaron tagliolini sepia, krewetki, pomidorki koktajlowe, liście szpinaku, chili
Tagliolini sepia pasta, shrimps, cherry tomatoes, spinach leaves, chili

69 PLN / 320 g

Desery / Desserts:



Ciasto murzynek, domowe powidła śliwkowe
Traditional Polish chocolate cake, homemade plum custard

32 PLN / 210 g



Sernik baskijski, ciepła polewa pistacjowa, prażone pistacje
Basque cheesecake, warm pistachio icing, roasted pistachios

39 PLN / 200 g



Karpatka, krem pâtissière z wanilią, żel bergamotka
Karpatka cake, crème pâtissière with vanilla, bergamot gel

34 PLN / 160 g

Napoje Zimne / Cold Drinks

AQUA PANNA / SAN PELLERGINO 0,25L	15 PLN
AQUA PANNA / SAN PELLERGINO 0,75L	24 PLN
KARAFKA WODY 1L	15 PLN
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / SPRITE / FANTA / TONIC 0,25L.....	13 PLN
RED BULL 0,25L	18 PLN

Soki / Juices

JABŁKOWY / APPLE, POMARAŃCZOWY / ORANGE, POMIDOROWY / TOMATO 0.33 L.....	12 PLN
SOK POMARAŃCZOWY ŚWIEŻO WYCISKANY / FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE 0.25L.....	26 PLN
SOK GREJPFROUTOWY ŚWIEŻO WYCISKANY / FRESHLY SQUEEZED GRAPEFRUIT JUICE 0.25L.....	26 PLN

Napoje Gorące / Hot Drinks

ESPRESSO.....	9 PLN
PODWÓJNE ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO	14 PLN
CZARNA KAWA / AMERICANO	12 PLN
BIAŁA KAWA / FLAT WHITE	15 PLN
CAPPUCCINO	15 PLN
CAFFE LATTE.....	17 PLN
CZEKOLADA NA GORĄCO / HOT CHOCOLATE	24 PLN
IRISH COFFEE	26 PLN
HERBATA / TEA (CZARNA/BLACK, ZIELONA/GREEN, EARL GREY, OWOCOWA/FRUIT, MIĘTOWA/PEPPERMINT, ZIOŁOWA/HERBAL)	14 PLN

Alkohole / Alcohols

PIWA LANE / DRAFT BEERS

OKOCIM 0.3 L / 0.5 L	15 PLN / 19 PLN
GRIMBERGEN BLANCHE 0.33 L.....	22 PLN
GUINNESS 0.5 L.....	34 PLN

PIWA BUTELKOWE 0.5L / BOTTLED BEERS 0.5 L

OKOCIM.....	17 PLN
OKOCIM BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC BEER.....	14 PLN
CARLSBERG	17 PLN
PINTA / KRAFT BEER „PINTA”	24 PLN

WÓDKA / VODKA 4 CL

OSTOYA.....	18 PLN
BELVEDERE.....	27 PLN
ŚLIWOWICA / SLIVOVITZ.....	22 PLN
ŻOŁĄDKOWA GORZKA.....	16 PLN
GRAPPA.....	22 PLN

GIN 4CL

BOMBAY	22 PLN
ROKU	25 PLN
HENDRICKS.....	29 PLN

RUM 4CL

BACARDI	18 PLN
KRAKEN.....	22 PLN
DICTADOR 20.....	39 PLN
ZACAPA 23	55 PLN

TEQUILA 4CL

OLMECA BLANCO.....	18 PLN
OLMECA GOLD	20 PLN

WHISKY / WHISKEY / BOURBON 4CL

JACK DANIEL'S.....	22 PLN
BULLEIT.....	24 PLN
JAMESON.....	24 PLN
CHIVAS 12.....	25 PLN
CHIVAS 18.....	39 PLN
TALISKER.....	28 PLN
GLENMORANGIE 10.....	29 PLN
GLENMORANGIE 14.....	49 PLN
LAGAVULIN.....	49 PLN
HIBIKI.....	69 PLN

COGNAC / CALVADOS / BRANDY 4CL

HENNESSY VS.....	32 PLN
HENNESSY XO.....	99 PLN
BOULARD CALVADOS.....	35 PLN
METAXA 7*.....	24 PLN
METAXA 12*.....	29 PLN

WERMUT 10CL

MARTINI BIANCO / EXTRA DRY / ROSSO.....	22 PLN
MARTINI AMBRATO / RUBINO.....	29 PLN

LIKIERY / LIQUERS 4CL

APEROL.....	19 PLN
CAMPARI.....	19 PLN
COINTREAU.....	21 PLN
BAILEYS.....	18 PLN
MALIBU.....	18 PLN
KAHLUA.....	18 PLN
AMARETTO.....	18 PLN
AMARO.....	22 PLN
FERNET BRANCA.....	20 PLN
JAGERMEISTER.....	20 PLN
ABSYNT.....	24 PLN

Koktajle/Cocktails

KIR ROYAL.....	26 PLN
(Prosecco, Crème de cassis)	
CAIPIRINHA.....	26 PLN
(cachaça, limonka, cukier trzcinowy)	
APEROL SPRITZ.....	32 PLN
(Prosecco, Aperol)	
MOJITO.....	32 PLN
(rum, cukier trzcinowy, woda gazowana)	
NEGRONI.....	35 PLN
(gin, czerwony wermut, Campari)	
OLD FASHIONED.....	32 PLN
(bourbon, angostura, cukier trzcinowy)	
WHISKY SOUR.....	35 PLN
(whisky, biało kurze, sok z cytryny, syrop cukrowy, Angostura)	
COSMOPOLITAN.....	32 PLN
(wódka, triple sec, sok żurawinowy, sok z cytryny)	
MARGARITA.....	35 PLN
(tequila, triple sec, sok z cytryny)	
PORNSTAR MARTINI.....	35 PLN
(wódka waniliowa, likier marakuja, puree marakuja)	
ESPRESSO MARTINI.....	35 PLN
(wódka waniliowa, espresso, likier kawowy)	
LONG ISLAND ICED TEA.....	42 PLN
(wódka, gin, rum, tequila, triple sec, sok z cytryny, coca-cola)	

Mocktaile/Mocktails

VIRGIN APEROL.....	25 PLN
(wermut bezalkoholowy, wino musujące bezalkoholowe)	
VIRGIN MOJITO.....	25 PLN
(sprite, woda gazowana, cukier trzcinowy)	

4 SEASONS

RESTAURANT



**Review us on
Tripadvisor**

