

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu

Przystawki Appetizers

TATAR Z POLSKIEJ WOŁOWINY 55 PLN
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)

KREWETKI 8 szt. 59 PLN
białe wino / masło / pomidorki cherry
/ natka / crème fraîche / grzanki ziołowe
SHRIMPS 8 pcs. / white wine / butter
/ cherry tomatoes / parsley / crème fraîche
/ herbal croutons
200 g (1,2,7)

ŚLEDŹ BAŁTYCKI 53 PLN
mus chrzanowy z koperkiem / domowy paprykarz
/ jabłko / marynowana cebulka
BALTIC HERRING
horseradish mousse with dill / apple
/ homemade Polish paprikash / pickled onion
160 g (1,3,4,7)

CUKINIA GRILLOWANA 48 PLN
pieczona papryka / hummus z ciecierzycy
/ krążki cebulowe w tempurze
/ majonez sriracha / sos chimichurri
GRILLED ZUCCHINI
roasted peppers / chickpea hummus
/ tempura onion rings / sriracha mayonnaise
/ chimichurri sauce
350 g (1,3,6,7)

Zupy Soups

**DOMOWY ROSÓL
DROBIOWO-WOŁOWY** 26 PLN
makaron jajeczny / warzywa brunoise / natka
HOMEMADE CHICKEN AND BEEF BROTH
egg pasta / brunoise vegetables / parsley
300 g (1,3,9,10)

ŻUREK POLSKI 28 PLN
biała kiełbasa / wywar z wędzonych żeberek
jajko / domowy zakwas
ŻUREK TRADITIONAL POLISH SOUP
white sausage / smoked ribs broth
/ egg / homemade sourdough
300 g (1,3,7,9,10)

KREM Z BIAŁYCH WARZYW 28 PLN
oliwa truflowa / prażona cebulka
CREAMY WHITE VEGETABLE SOUP
truffle oil / fried onion
300 g (1,7,8,10)

 Danie wegetariańskie / Vegetarian course

Do grup od 5 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%
Groups over 5 people are subjected to 10% service charge
Wszystkie ceny zawierają podatek vat
Tax is included in prices

Dania Główne Main Courses

SKOKI Z KRÓLIKA 69 PLN
młode ziemniaczki fancuskie
/ sos śmietanowo-warzywny / pieczone warzywa
RABBIT LEGS
/ young French potatoes
/ creamy vegetable sauce / baked vegetables
200 g (1,7,10)

ŁOSOŚ SZKOCKI GRILLOWANY 79 PLN
kremowe purée ziemniaczano-truflowe
/ pieczone warzywa sezonowe / sos cytrusowy
GRILLED SCOTTISH SALMON
creamy potato and truffle purée
/ roasted seasonal vegetables / citrus sauce
170 g (1,4,7)

BURGER WOŁOWY 49 PLN
maślana bułka / frytki / sałata / pomidor / ogórek
konserwowy / marmolada z czerwonej cebuli
/ podwójny ser Mimolette / sos z marakują i jalapeño
BEEF BURGER buttered 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)

**KLASYCZNY SCHABOWY
Z KOSTKĄ W PANKO** 59 PLN
kremowe purée ziemniaczane / ogórek
z koperkiem / crème fraîche
CLASSIC PORK CHOP WITH BONE IN PANKO
creamy potato purée / cucumber with dill
/ crème fraîche
220 g (1,3,7)

UDKO KACZKI KONFITOWANE 69 PLN
buraczki marynowane / krokiet
z czerwoną kapustą / mus buraczano-malinowy
/ gratin ziemniaczane / sos śliwkowy
CONFIT DUCK LEG pickled beets / red cabbage
croquette / beetroot and raspberry mousse
/ potato gratin / plum sauce
250 g (6,7,9,10)

GOŁĄBKI PO BIŁGORAJSKU 2 szt. 59 PLN
/ młoda kapusta / lubelska kasza gryczana
/ grzyby / sos śmietanowo-grzybowy
CABBAGE ROLLS IN BIŁGORAJ STYLE 2 pcs.
/ young cabbage / buckwheat / mushrooms
/ creamy mushroom sauce
290 g (1,7,8)

**PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO
SUPREME** 59 PLN
młode ziemniaczki francuskie / mus z marchewki
/ pieczone warzywa w emulsji ziołowej
/ sos porzeczkowy
SUPREME FREE-RANGE CHICKEN BREAST
new potatoes French style / carrot mousse
vegetables in herbal emulsion / currant sauce
180 g (6,7,9,10)

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 150 PLN
kremowe purée ziemniaczano-truflowe / pieczona
cebulka cukrowa / wiosenna sałatka z musztardowca
/ sos musztardowo-pieprzowy
BEEF TENDERLOIN STEAK
creamy potato and truffle purée / roasted sugar onion
/ spring mustard salad / mustard and pepper sauce
200 g (7,9,10)

Sałaty Salads

SALAATKA CEZAR z kurczakiem/krewetkami 49/53 PLN
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)

SALAATKA WIOSENNA 49 PLN
sałata rzymska / rukola / truskawki
/ arbuż / ser feta / pestki dyni
/ winegret malinowy
SPRING SALAD romaine lettuce / rucola
/ watermelon / feta cheese / pumpkin seeds
/ raspberry vinaigrette
340 g (1,7)

SALAATKA Z BURRATĄ 49 PLN
pesto ziołowe / soczyste pomidory malinowe
/ owoce granatu / chrupiące kapary
/ sos włoski
BURRATA SALAD
herbal pesto / juicy raspberry tomatoes
/ pomegranate fruits / crisp capers / Italian sauce
125 g (3,6,7)

Desery Desserts

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ 26 PLN
/ sos malinowy
WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE
/ raspberry sauce
150 g (1,3,7)

DOMOWA SZARLOTKA 23 PLN
/ lody śmietankowe
HOMEMADE APPLE PIE
/ cream ice-cream
150 g (1,3)

MINI BEZA PAVLOVA 26 PLN
/ krem Amaretto / owoce
/ sos malinowy
MINI PAVLOVA MERINGUE
/ Amaretto cream / fruits / raspberry sauce
120 g (7)

Alergeny / Allergens:

01. Gluten
02. Skorupiaki / Crustaceans
03. Jajka / Eggs
04. Ryby / Fish
05. Orzeszki ziemne / Peanuts
06. Soja / Soybeans
07. Laktaza / 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



HOTEL WITKOWSKI
WARSAW AIRPORT

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu

Napoje

Soft drinks

ESPRESSO 40 ml	14 PLN
KAWA CZARNA 160 ml Black coffee 160 ml	16 PLN
CAPPUCCINO 160 ml	18 PLN
LATTE MACCHIATO 250 ml	18 PLN
WYBÓR HERBAT RICHMONT Richmont tea selection	15 PLN
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 Non-alcoholic beer 330 ml	16 PLN
Żywiec 330 ml	16 PLN
Heineken 330 ml	16 PLN
Książęce Ciemne Łagodne 500 ml	18 PLN
Książęce IPA 500 ml	18 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 500 ml	18 PLN

Piwo lane

Draft beer

Velkopopovický Kozel jasny małe / small 330 ml	16 PLN
duże / large 500 ml	18 PLN

Przekąski

Snacks

Orzeszki / Peanuts	15 PLN
Chipsy / Chips	18 PLN

Alkohole

Alcoholic drinks

APPERITIF Martini Bianco / Rosso / Extra Dry 80 ml	16 PLN
Aperol 40 ml	16 PLN
Aperol Spritz (Prosecco, sparkling water) 180 ml	32 PLN
WÓDKA / VODKA Żubrówka 40 ml	15 PLN
Wyborowa 40 ml	15 PLN
Stumbras 40 ml	18 PLN
Finlandia 40 ml	18 PLN
J.A. Baczewski 40 ml	18 PLN
TEQUILA Olmeca Blanco 40 ml	18 PLN
Olmeca Gold 40 ml	23 PLN
RUM Bacardi Carta Blanca 40 ml	16 PLN
Bacardi Carta Negra 40 ml	19 PLN
LIKIER Jägermeister 40 ml	19 PLN
GIN Seagram's 40 ml	18 PLN
Bombay Sapphire 40 ml	24 PLN
WHISKY Johnnie Walker Red Label 40 ml	19 PLN
Jameson 40 ml	19 PLN
Ballantines 40 ml	19 PLN
Jack Daniels 40 ml	24 PLN
Chivas Regal 12yo 40 ml	24 PLN
Johnnie Walker Black Label 40 ml	24 PLN
KONIAK Hennessy V.S. 40 ml	36 PLN
BRANDY Metaxa 5* 40 ml	18 PLN
Metaxa 12* 40 ml	29 PLN