

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu

Przystawki

Appetizers

TATAR WOŁOWY 51 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
 130 g (1,2,3)

KREWETKI 48 PLN

białe wino / masło / grzanki z bagietki / pomidorki cherry / natka / granat / crème fraîche

SHRIMPS 5 or 10 / white wine / butter / cherry tomatoes / parsley / pomegranate / crème fraîche / leek oil
 100 g (3,5,6,7)

PIEROGI Z KACZKĄ 39 PLN

5 szt. / chutney żurawinowy / prażony boczek z porem / puree z kalafiora

GOOSE DUMPLINGS cranberry chutney / roasted bacon with leek / cauliflower puree
 230 g (2,3,6,7)

ŁOSOŚ MARYNOWANY W BURAKACH 46 PLN

mus buraczano malinowy / majonez sriracha / bliny ziemniaczane

PICKLED SALMON IN RED BEETS beets-raspberry mousse / baguette croutons / potato pancakes / sriracha mayonnaise
 80 g (2,3,4)

Zupy

Soups

DOMOWY ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY 22 PLN

makaron jajeczny / warzywa brunoise / natka
HOMEMADE CHICKEN AND BEEF BROTH egg pasta / brunoise vegetables / parsley
 250 g (2,3)

ŻUREK POLSKI 28 PLN

biała kiełbasa / wywar z wędzonych żeberk jajko / domowy zakwas

ŻUREK TRADITIONAL POLISH SOUP white sausage / broth of smoked ribs / egg / homemade sourdough
 250 g (1,2,3,6,7)

Sałatki

Salads

CEZAR RZYMSKA z kurczakiem lub krewetkami 42 PLN/49 PLN

sałata rzymska / sos Cezar / suszone pomidory / parmezan / prażone kapary / grzanki / pietruszka

CAESAR SALAD chicken or shrimps

romaine leeuce / Caesar sauce / dried tomatoes / parmesan / roasted / capers / croutons / parsley
 z krewetkami 80 g / z kurczakiem 120 g (2,3,4,5,6,7)

SALAATKA SZEFA 45 PLN

pieczony burak / karmelizowana gruszka / grillowany ser halloumi / sos miodowo musztardowy
CHEF'S SALAD baked beetroot / caramelized pear / grilled halloumi / honey mustard sauce
 100 g (3,6,8)

Dania Główne

Main Courses

FILET ŁOSOSIA 69 PLN

soczewica beluga / warzywa emulsji maślanej / puree kalafiorowe / sos cytrusowy
SALMON FILLET beluga lentils / butter emulsion / vegetables / cauliflower puree / citrus sauce
 170 g (3,4,6,7)

BURGER WOŁOWY 49 PLN

maślana bułka / frytki / sałata / pomidor / marmolada z czerwonej cebuli
BEEF BURGER buttered bun / fries / lettuce / tomato / red onion marmalade
 200 g (3,7)

KLASYCZNY SCHABOWY Z KOSTKĄ W PANKO 49 PLN

puree ziemniaczane / mizeria / oliwa porowa
CLASSIC PORK CHOP WITH BONE IN PANKO mashed potatoes / cucumber salad / leek oil
 200 g (1,2,3,6,7)

KONFITOWANE UDKO KACZKI 55 PLN

młoda kapusta z koperkiem / domowe kopytka / sos tymiankowy
CONFIT DUCK LEG young cabbage with dill / homemade potato dumplings / thyme sauce
 200 g (2,3,6,7)

STEK Z KALAFIORA 42 PLN

kruszonka orzechowa / humus z ciecierzycy / sos chimichurri
CAULIFLOWER STEAK nut crumble / chickpea hummus / chimichurri sauce
 200 g (2,3,6,7,8)

PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO 52 PLN

puree ziemniaczane / warzywa w emulsji / mus marchewkowy / sos tymiankowy
CORN-FED CHICKEN BREAST mashed potatoes / vegetables in browned butter emulsion / thyme sauce
 170 g (2,3,6,7)

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 125 PLN

gratin ziemniaczane / sezonowe warzywa w emulsji maślanej / sos demi glace z musztardą
BEEF TENDERLOIN STEAK potato gratin / seasonal vegetables in butter emulsion / demi glace sauce with mustard
 200 g (1,2,3,6,7)

Menu dziecięce

Menu for kids

DOMOWY ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY 16 PLN

makaron jajeczny
HOMEMADE CHICKEN AND BEEF BROTH egg pasta
 125 g (2,3)

NUGGETSY Z KURCZAKA 29 PLN

połędwiczki drobiowe / frytki / sałata z winegretem / ketchup
CHICKEN NUGGETS fries / vinaigrette salad / ketchup
 125 g (1,2,3,6,7)

NALEŚNIKI NA SŁODKO 28 PLN

serek waniliowy / sos malinowy / owoce sezonowe
PANCAKES vanilla cheese / raspberry sauce / seasonal fruits
 182 g (2,3,7)

Desery

Desserts

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ 23 PLN

/ sos malinowy
CHEESECAKE WITH WHITE CHOCOLATE / raspberry sauce
 150 g (2,3,7,8,9)

DOMOWA SZARLOTKA 23 PLN

/ lody śmietankowe
HOMEMADE APPLE PIE / cream ice-cream
 150 g (2,3,7)

CRÈME BRÛLÉE CHAŁWOWY 23 PLN

/ owoce
HALVA CRÈME BRÛLÉE / fruits
 150 g (2,3,7)

Alergeny / Allergens:

1. Grzyby / Mushrooms
2. Jajko / Egg
3. Gluten
4. Ryby, skorupiaki / Fish, Shellfish
5. Krewetki / Shrimps
6. Czosnek / Garlic
7. Laktoza / Lactose
8. Orzechy / Nuts
9. Kakao / Cocoa

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



Hotel Witkowski