

# MENU



*focushotel*

PREMIUM

★★★★

## PRYZYSTAWKI ZIMNE

### COLD STARTERS

---

**Carpaccio z wędzonej polędwiczki wieprzowej** 19 pln  
z kiszonym ogórkiem, rzodkiewką, pieczarką, kozim serem i sosem z włoskich orzechów i natki pietruszki 40 g / 40 g

**Smoked pork tenderloin carpaccio**  
with a pickled cucumber, radishes, champignons, goat cheese and walnut & parsley sauce

**Befsztyk tatarski** 25 pln  
na surowo, siekany lub mielony na życzenie 70 g / 30 g

**Steak tartare**  
chopped or minced upon request

## PRYZYSTAWKI GORĄCE

### HOT STARTERS

---

**Wątróbka gęsia** 18 pln  
duszona w maderze 100 g

**Goose liver**  
braised in Madeira wine

**Pierogi nadziewane cielęciną** 19 pln  
z blanszowaną botwiną i winno-śmietanowym sosem z pistacjami i parmezanem 100 g

**Dumplings with veal**  
served with blanched Swiss chard and wine-cream sauce with pistachios and Parmesan cheese

## SALATKI

### SALADS

---

**Sałatka Cesarska** 19 pln  
z sosem tatarskim, sadzonym jajem, pieczonym boczkiem i chrupkimi grzankami 180 g

**Caesar Salat**  
with Tartare sauce, fried egg, bacon and crispy croutons

**Sałatka Szefa** 24 pln  
ze świeżych warzyw, rukoli, pikantnych kawałków kurczaka, z jogurtem i grzanką czosnkową 150 g

**Chef's salad**  
made of fresh vegetables, rocket salad, spicy chicken bits, yoghurt and fresh herbs; served with a garlic toast

**Bukiet sałat** 29 pln  
z kiełkami i krewetkami duszonymi w maśle czosnkowym z ziołami i chili 180 g

**Salad mix** with sprouts and garlic butter shrimps with herbs and chili

## ZUPY SOUPS

- Domowy rosół** z makaronem i marchewką  
**Home-made chicken soup** with noodles and carrot 12 pln  
200 ml / 50 g
- Barszcz czerwony** z jajem poches  
**Red borsch** with poached egg 12 pln  
200 ml
- Zupa serowa**  
z suszonymi pomidorami i grzanką z serem pleśniowym 15 pln  
200 ml  
**Cheese soup**  
with sun-dried tomatoes and a toast with blue cheese
- Krem z buraka** 15 pln  
200 ml  
z kozim twarogiem z chrzanem i jabłkiem oraz smażoną śmietaną  
**Beetroot cream soup**  
with goat cheese, horseradish, apples and fried cream

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

- Marynowana pierś kurczęcia** 24 pln  
120 g / 200 g  
z jabłkami w curry i cydrze na makaronie z warzywami  
w sosie serowo-szpinakowym  
**Marinated chicken breast** with apples in curry and cider,  
served on pasta with vegetables, with cheese & spinach sauce
- Polędwiczka wieprzowa w boczku** 27 pln  
120 g / 250 g  
z puree z grochu, sosem z zielonego pieprzu i czosnkowymi  
ziemniakami z tymiankiem  
**Pork tenderloin wrapped in bacon** served with mashed  
peas, green pepper sauce and garlic potatoes with thyme
- Zraz wołowy zawijany ze stonią** 29 pln  
110 g / 200 g  
kiszonym ogórkami i cebulą serwowany z babką ziemniaczaną  
i cynamonowymi burakami  
**Beef roulade** with pork fat, a pickled cucumber and onions,  
served with a potato cake and cinnamon beetroots
- Tradycyjny kotlet schabowy** 39 pln  
160 g / 250 g  
z duszoną kiszoną kapustą, smażonymi kartoflami  
i sosem musztardowym  
**Karmonadel** pork cutlet with braised pickled cabbage,  
fried potatoes and mustard sauce
- Filet z dorsza** 42 pln  
110 g / 200 g  
smażony na maśle z miętowym sosem holenderskim, puree  
szpinakowym z winem i pleśniowym serem oraz ryżowymi  
plackami  
**Butter-fried cod fillet** served with mint Hollandaise sauce,  
mashed spinach with wine, soft cheese and rice fritters
- Kaczka pieczona** 54 pln  
160 g / 250 g  
z marmeladą z jabłek i duszoną modrą kapustą  
oraz kaszą wypiekaną ze stonią  
**Roasted duck** apple marmalade, braised red cabbage  
and baked barley with bacon
- Polędwica wołowa** 59 pln  
110 g / 200 g  
z plackami gryczanymi, śliwką w boczku oraz sosem z kurek  
i kiszzonego ogórka  
**Beef tenderloin** with buckwheat fritters, bacon-wrapped  
prunes and chanterelle & pickled cucumber sauce

## DESERY

### DESSERTS

---

**Torcik hiszpański** 14 pln  
bezy własnego wypieku z malinami i prawdziwą bitą śmietaną 120 g

#### Spanish torte

our own meringues with raspberries and real whipped cream

**Sernik** 15 pln  
z łyżką gorącej czekolady i bitą śmietaną 180 g

**Cheese cake** with hot chocolate and a spoon of whipped cream

## GORĄCE NAPOJE

### HOT DRINKS

---

Kawa **Coffee** 10 pln

Espresso 10 pln

Cappuccino 10 pln

Kawa bezkofeinowa **Decaffeinated coffee** 10 pln

Caffè latte 10 pln

Herbata Richmond **Richmont tea** 9,50 pln

## ZIMNE NAPOJE

### ALCOHOL FLAVOURED COFFEE

---

Woda źródłana **Mineral water** 5 pln / 300 ml

Coca Cola, Fanta, Sprite 8 pln / 200 ml

Pepsi, Schweppes 8 pln / 200 ml

Soki owocowe - pomarańcza,  
grejpfrut, jabłko, pomidor 8pln / 200 ml

**Fruit juice** – orange, grapefruit, apple, tomato

Świeżo wyciskany sok 12 pln / 200 ml

– pomarańcza, grejpfrut

**Freshly squeezed juice** – orange, grapefruit

---

Wszystkie potrawy przygotowywane są bezpośrednio przed ich podaniem dlatego orientacyjny czas oczekiwania na potrawę wynosi 20 minut. Wykaz składników potraw, w tym alergenów, jest ogólnodostępny, znajduje się w restauracji na pomocniku kelnerskim.

All dishes are prepared right before serving, therefore approximate waiting time is 20 minutes. A list of ingredients of all dishes is freely available on the waiter's cupboard.