



THE AMBER

BUSINESS & SPA HOTEL

CONFERENCE CENTER

MENU

SPECJAŁY

KREACJE PRZYGOTOWANE
Z MYŚLĄ O WYJĄTKOWYCH CHWILACH



GRECKI GYROS Z SOSEM TZATZIKI65 zł

gyros z kurczaka, sałatka grecka, sos tzatziki,
bagietka z masłem ziołowym

chicken gyros, Greek salad, tzatziki sauce,
baguette with herb butter

SZARPANA WOŁOWINA AMBER65 zł

rozpywająca się w ustach wołowina szarpana,
grillowany boczek, ser cheddar, roszponka,
pomidor, sos musztardowo-miodowy, pieczywo
fossette z oliwą wypiekane na kamieniu, frytki

melt-in-the-mouth pulled beef, grilled bacon, Cheddar cheese,
lamb's lettuce, tomato, honey-mustard sauce, stone-baked fossette
bread with olive oil, French fries

DESKA BIESIADNA380 zł

dla 4-6 os.

golonka, żeberka, schab, filet drobiowy z grilla
w przyprawie chmeli-suneli, ziemniaki opiekane,
kulki ziemniaczane, warzywa z grilla

pork knuckle, pork ribs, pork loin, grilled chicken
breast seasoned with khmeli-suneli, roasted
potatoes, potato balls and grilled vegetables

DESKA ŚRÓDZIEMNOMORSKA395 zł

dla 4-6 os.

dorada w całości, halibut, jumbo krewetki,
ziemniaki pieczone, ryż jaśminowy, surówki, sosy

whole sea bream, halibut, jumbo prawns, roasted potatoes,
jasmine rice, fresh veggies and sauces

ŚNIADANIA MISTRZÓW

Śniadania a' la carte serwowane są od godz. 7-12:00
od poniedziałku do soboty, od 8:00 do 12:00 w niedziele,
w zestawie z ulubioną kawą lub herbatą, sokiem pomarańczowym
oraz słodką niespodzianką.
Wszystkie zestawy w cenie 65zł.

MENEMEN

jajecznica z 2 jaj w pomidorach z serem bałkańskim
i zieloną papryką podane z pieczywem

creamy scrambled eggs made with two eggs, tomatoes,
Balkan-style cheese, and green peppers, served with
bread

SZAKSZUKA

2 jajka z aromatycznymi kurkami podsmażanymi z pomidorami
i posypane kolendrą podane z pieczywem

two eggs with aromatic sautéed chanterelle mushrooms
and tomatoes, finished with fresh coriander and served
with bread

JAJKA Z AWOKADO PO NOWOJORSKU

grzanki z domowego pieczywa z awokado, łososiem wędzonym
i jajkami w koszulce, posypane kolorowym pieprzem i bazylią

toasted homemade bread topped with avocado, smoked salmon
and poached eggs, finished with mixed peppercorns and fresh basil

JAJECZNICA MISTRZA JACKA

jajecznica z 3 jaj z przyprawą chmeli-suneli, greckie tzatziki
z kolendrą i oliwą pietruszkową podana z foccją

three-egg scrambled eggs seasoned with khmeli suneli, served over
Greek tzatziki with cilantro and parsley oil, accompanied by focaccia



PRZYSTAWKI

ZACZNIJ OD SMAKU, KTÓRY ZOSTAJE NA DŁUŻEJ.

KLASYCZNY TATAR WOŁOWY55 zł

ogórek konserwowy, pieczarki, szalotka,
żółtko sezonowane, focaccia

chopped filet mignon tartar, mushrooms, shallots,
egg, pickles, focaccia

KREWETKI Z CHORIZO55 zł

czosnek, chili, natka pietruszki, szpinak w sosie
winno-maślanym, grzanka ziołowa

tiger shrimp in garlic sauce, chorizo, spinach,
parsley, Parisian baguette

ŚLEDZIE Z JAJKIEM49 zł

ziemniaki, pieczone buraki, ogórki kiszzone,
kapary

polish Herring with eggs, potatoes, beets, pickle
and capers

CHRUPIĄCA KASZANKA55 zł

maślana brioszka, kwaśna wiśnia, krem z francuskiej
musztardy, piklowana czerwona cebula, majeranek

crispy blood sausage, buttery brioche, tart cherries,
French mustard cream, pickled red onion, marjoram



HARMONIA
SMAKÓW



TWORZONE
Z DBAŁOŚCIĄ



ESENCJA
DOBREGO SMAKU



KULINARNA
PRECYZJA

ZUPY

ROZGRZEWAJĄCE. AROMATYCZNE. PEŁNE SMAKU.

PIKANTNA ZUPA RYBNA35 zł

dwa rodzaje ryb, krewetki, koper włoski, seler,
ogórek zielony, grzanka ziołowa

spicy fish soup with prawns, two types of fish, fennel,
celery, cucumber and herb toast

KREM Z POMIDORÓW32 zł

ricotta, pesto bazyliowe, pomidorki koktajlowe

tomato cream soup, ricotta, basil pesto, cherry tomatoes

ROSÓŁ Z MAKARONEM27 zł

marchew, pietruszka

traditional polish chicken soup with egg noodles

ŻUREK Z JAJKIEM35 zł

biała kielbasa, jajko

traditional Polish sour rye soup with white sausage and
egg

ZUPA TAJSKA Z KURCZAKIEM35 zł

kurczak, makaron ryżowy, mleko kokosowe, chili, kolendra

Thai chicken soup with rice noodles, coconut milk, chili,
cilantro



ŚWIEŻE
SKŁADNIKI



KULINARNA
PRECYZJA



ESENCJA
DOBREGO SMAKU



WYSELEKCJONOWANE
SKŁADNIKI

SAŁATKI

LEKKO. ŚWIEŻO. Z POMYSŁEM.

SAŁATKA CEZAR55 zł

kurczak lub krewetki, jajko na twardo,
parmezan, pomidory, grzanka ziołowa

Romain lettuce with chicken or shrimp, hard boiled
egg, parmeggiano, tomatos, Parisian baguette with
herbs

SAŁATKA ŚRÓDZIEMNOMORSKA55 zł

pieczona papryka, grillowana cukinia, bakłażan,
marynowane serca karczochów, oliwki kalamata,
pomidorki koktajlowe, chrupiąca focaccia,
dressing cytrynowo-ziołowy

Mediterranean Salad with roasted peppers, grilled zucchini
and aubergine, marinated artichoke hearts, Kalamata olives,
cherry tomatoes, crispy focaccia and lemon-herb dressing

SAŁATKA

Z PIECZONYCH BURAKÓW55 zł

dressing malinowy, liście sałaty, ser kozi pleśniowy,
ciasto francuskie

roasted Beetroot Salad with raspberry dressing, mixed salad
leaves, blue goat's cheese and puff pastry

STRACIATELLA55 zł

brzoskwinia, bób, granat, winogrono i migdały
prażone, malinowa crema balsamico, foccaccia
z oliwą

Straciatella with peach, broad beans, pomegranate, grapes
and toasted almonds, raspberry balsamic glaze, focaccia
with olive oil



ŚWIEŻE
SKŁADNIKI



SEZONOWE
PRODUKTY



ESENCJA
DOBREGO
SMAKU



WYJĄTKOWA
JAKOŚĆ

PIZZA

CIENKIE CIASTO. WŁOSKA MĄKA. POMIDORY Z REGIONU SAN MARZANO.

MARGHERITA35 zł

sos pomidorowy, mozzarella, bazylia

tomato sauce, mozzarella, basil

STRACIATELLA49 zł

sos pomidorowy, straciatella, parmezan, rukola,

świeżo zmielony pieprz, oliwa bazyliowa

tomato sauce, Straciatella, parmesan, arugula, freshly grinded pepper, basil olive oli

COTTO DI PARMA42 zł

sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto, oliwa bazyliowa

tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, basil olive oil

SALAMI42 zł

sos pomidorowy, mozzarella, salami, oliwa bazyliowa

tomato sauce, mozzarella, salami, basil olive oil

SPINATA PICANTE45 zł

sos pomidorowy, mozzarella, salami pikantne, jalapeno, rozmaryn

tomato sauce, mozzarella, salami picante, jalapeno, rosemary

PRIMAVERA45 zł

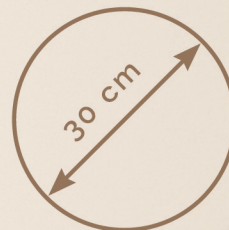
sos pomidorowy, grillowane warzywa, cebula czerwona, oliwa bazyliowa

tomato sauce, grilled vegetables, red onion, basil olive oil

PROSCIUTTO, SALAMI E FUNGI47 zł

sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto, salami, pieczarki, oliwa bazyliowa

tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, salami, champignons, basil olive oil





DANIA GŁÓWNE

SMAK. CHARAKTER. PRZYJEMNOŚĆ.

PIEROGI

Z PIECZONYCH ZIEMNIAKÓW45 zł

twaróg wędzony, majonez koperkowy,
prażona cebulka, skwarki z boczku

roasted potato and smoked cottage cheese pierogi,
dill mayonnaise, crispy onions and bacon cracklings

DE VOLAILLE Z MASŁEM,

SEREM I NATKĄ PIETRUSZKI59 zł

puree ziemniaczane, marchewka z groszkiem

De Volaille with butter, cheese and parsley, potatoe puree,
carrots and peas



GRILLOWANY FILET DROBIOWY59 zł

mix sałat, kulki ziemniaczane

grilled chicken breast, mixed salad leaves and potato balls

SCHAB PANIEROWANY59 zł

pieczarki, mizeria z ogórka, kremowe puree
ziemniaczane, koper, sos demi-glace

breaded pork loin with mushrooms, cucumber salad,
creamy mashed potatoes, dill and demi-glace sauce

ŻEBERKA WIEPRZOWE AMBER76 zł

chlebek kukurydziany, colesław

Amber pork ribs with cornbread and coleslaw



DANIA GŁÓWNE

LINGUINI Z RAGOUT Z DZIKA75 zł

piana parmezanowa, posypka z rozmarynem

linguine with wild boar Ragù, parmesan foam and rosemary crumble



POLICZKI WOŁOWE75 zł

puree ziemniaczane, buraki z chrzanem, migdały

braised beef cheeks with mashed potatoes, beetroot with horseradish and almonds

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ145 zł

pieczone warzywa okopowe, pieczony ziemniak z masłem ziołowym, sos pieprzowy

beef tenderloin steak, roasted root vegetables, baked potato with herb butter and peppercorn sauce



DORADA PIECZONA W CAŁOŚCI79 zł

ratatuj, ziemniaki z pieczonym czosnkiem i migdałami

whole roasted sea bream, ratatouille, potatoes with roasted garlic and almonds

PIECZONY FILET Z HALIBUTA79 zł

kremowe puree z pasternaku i wanilii, emulsja maślano-winna, glazurowane marchewki, pieczony ziemniak, oliwa koperkowa

roasted halibut fillet, creamy parsnip and vanilla purée, butter and white wine emulsion, glazed carrots, roasted potato and dill oil





DANIA DLA DZIECI

PYSZNE. ZDROWE. Z UŚMIECHEM.



ROSÓŁ Z MAKARONEM27 zł

chicken broth with fine noodles, carrots and parsley

KREM POMIDOROWY Z MAKARONEM ...32 zł

creamy tomato soup with pasta

KOTLECICKI Z KURCZAKA40 zł

frytki, surówka (do wyboru)

chicken cutlets with french fries and a choice of salad

PIEROGI RUSKIE40 zł

potato and cottage cheese pierogi

LINGUINI Z SOSEM BOŁOŃSKIM40 zł

linguine with bolognese sauce



DODATKI

FRYTKI Z KETCHUPEM18 zł

french fries with ketchup

KREMOWE PUREE ZIEMNIACZANE LUB PIECZONE ZIEMNIAKI18 zł

creamy mashed potatoes or roasted potatoes

PIECZONE WARZYWA OKOPOWE W MIODZIE Z TYMIANKIEM18 zł

honey-roasted root vegetables with thyme

ZESTAW SURÓWEK18 zł

selection of fresh salads

PIECZARKI GRILLOWANE18 zł

grilled mushrooms





DESERY

SŁODKIE. WYJĄTKOWE. ZAWSZE ŚWIEŻE.

PISTACJOWE SEMIFREDDO35 zł

pączek, wiśnie

pistachio Semifreddo, doughnut and cherries

MUS Z PALONEJ BIAŁEJ CZEKOLADY35 zł

marakuja, faworki z tortilli

caramelised white chocolate mousse, passion fruit and crispy tortilla twists

DOMOWY SERNIK32 zł

Homemade cheesecake

PUCHAR LODÓW WANILIOWYCH Z GORĄCYMI MALINAMI28 zł

bowl of vanilla ice cream with hot raspberries

PUCHAR LODÓW CZEKOLADOWYCH I ŚMIETANKOWYCH28 zł

bakalie, sos czekoladowy

bowl of chocolate and creamy ice cream with delicacies and chocolate sauce

FONDANT Z LODAMI WANILIOWYMI32 zł

chocolate fondue with vanilla ice cream



WYSELEKCJONOWANE
SKŁADNIKI



SUBTELNOŚĆ
SMAKU



DOPRACOWANE
W DETALU



JAKOŚĆ BEZ
KOMPROMISÓW





NAPOJE ZIMNE

ORZEŻWIENIE. CHWILA DLA CIEBIE.

WODA MINERALNA

- Purezza Karafka 0,33l12 zł
 - Purezza Karafka 0,75l22 zł
- sparkling or still mineral water

- 
- ## SOKI OWOCOWE 0,2l14 zł
- pomarańcza, jabłko lub czarna porzeczka
juices orange, apple or black currant

- ## NAPOJE GAZOWANE14 zł
- Pepsi, Pepsi Max, Schweppes, 7up, Mirinda
soda drinks

- ## RED BULL17 zł

- ## HERBATA MROŻONA18 zł
- Iced Tea

- ## KAWA MROŻONA18 zł
- Frozen Coffee

- ## LEMONIADA
- Lemonade
- 0,25 l18 zł
 - 1 l35 zł
- 



NAPOJE GORĄCE

IDEALNE ZAKOŃCZENIE. CHWILA DLA CIEBIE.



HERBATA RICHMONT18 zł

tea

ESPRESSO10 zł

ESPRESSO DOPPIO18 zł

ESPRESSO MACCHIATO18 zł

CAPPUCINO18 zł

LATTE MACCHIATO18 zł

FLAT WHITE18 zł

MOCCHA20 zł

AMERICANO18 zł

Syrop smakowy do kawy 5 zł
flavoured syrup for coffee

Napój owsiany/ mleko bez laktozy 5 zł



SMOOTHIE KOKTAJLE SOKI

ŁYK ENERGII. PORCJA PRZYJEMNOŚCI.

TRUSKAWKOWY28 zł

truskawka, mleko, miód

strawberry, milk, honey

MALINOWY28 zł

malina, mleko, miód

raspberry, milk, honey

ZIELONE ORZEŻWIENIE28 zł

kiwi, seler naciowy, natka pietruszki, miód

kiwi, celery, parsley, honey

TROPIKALNE28 zł

mango, pomarańcza, ananas, mleko, banan

mango, orange, pineapple, milk, banana

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK 0,25l25 zł

pomarańcza, grejfrut lub mieszany

Freshly squeezed juice

orange, grapefruit or mixed

DZBANEK SOKU 1 l28 zł

sok jabłkowy lub pomarańczowy

carafe of juice

apple or orange

Szczegółowych informacji o alergenach udzieli Państwu nasza obsługa.



Dla grup liczących 7 osób i więcej
do rachunku doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.



REZERWACJA STOLIKA

table reservations

TEL. +48 / 71 315 0000

PONIEDZIAŁEK – SOBOTA 7:00 – 22:00

Monday - Saturday 7am - 10 pm

Ostatnie zamówienie 21:30

Last order 9:30 pm

NIEDZIELA 8:00 – 20:00

Sunday 8 am - 8 pm

Ostatnie zamówienie 19:30

Last order 7:30 pm

CHĘTNIE POZNAMY TWOJĄ OPINIĘ

Zamieść ją w naszym profilu:



www.hotelamber.pl