

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu

Przystawki

Appetizers

TATAR WOŁOWY domowe pikle (ogórek kiszony, grzybki marynowane) / cebulka / majonez truflowy / oliwa szczypiorkowa / emulsja z żółtka / grzanki z bagietki BEEF TARTARE homemade pickles (pickled cucumber, pickled mushrooms) / onion / truffle mayonnaise / chive oil / egg yolk emulsion baguette croutons 160 g (1,3,6,10)	49 PLN
KREWETKI 8 szt. białe wino / masło / grzanki ziołowe / pomidorki cherry / natka / crème fraîche SHRIMPS 8 pcs. / white wine / butter / cherry tomatoes / parsley / crème fraîche / herbal croutons 200 g (1,2,7)	56 PLN
ŁOSOŚ WĘDZONY NA ZIMNO gofr ziemniaczany / pieczone buraczki / jajko eko / crème fraîche z chrzanem / emulsja ziołowa COLD-SMOKED SALMON potato waffle / baked beetroot / horseradish crème fraîche / herbal emulsion / organic egg 250 g (1,3,4,7,10)	49 PLN
CUKINIA GRILLOWANA pieczona papryka / hummus z ciecierzycy krążki cebulowe / majonez sriracha / sos chimchurii GRILLED CUCCHINI roasted peppers / chickpea hummus onion rings / sriracha mayo / chimichurri sauce 350 g (1,3,6,7)	48 PLN

Zupy

Soups

DOMOWY ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY makaron jajeczny / warzywa brunoise / natka HOMEMADE CHICKEN AND BEEF BROTH egg pasta / brunoise vegetables / parsley 300 g (1,3,9,10)	26 PLN
ŻUREK POLSKI biała kiełbasa / wywar z wędzonych żeberek jajko / domowy zakwas ŻUREK TRADITIONAL POLISH SOUP white sausage / broth of smoked ribs / egg / homemade sourdough 300 g (1,3,7,9,10)	28 PLN



HOTEL WITKOWSKI
WARSAW AIRPORT

Do grup od 5 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%
Groups over 5 people are subjected to 10% service charge

Danie wegetariańskie / Vegetarian course

Dania Główne

Main Courses

KNEDLE Z KRÓLIKIEM ragoût grzybowe / zielony groszek / mus z marchewki / marynowana czerwona cebula / brokuł z bułką tartą RABBIT DUMPLINGS mushroom ragoût / green peas / carrot mousse / pickled red onion / broccoli with breadcrumbs 350 g (1,3,7,10)	65 PLN
HALIBUT kasza gryczana z grzybami / pieczony kalafior / kremowy seler w jogurcie / sos cytrynowo - koperkowy HALIBUT buckwheat with mushrooms / baked cauliflower / creamy celery in yogurt lemon and dill sauce 170 g (4,6,7,9,10)	79 PLN
BURGER WOŁOWY bułka / frytki / sałata / pomidor / ogórek konserwowy / marmolada z czerwonej cebuli / podwójny ser Mimolette / sos z marakują i jalapeño BEEF BURGER bun / fries / lettuce / tomato / pickled cucumber / red onion marmalade / double Mimolette cheese / passion fruit and jalapeño sauce 200 g (1,3,6,7,9,10)	49 PLN
KLASYCZNY SCHABOWY Z KOSTKĄ W PANKO purée ziemniaczane / biała kapusta zasmażana z koperkiem CLASSIC PORK CHOP WITH BONE IN PANKO potato purée / fried white cabbage with dill 220 g (1,3,7)	59 PLN
UDKO KACZKI KONFITOWANE buraczki marynowane / krokiet z czerwoną kapustą / mus buraczano-malinowy / purée ziemniaczane / sos śliwkowy CONFIT DUCK LEG pickled beets / red cabbage croquette / beetroot and raspberry mousse / potato purée / plum sauce 250 g (6,7,9,10)	69 PLN
STEK Z PIECZONEGO KALAFIORA / sos Cezar / hummus z ciecierzycy / sałatka z winegretem / bułka tarta BAKED CAULIFLOWER STEAK Caesar dressing / chickpea hummus / salad with vinaigrette / breadcrumbs 220 g (1,3,4,7,10)	46 PLN
PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO SUPREME purée ziemniaczane / zielony groszek z miętą / pieczone warzywa w emulsji ziołowej / sos palone masło SUPREME FREE-RANGE CHICKEN BREAST potato purée / green peas with mint / baked vegetables in herbal emulsion / ‘burnt butter’ sauce 200 g (6,7,9,10)	59 PLN
STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ purée ziemniaczano-truflowe / pieczona cebula cukrowa / szpinak z czosnkiem / sos musztardowo-pieprzowy BEEF TENDERLOIN STEAK potato & truffle purée / baked sugar onion / spinach with garlic / mustard and pepper sauce 200 g (7,9,10)	140 PLN
KARKÓWKA Z DZIKA purée ziemniaczano - chrzanowe / śliwka w boczku / pieczone buraczki / brokuł / sos śliwkowy WILD BOAR NECK potato and horseradish purée / plum in bacon / baked beetroot / broccoli / plum sauce 160 g (7,10)	69 PLN

Sałaty

Salads

SAŁATKA CEZAR z kurczakiem/krewetkami sałata rzymska / sos Cezar / suszone pomidory / Parmezan / prażone kapary / grzanki / natka pietruszki CAESAR SALAD chicken or shrimps romaine lettuce / Caesar sauce / dried tomatoes / Parmesan / roasted capers / croutons / parsley 340 g (1,2,3,4,7,10)	49/53 PLN
SAŁATKA SZEFA sałata rzymska / rukola / pieczone buraczki marynowana gruszka / pieczony ser kozi / pestki dyni / winegret musztardowy CHEF'S SALAD romaine lettuce / rucola / baked beetroots / pickled pear / baked goat cheese pumpkin seeds / mustard vinaigrette 340 g (1,6,7,9,10)	49 PLN
SAŁATKA Z WĄTRÓBKĄ DROBIOWĄ sałata rzymska z radicchio / czerwona cebula / figa / grzanki / sos malinowy / marynowana cukinia CHICKEN LIVER SALAD romaine lettuce with radicchio / red onion / fig / croutons / raspberry sauce / marinated zucchini 340 g (1)	49 PLN

Desery

Desserts

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ / sos malinowy CHEESCAKE WITH WHITE CHOCOLATE / raspberry sauce 150 g (1,3,7)	23 PLN
DOMOWA SZARLOTKA / lody śmietankowe HOMEMADE APPLE PIE / cream ice-cream 150 g (1,3)	23 PLN
KNEDLE ZE ŚLIWKĄ śmietana z cynamonem / kruszonka z brązowym masłem / szalwią / konfitura z wędzonej śliwki PLUM DUMPLINGS / cinnamon cream / brown butter crumble / sage / smoked plum jam 150 g (1,3,7)	23 PLN

Alergeny / Allergens:

01. Gluten
02. Skorupiaki / Crustaceans
03. Jajka / Eggs
04. Ryby/Fish
05. Orzeszki ziemne / Peanuts
06. Soja / Soybeans
07. Laktoza / Lactose
08. Orzechy / Nuts
09. Seler / Celery
10. Gorczyca / Mustard seeds
11. Sezam / Sesame seeds
12. Dwutlenek siarki / Sulfur dioxide
13. Łubin / Lupins
14. Mięczaki / Molluscs

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu

Napoje

Soft drinks	
ESPRESSO 40 ml	14 PLN
KAWA CZARNA 160 ml	16 PLN
BLACK COFFEE 160 ml	
CAPPUCCINO 160 ml	18 PLN
LATTE MACCHIATO 250 ml	18 PLN
WYBÓR HERBAT RICHMONT	15 PLN
RICHMONT TEA SELECTION	
WODA STILL / SPARKLING 330 ml	12 PLN
COLA, COLA ZERO, SPRITE, TONIC 200 ml	14 PLN
CAPPY JUICE 250 ml	12 PLN
RED BULL 250 ml	16 PLN

Piwo butelkowe

Bottled beer	
Piwo bezalkoholowe	12 PLN
Non-alcoholic beer 330 ml	
Żywiec 330 ml	12 PLN
Heineken 330 ml	12 PLN
Książęce Ciemne Łagodne 500 ml	15 PLN
Książęce IPA 500 ml	15 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 500 ml	15 PLN

Piwo lane

Draft beer	
Velkopopovický Kozel jasny	
małe / small 330 ml	13 PLN
duże / large 500 ml	16 PLN

Alkohole

Alcoholic drinks	
APPERITIF	
Martini Bianco 8 cl	12 PLN
Martini Rosso 8 cl	12 PLN
Martini Extra Dry 8 cl	12 PLN
WÓDKA / VODKA	
Żubrówka 4 cl	10 PLN
Wyborowa 4 cl	12 PLN
Stumbras 4 cl	13 PLN
Finlandia 4 cl	13 PLN
J.A. Baczewski 4 cl	14 PLN
TEQUILA	
Olmea Blanco 4 cl	16 PLN
Olmea Gold 4 cl	19 PLN
RUM	
Bacardi Carta Blanca 4 cl	15 PLN
Bacardi Carta Negra 4 cl	17 PLN
LIKIER	
Jägermeister 4 cl	15 PLN
GIN	
Seagram's	11 PLN
Bombay Sapphire 4 cl	20 PLN
WHISKY	
Johnnie Walker Red Label 4 cl	13 PLN
Jameson 4 cl	14 PLN
Ballantines 4 cl	14 PLN
Jack Daniels 4 cl	18 PLN
Chivas Regal 12yo 4 cl	20 PLN
Johnnie Walker Black Label 4 cl	21 PLN
KONIAK	
Hennessy V.S. 4 cl	28 PLN
BRANDY	
Metaxa 5* 4 cl	14 PLN
Metaxa 12* 4 cl	26 PLN

Przekąski

Snacks	
Orzeszki / Peanuts	15 PLN
Chipsy / Chips	18 PLN