



HOTEL CENTRUM

MENU

Restauracja Warszawska

Jesień / Zima 2018 - 2019
Autumn / Winter 2018 - 2019

Szef Kuchni / Chef
Bartłomiej Kornacki

Godziny otwarcia restauracji:

Poniedziałek - Czwartek 14:00 – 22:00

Piątek 14:00 – 23:00

Sobota 13:00 – 23:00

Niedziela 13:00 – 22:00

Opening hours of the restaurant

Monday – Thursday 2:00 p.m. - 10:00 p.m.

Friday 2:00 p.m. - 11:00 p.m.

Saturday 1:00 p.m. - 11:00 p.m.

Sunday 1:00 p.m. - 10:00 p.m.



Przystawki zimne / Cold appetizers

Tatar z polskiej polędwicy wołowej, z marynowanymi kurkami
Tartar beef steak with marinated chanterelle

* 120g 38,00 zł

Mus z koziego sera*, z grapefruitem, avocado i paprykową oliwą
Goat cheese mousse with grapefruit, avocado and pepper oil

* 100g 29,00 zł

*ser kozi z regionalnego gospodarstwa „Garbaciak”
*goat cheese from a local farm „Garbaciak

Przystawki ciepłe / Hot appetizers

Regionalne **Ślimaki*** smażone na maśle,
z rozgrzewającym sosem pomarańczowo-cynamonowym
Escargots fried on butter with a warming orange-cinnamon sauce

* 100g 29,00 zł

*ślimaki pochodzą z regionalnej hodowli Fresh Snails
*escargots from regional breeding Fresh Snails

Smażone **foie gras**, na gryczanym blinie,
z konfiturą wiśniową i białą czekoladą
Fried foie gras on buckwheat pancake with cherry jam and white chocolate

* 100g 36,00 zł



Zupy / Soups

Tradycyjny **rosół** z domowym makaronem i pierogiem z koźlęcina*
Traditional broth soup with homemade noodles with goatdumplings

* 250g 17,00 zł

*koźlęcina z regionalnego gospodarstwa „Garbaciak”
*goat meat from a local farm „Garbaciak”

Zupa z maślaków, z kołodunem nadziewanym mięsem jelenia
Buttermilk soup with dumpling stuffed with deer meat

* 250g 19,50 zł

*ser kozi pochodzi regionalnej hodowli
*goat cheese originate from regional eco farm

Krem z pieczonej dyni, z czarną soczewicą,
mango i pieczonym pomidorem
Cream soup of baked pumpkin with black lentils, mango and roasted tomato

* 250g 18,00 zł

Czardasz z polską wołowiną, podgrzybkami i rozmarynem
„Czardasz” soup with polish beef with boletus and rosemary

* 250g 21,00 zł



Dania główne / Main dishes

Stek z polskiej połównicy wołowej, z masłem czosnkowym, batatem i sałatką z dodatkiem granata

Polish beef siloin with barlic butter, sweet potato and salad with pomegrante

* 160g / 80g / 50g / 20g

74,00 zł

Tradycyjna rolada śląska, z kluskami śląskimi, modrą kapustą z jabłkiem

Traditional silesian roulade with noodles and red cabbage with apple

* 150g / 150g / 100g / 50g

37,00 zł

Biodrówka Jagnięca, na ziemniakach, puree z pasternaku z chrzanem, zielonymi warzywami i sosem porto

Lamo`s hipon potatoes, parsnip puree with horseradism, with green vegetables and porto sauce

* 160g / 80g / 50g / 100g / 30g

62,00 zł

Pieczona kaczka, z ziemniakami gratin i sosem pomarańczowym

Roast duck with rgatin potatoes and orange sauce

* 250g / 100g / 50g

49,00 zł

Policzki wołowe duszone w piwie koźlak, z ziemniakami, puree z pasternaku i chrzanu, sałatką z buraka cukrowego ze szczypiorkiem i pomarańczą

Beef cheeks stewed in the beer of a koźlak, with potatoes, parsnip and horseradism puree, and sugar beet salad with chives and orange

* 140g / 100g / 30g / 80g

44,00 zł

Połędwiczka wieprzowa z kopytkami, pierogiem z kozim serem, sosem grzybowym i brokułem

Pork tenderloin with noodles, dumpling with goat cheese and with mushroom sauce and broccoli

* 140g / 80g / 100g / 50g / 70g

43,00 zł



Smażona perliczka, na czarnej soczewicy z porem,
z kurkami z masłem i tymiankiem
Fried guinea fowl on black lentils with leek, chanterelles with butter and thyme

* 150g / 80g / 70g

47,00 zł

Ryby / Fish

Smażony na maśle halibut,
z solirodem i pralinami z ziemniaka fioletowego
Fried halibut on butter, with samhire and pralines, from violet potato

* 170g / 70g / 100g

49,00 zł

Pieczony łosoś*, z lekkimi sałatkami z serem bursztyn,
pierogiem z ovcami morza, sosem z rokitnika i jarzębiny
Baked salmon with light salads with amber cheese,
dumpling with sea fruits, buckthorn and rowan sauce

* 140g / 80g / 40g

51,00 zł

*Łosoś z gospodarstwa regionalnego Jurassic Salmon

*Salmon from a regional farm Jurassic Salmon



Nie tylko mącznie / Not only flour

Prażona **czarna soczewica** z zielonymi warzywami,
rukolą i suszonymi pomidorami
Roasted black lentils with green vegetables, arugula and dried tomatoes

* 250g 31,00 zł

Kluski nadziewane serem brie i figami, w kremowym sosie z tymiankiem
Noodles stuffed with brie cheese and figs in a creamy sauce with thyme

* 250g 29,00 zł

Dyniowe gnocchi, z kurczakiem, serem gorgonzola
i kruchymi ciasteczkami amaretti
Pumpkin gnocchi, with chicken, gorgonzola cheese and crispy biscuits amaretti

* 250g 32,00 zł

Papardelle z podgrzybkami, wołowiną,
polskim serem bursztyn, w kremowym sosie
Pappardelle with boletus, beef, polish amber cheese in a creamy sauce

* 250g 37,00 zł

Sałatki / Salads

Sałatka Parmeńska z szynką dojrzewającą, serem pleśniowym,
kabanosami z koźleciny*, i złocistymi grzankami
Parma salad with ripending ham, blue cheese, goast kabanos and golden croutons

* 200g 33,00 zł

* z regionalnego gospodarstwa „Garbaciak”

* from a regional farm „Garbaciak”



Sałatka Normandia z jajkiem w koszulce*, rzodkiewkami, szczypiorkiem
prażonymi orzechami i majonezem pomidorowym
Normandy salad with a poached egg radishes, chives,
roasted nuts and tomato mayonnaise

* 200g 29,00 zł

*jajka od wiejskich kur
eggs from rural hens

Sałatka Walencja, ze smażonymi ośmiorniczkami,
oliwkami, mango i oliwą pieprzową
Valencia salad, with fried octopuses, olives, mango and pepper oil

* 200g 32,00 zł

Dla naszych pociech / Kids menu

Zupa pomidorowa z makaronem
Tomato soup with noodles

* 200g 11,00 zł

Filet z kurczęcia z frytkami i marchewką z pomarańczą
Chicken fillet with fries and carrots with orange

* 80g / 80g / 60g 19,00 zł

Naleśnik z czekoladą jabłkową i bitą śmietaną
Pancake with apple chocolate and whipped cream

* 80g 12,00 zł



Desery / Desserts

Sernik z gorącym sosem jagodowo porzeczkowym
Cheesecake with hot berry and currant sauce

* 120g 16,00 zł

Fondant czekoladowy z lodami z marakuji, i rokitnikiem
Chocolate fondant with passion fruit ice cream and sea buckthorn

* 100g 19,00 zł

Warszawski **puchar lodów: malina, czekolada, wanilia**
Warsaw cup – chocolate, vanilla and raspberry ice cream

* 120g 18,00 zł

Słodkość dnia
Sweets of the day

zapytaj kelnera
ask the waiter 18,00 zł



Napoje gorące / Hot drinks

Kawa z ekspresu Coffee	8,00 zł
Espresso	7,00 zł
Espresso doppio	10,00 zł
Kawa mokka mrożona Iced Mocha	14,00 zł
Cappuccino	9,00 zł
Latte Macchiato	10,00 zł
Latte z syropem Monin - różne smaki Coffee Latte with Monin syrup - a variety of flavours	12,00 zł
Irish Coffee	14,00 zł
Herbata Ronnefeldt - różne smaki Ronnefeldt tea - a variety of flavours	10,00 zł

Napoje zimne / Cold drinks

Sok ze świeżych cytrusów – grejpfrut, pomarańcza Fresh citrus juice - grapefruit, orange	300ml	12,00 zł
Soki Cappy – różne smaki Cappy fruit juice – a variety of flavours	250ml	6,00 zł
Woda mineralna Kropla Beskidu Kropla Beskidu mineral water	330ml	5,00 zł
Woda mineralna Evian/Badoit Evian/ Badoit mineral water	750ml	15,00 zł
Napoje gazowane Fizzy drinks	250ml	6,00 zł
Coca-Cola/Coca-Cola Zero/Fanta/Sprite/Kinley Tonic Water		
Fuze tea	250ml	6,00 zł
Red Bull Energy Drink	250ml	10,00 zł

Lemoniady Restauracji Warszawskiej / Lemonade

Klasyczna lemoniada domowa cytrynowa / pomarańczowa / malinowa Classic homemade lemonade lemon / orange / raspberry	500ml	12,00 zł
--	-------	----------



Piwo / Beer

Żywiec lany	0,5l	8,00 zł
Żywiec draft beer	0,3l	6,00 zł
Żywiec niskoalkoholowy	0,33l	6,00 zł
Żywiec low-alcohol beer		
Tyskie Gronie/ Niepasteryzowane	0,5l	7,00 zł
Tyskie Gronie/ Non-pasteurised		
Heineken	0,33l	7,00 zł
Paulaner	0,5l	10,00 zł
Corona	0,33l	8,00 zł
Guinness	0,33l	9,00 zł
Piwo Zagłębiowskie	0,5l	9,00 zł

Piwo rzemieślnicze / Craft beer

*Selekcjonowane piwa rzemieślnicze	0,5l	10,00 zł
*Selected craft beers		

*wybór różnego rodzaju piw z lokalnych browarów

*selection from local breweries

Miody pitne, nalewki / Mead, liqueurs

Półtorak Gronowy	40ml	10,00 zł
Dwójniak Koronny	40ml	9,00 zł
Trójniak Trybunalski	40ml	8,00 zł
Nalewka Zagłębiowska miodowo-różana/wiśniowa	40ml	12,00 zł
honey-rose/cherry		
porzeczkowa/żurawinowa		
blackcurrant/cranberry		



Aperitif, digestif

Becherowka	40ml	8,00 zł
Underberg	20ml	12,00 zł
Ricard	40ml	10,00 zł
Campari Bitter	40ml	9,00 zł
Jägermeister	40ml	9,00 zł
Trzy dziewiątki 999	40ml	8,00 zł
ziołowa/green/red		
herbal/green/red		

Rum, gin

Havana Club 3 YO	40ml	10,00 zł
Havana Club 7 YO	40ml	11,00 zł
Havana Especial	40ml	12,00 zł
Cachaça	40ml	9,00 zł
Bombay Gin	40ml	14,00 zł
Beefeater	40ml	12,00 zł
Seagram's Gin	40ml	10,00 zł

Tequila

Olmecca Blanco	40ml	12,00 zł
Olmecca Gold	40ml	12,00 zł
Herradura Anejo	40ml	20,00 zł



Whisky, whiskey, burbon

Ballantine's Finest	40ml	12,00 zł
Ballantine's 12 YO	40ml	16,00 zł
Chivas Regal 12 YO	40ml	18,00 zł
Chivas Regal 18 YO	40ml	31,00 zł
Teacher's	40ml	10,00 zł
Johnnie Walker Red	40ml	10,00 zł
Johnnie Walker Black	40ml	18,00 zł
Johnnie Walker Gold	40ml	20,00 zł
The Macallan Amber Single Malt	40ml	34,00 zł
The Macallan Ruby Single Malt	40ml	80,00 zł
Canadian Special Old	40ml	10,00 zł
Jameson	40ml	12,00 zł
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	40ml	14,00 zł
Gentleman Jack Rare Tennessee Whiskey	40ml	17,00 zł
Jack Daniel's Single Barrel Tennessee Whiskey	40ml	25,00 zł
Jack Daniel's Tennessee Honey	40ml	12,00 zł
Woodford Reserve Bourbon Whiskey	40ml	25,00 zł
Jim Beam	40ml	12,00 zł
Apple / Honey / Red Stag		



Cognac, brandy, armaniak

Hennessy XO	40ml	90,00 zł
Hennessy VS	40ml	18,00 zł
Martell VS	40ml	18,00 zł
Calvados	40ml	17,00 zł
Winiak Luksusowy	40ml	10,00 zł
Metaxa *****	40ml	18,00 zł
Metaxa *****	40ml	10,00 zł
Stock 84	40ml	10,00 zł
Grappa	40ml	10,00 zł
Damblat V.S.O.P	40ml	28,00 zł

Starka

Starka szczecińska 18	40ml	40,00 zł
------------------------------	------	----------



Wódka / Vodka

Belvedere	40ml	18,00 zł
Chopin Potato	40ml	17,00 zł
Amundsen	40ml	10,00 zł
Ostoya Vodka	40ml	10,00 zł
Finlandia Vodka	40ml	9,00 zł
Stumbras	40ml	9,00 zł
Absolut	40ml	9,00 zł
Wyborowa	40ml	8,00 zł
Żytnia Ekstra	40ml	7,00 zł
Gorzka Żołądkowa	40ml	7,00 zł
Żubrówka	40ml	7,00 zł
Soplica Orzech Laskowy	40ml	7,00 zł
Cytrynówka Lubelska	40ml	8,00 zł
Wiśniówka	40ml	9,00 zł
Saska	40ml	7,00 zł
Dzika róża / Śliwka węgierka / wiśnia		
Śliwowica	40ml	10,00 zł

Vermouth

Martini	100ml	12,00 zł
Bianco / Rosso / Rosato / Extra Dry		

Likiery / Liqueurs

Amaretto	20ml	4,00 zł
Chambord Royal	20ml	7,00 zł
Kahlua	20ml	6,00 zł
Cointreau	20ml	6,00 zł
Malibu	20ml	6,00 zł
Goldwasser danzig	40ml	17,00 zł
Grand Marnier	20ml	7,00 zł



Koktajle / Cocktails

Aperol Spitzer Aperol, Proseco, Woda, Pomarańcza Aperol, Proseco, Water, Orange	22,00 zł
Mojito Rum biały, Limonka, Mięta White rum, Lime, Mint	18,00 zł
Cosmopolitan Wódka czysta, Likier pomarańczowy, Sok z limonki, Sok żurawinowy Vodka, Orange Liqueur, Lime juice, Cranberry juice	18,00 zł
Margarita Tequila Blanco, Cointreau, Sok z cytryny Tequila Blanco, Cointreau, Lemon juice	18,00 zł
Caipirinha Cachaca, Limonka, Cukier brązowy Cachaca, Lime, Brown sugar	18,00 zł
Warsaw coctail Wódka czysta, Likier Chambord, Vermuth Extra Dry, Sok z cytryny Vodka, Chambord liqueur, Vermuoth Extra Dry, Lemon juice	18,00 zł
Black / white russian Wódka czysta, Kahlua, Mleko Vodka, Kahlua, Milk	18,00 zł
Sex on the beach Wódka czysta, Likier brzoskwiniowy, Malibu, Sok pomarańczowy, Sok żurawinowy Vodka, Peach liqueur, Malibu, Orange juice, Cranberry juice	18,00 zł