MENU

focushotel

PREMIUM

PRZYSTAWKI ZIMNE
COLD STARTERS

Carpaccio z pieczonego buraka z rukolą, 15 pln
włoską szynką, wędzonym twarogiem, pestkami dyni i kremem balsamicznym 150 g

Carpaccio of roasted beetroot
with rucola, Italian-style ham, smoked cottage cheese, pumpkin seeds and balsamic cream

Befsztyk tatarski 25 pln
z sosem musztardowym, czarnuszką i maślaną grzanką 70 g / 60 g

Tartar beefsteak
black cumin and butter toast

PRZYSTAWKI GORĄCE
HOT STARTERS

Pierogi z długo duszoną łopatką 12 pln
w sosie pieczarkowym z truflową oliwą i parmezanem 200 g

Dumplings with long-stewed shoulder
in mushroom sauce with truffle oil and Parmesan cheese

Ozór wołowy w razowej panierce 15 pln
na placku ziemniaczanym z sosem chrzanowym i smażonym jabłkiem 50g/150 g

Beef tongue in wholemeal crumbs coating
with horseradish sauce and fried apple

SAŁATKI
SALADS

Koktajl z piersi kurczaka 13 pln
z ananasem, kukurydzą i papryką w majonezowym sosie curry 150 g

Chicken breast and pineapple cocktail
with corn and pepper in mayonnaise curry sauce

Bukiet sałat z kiełkami i krewetkami 26 pln
duszonymi w maśle czosnkowym z chilli i ziołami 180 g

Choice of lettuce with sprouts and prawns
sauteed in garlic butter with chilli and herbs

Sałatka cesarska z sosem tatarskim 15 pln
jajem, pieczonym boczkiem, smażonymi pomidorkami i chrupkimi grzankami 180 g

Caesar salad with tartar sauce
egg, roast bacon, fried tomato with crispy toasts

ZUPY
SOUPS

Barszcz z zakiszonych buraczków — 13 pln
z kołdunami zapiekanymi w śmietanie — 200 ml / 100 g
Ensiled beetroot soup
with noodles and carrot

Flaki wołowe duszone — 13 pln 250 ml
w warzywach po warszawsku
Warsaw-style beef tripe stewed in vegetables

Rosół z kurczaka zagrodowego — 12 pln 250 ml
z domowym makaronem, marchewką i pietruszką
Free range chicken broth
with noodles, carrot and parsley

Krem z pomidorów i malin z pierogami ruskimi — 15 pln 250 ml
smażonymi w maśle, łyżką creme fraische i pesto
Tomato and raspberry cream
with Ruthenian-style dumplings fried in butter, a spoonful of creme fraische and pesto

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

Polędwica z dorsza w maśle kaparowym — 37 pln
z miętowym groszkiem i zapiekanką z ziemniaka — 140g/200g
Cod loin in caper butter
with green peas and potato casserole

Stek z łopatki wołowej (Black Angus – USA) — 77 pln
z masłem orzechowym, fasolką zapiekaną w boczku, pieczonym czosnkiem i frytkami — 250g/300g
Beef shoulder steak (Black Angus – USA)
with peanut butter, beans fried in bacon, roasted garlic and chips potatoes with thyme

Filet z pstrąga sous-vide — 31 pln
w sosie koperkowym na mleku kokosowym z puree z białych warzyw i ziołowymi ziemniakami — 140g/250g
Trout sous-vide fillet in dill sauce
on coconut milk with white vegetables puree and herb potatoes

Konfitowane udko z kaczki — 48 pln
z maślanymi gnocchi, modrą kapustą z żurawiną i sosem majerankowym — 160g/250g
Preserved duck leg
with butter gnocchi, red cabbage with cranberries nad marjoran sauce

Policzki wołowe — 45 pln
duszone w ciemnym piwie ze smażonymi kurkami, balsamicznymi buraczkami i kluskami gryczanymi — 140g/200g
Beef cheeks stewed in dark beer
with fried chanterelles, balsamic beetroot and buckwheat noodles

Polędwiczka wieprzowa ze smardzami — 41 pln
duszona w śmietanie na domowym tagliatelle z parmezanem i szpikiem wołowym — 140g/200g
Pork sirloin with morels
stewed in cream on homemade tagliatelle with Parmesan cheese and beef bone marrow

Młode kurczę — 35 pln
z imbirowym puree marchewkowym, plackami ryżowymi oraz sosem z pleśniowego sera — 120g/ 250g
Young chicken
with ginger carrot puree, rye cakes and soft cheese sauce

Tradycyjny kotlet schabowy — 39 pln
z duszoną kiszoną kapustą i ziemniakami zasmażanymi ze słoniną — 160g / 250g
Traditional pork chop
with stewed sauerkraut and potatoes fried with pork fat

DANIA BEZMIĘSNE
MEATLESS DISHES

Domowy makaron — 28 pln
w sosie borowikowym z truflą i parmezanem — 300 g
Homemade pasta in boletus
sauce with truffle and Parmesan cheese

Smażone pierogi ze szpinakiem — 28 pln
i serem solankowym na sosie kurkowym z suszonymi pomidorami i bazylią — 300 g
Fried dumplings with spinach
and white brined cheese on chanterelles sauce with stewed tomato and basil

DESERY
DESSERTS

Chrupka beza własnego wypieku — 12 pln
z bitą śmietaną i ciepłymi malinami — 120 g
Homemade crispy meringue
with whipped cream and warm raspberries

Ciastko czekoladowe z serem pleśniowym — 16 pln
wiśniami i sosem z mango — 120 g
Chocolate cake with soft cheese
cherries and mango sauce

Racuchy drożdżowe — 12 pln
z marmoladą śliwkową i sosem waniliowym — 160 g / 250 g
Yeast dough drop scones
with plum jam and vanilla sauce

GORĄCE NAPOJE
HOT DRINKS

Kawa Coffee	8 pln
Espresso	8 pln
Cappuccino	10 pln
Caffè latte	10 pln
Herbata Richmont Richmont tea	9 pln

NAPOJE ZIMNE
COLD DRINKS

Coca-Cola original taste, zero cukru original taste, zero sugar	7 pln 250 ml
Fanta	7 pln 250 ml
Sprite	7 pln 250 ml
Kinley tonic water, virgin mojito, bitter lemon, ginger ale	7 pln 250 ml
Kropla Beskidu, Kropla Délice niegazowana / gazowana still / sparkling	6 pln 330 ml
Fuzetea cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem, o smaku mango z rumiankiem lemon lemongrass, peach hibiscus, mango chamomile	7 pln 250 ml
Cappy pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, czarna porzeczka, grejpfrutowy, pomidorowy orange, apple, multivitamin, black currant, grapefruit, tomato	7 pln 250 ml
Burn napój energetyczny energy drink	10 pln 250 ml

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.

PIWO BEER

Żywiec kega 0,3 cl	10 zł
Żywiec kega 0,5 cl	12 zł
Żywiec 0,33 cl	10 zł
Żywiec Porter 0,33 cl	10 zł
Heineken 0,33 cl	10 zł
Paulaner Ciemny / Paulaner Dunker Paulaner Jasny / Paulaner Lager	12zł

WÓDKA 4 CL VODKA

Wyborowa	6 zł
Finlandia	8 zł
Żubrówka	8 zł
Tequila	19 zł

WHISKY/BOURBON 4 CL

Single malt	40 zł
Chivas Regal	30 zł
Ballantine's Finest	15 zł
Jack Daniel's	20 zł

GIN 4 CL

Seagram`s	12 zł

COGNAC 2 CL

Martell VS	14 zł

BRANDY 2 CL

Metaxa ***	10 zł
Stock	10 zł

RUM 4 CL

Capitan Morgan (black, white)	17 zł

APERITIF 4 CL

Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	11 zł

WINO / WINE

Wino domowe białe/czerwone	15cl – 12zł
House wine white/red	75cl – 60zł