

SWING

HOTEL KRAKÓW
* * * *

MENU



Nd-Czw 12:00-22:00 Pt-Sb 12:00-23:00

Last call 21:30

Chef Maciej Glanowski

PRZYSTAWKI / STARTERS

Pita z falafelem / hummus / warzywa / sos chimichurri 220G Pita with falafel / hummus / chimichurri sauce	33-
Gravlax z łososia / proziaki gryczane / kwaśna śmietana 180G Salmon gravlax / buckwheat proziaki / sour cream	39-
Carpaccio wołowe / parmezan / rukola / oliwa / grissini 150G Beef carpaccio / parmesan / arugula / olive oil / grissini	51-

ZUPY / SOUPS

Bulion drobiowy / warzywa julienne / makaron 250ML Chicken broth / julienned vegetables / pasta	23-
Krem z pomidorów / tortellaci szpinakowe / oliwa pietruszkowa 350ML Tomato cream soup / spinach tortellaci / mozzarella / parsley oil	26-
Zupa rybna bouillabaisse / bagietka korzenna 300ML Fish soup bouillabaisse / spiced baguette	55-

SALATKI / SALADS

Salatka Cezar / kurczak / anchois / sałata rzymska / boczek / pomidory koktajlowe / bagietka 250G Caesar salad / chicken / anchovies / romaine lettuce / bacon / cherry tomatoes / baguette	38-
--	------------

MAKARONY / PASTA

Kremowe rigatoni / kurczak / szpinak / boczniaki / śmietana 250G Creamy rigatoni / chicken / spinach / oyster mushrooms / cream	36-
Tagliolini nero / krewetki / cukinia / pomidory koktajlowe / sos białe wino 200G Squid ink tagliolini / shrimps / zucchini / cherry tomatoes / white wine sauce	48-

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Burger wegański / burak / szpinak / konfitura z czerwonej cebuli / papryka / frytki z batatów 350G Vegan burger / beetroot / spinach / red onion jam / bell pepper / sweet potato fries	44-
Kotlet schabowy w panko / kapusta z pomidorami / boczek / ziemniaki 350G Panko-breaded pork cutlet / cabbage with tomato / bacon / potatoes	46-
Burger wołowy / konfitura z czerwonej cebuli / pikle / frytki stekowe 350G Beef burger / red onion jam / pickles / steak fries	51-
Okoń morski / risotto z zielonego groszku / kurki 280G Sea bass / green pea risotto / chanterelle mushrooms	54-
Kurczak kukurydziany / cepeliny / grzyby / soczewica / groszek cukrowy / demi-glace 300G Corn-fed chicken / potato dumplings / mushrooms / lentils / sugar snap peas / demi-glace 300g	64-
Polędwica wołowa / frytki stekowe / warzywa korzenne / sos pieprzowy 400G Beef tenderloin / steak fries / root vegetables / pepper sauce	115-

DESERY / DESSERTS

Sernik / orzechy laskowe / owoce sezonowe 150G 29-
Cheesecake / hazelnuts / seasonal fruit

Brownie / sorbet pomarańczowy / mięta 180G 31-
Brownie / orange sorbet / mint

PRZEKĄSKI / SNACKS

Frytki z batatów / dip spicy mayo 200G 24-
Sweet potato fries with spicy mayo dip

Krewetki w panko (6 szt.) / sos mango-chili 150G 28-
Panko shrimp (6 pcs) / mango-chili sauce

Deska serów i wędlin / konfitura z czerwonej cebuli / miód / seler naciowy 250G 62-
Cheese and cold cuts board / red onion jam / honey / celery

MENU DLA DZIECI / KID'S MENU



ZUPY / SOUPS

Rosół z makaronem 200ML 15-
Chicken broth with noodles

Zupa pomidorowa z makaronem 200ML 15-
Tomato soup with noodles

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Spaghetti z sosem pomidorowym 150G Spaghetti with tomato sauce	26-
Kotleciki z kurczaka w chrupkim cieście / frytki / surówka z marchewki 150G Crispy chicken bites / fries / carrot slaw	31-
Gnocchi z kremem orzechowym / owoce sezonowe 250G Gnocchi with nut cream / seasonal fruit	28-
Pierogi z borówkami 7 szt. 170G Dumplings with blueberries – 7 pcs.	28-

DESERY / DESSERTS

Muffinka / sos czekoladowy / owoce sezonowe 1szt. Muffin / chocolate sauce / seasonal fruit – 1 pcs.	19-
Lód na patyku / sos malinowy 100ML Ice lolly / raspberry sauce	16-

Lista alergenów dostępna u obsługi. W przypadku alergii lub nietolerancji pokarmowych prosimy o poinformowanie kelnera przed złożeniem zamówienia

A full list of allergens is available upon request. If you have any food allergies or intolerances, please inform your server before placing an order

Do dań na wynos doliczamy koszt opakowania + 1,27 PLN
An additional packaging charge of PLN 1.27 applies to take-away dishes.

Opłata za serwis nie jest wliczona w rachunek.
Service charge is not included in the bill.

Szanowni Goście,
z myślą o najwyższej jakości i świeżości serwowanych potraw, niektóre dania wymagają dłuższego czasu przygotowania.
Czas oczekiwania może wynosić minimum 40 minut.
Dziękujemy za Państwa cierpliwość oraz zrozumienie — dokaładamy wszelkich starań, aby każde danie spełniało najwyższe standardy kulinarne.

Dear Guests,
to ensure the highest quality and freshness of our cuisine, some of our dishes require extended preparation time.
Please allow a minimum of 40 minutes for selected items.
We sincerely appreciate your patience and understanding, as we strive to deliver an exceptional culinary experience with every plate we serve.

NAPOJE / BEVERAGES

Kawa i napoje gorące / Coffee and hot beverages

Espresso 30ml / Kawa czarna 200 ml	12-
Espresso 30ml / Black coffee 200 ml	
Espresso macchiato 90ml / Kawa biała 200 ml	13-
Espresso macchiato 90ml / White coffee 200 ml	
Espresso doppio 60ml / Flat white 200 ml / Capuccino 250 ml / Americano 250 ml	15-
Espresso doppio 60ml / Flat white 200 ml / Capuccino 250 ml / Americano 250 ml	
Latte Macchiato 250 ml / Frappe 250 ml	16-
Latte Macchiato 250 ml / Frappe 250 ml	
Espresso Tonic 200 ml / Espresso Organge 200 ml	20-
Espresso Tonic 200 ml / Espresso Organge 200 ml	
Kawa mrożona 250 ml	25-
Ice Coffee 250 ml	
Herbata Richmond 400 ml	14-
Tea Richmond 400 ml	

Napoje zimne / Cold beverages

Woda niegazowana / gazowana 300 ml	10-
Water still / sparkling 300 ml	
Sok ze świeżo wyciskanych pomarańczy / grejpfrutów 250ml / 400 ml	21 - / 28 -
Freshly squeezed juice orange / grapefruit	
Sok Toma pomarańcza / jabłko / czarna porzeczka 200 ml	12-
Bottled juice Toma orange / apple / blackcurrant	
Pepsi / Pepsi MAX / 7 Up / Mirinda / Schweppes Tonic 200 ml	12-
Pepsi / Pepsi MAX / 7 Up / Mirinda / Schweppes Tonic	
Redbull 250ml	18-
Redbull 250ml	
Lemoniada klasyczna 350 ml / 1000 ml	18- / 40 -
Classic lemonade	
Lemoniada - z Kwiatem bzu / Truskawkowa 350 ml / 1000 ml	19- / 45 -
Lemonade - Elderflower / Strawberry 350 ml / 1000 ml	