

ROOM SERVICE

Zamów i ciesz się wyjątkowym smakiem w zaciszu swojego pokoju!
Order and enjoy the unique taste in the comfort of your room!
Bestelle und genieße den einzigartigen Geschmack in der
Gemütlichkeit deines Zimmers!

GODZINY OBSŁUGI ZAMÓWIEŃ

OPENING HOURS | BESTELLBEARBEITUNGSZEIT

13.00–22.00

ZAMÓWIENIA

ORDERS | BESTELLUNGEN

Numer wewnętrzny: **640**

Extension number | Nebenstellennummer

FORMA PŁATNOŚCI*

PAYMENTMETHODS* | ZAHLUNGSMETHODEN*

- Gotówka | Cash | Bargeld
 - Karta płatnicza | Card | Karte
 - Kredyt hotelowy (wymagana preautoryzacja środków na karcie)
- Hotel credit | Hotelkredit

* 50 PLN opłata serwisowa do każdego zamówienia

* 50 PLN service fee | * 50 PLN Servicegebühr



NAPOJE GORĄCE

HOT BEVERAGES | HEISSE GETRÄNKE

Americano	160 ml	16 PLN
Cappucino	260 ml	18 PLN
Latte Macchiato	320 ml	19 PLN
Caffe Latte	300 ml	19 PLN
Pallavi – Herbata Tea Tee	300 ml	16 PLN

Do wyboru | Choice of | Zur Auswahl stehen
Assam, Earl Gray, Fruit, Green & Rose, Mint,
Green, White & Peach, Rooibos

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES | KALTE GETRÄNKE

Woda Jantar gazowana / niegazowana 300 ML / 700 ml 12/18 PLN
Jantar sparkling /still water
Jantar Mineralwasser mit Kohlensäure /ohne Kohlensäure

Coca-Cola Fanta Sprite	250 ml	14 PLN
Kinley Tonic Fuzetea		

PIWO BUTELKOWE

BOTTLE BEER | FLASCHENBIER

Okocim Pils 5,0%	500 ml	20 PLN
Okocim Pszeniczne 5,0%	500 ml	20 PLN
Okocim Wheat Beer Okocim Weizenbier		
Okocim Porter 9,6%	500 ml	25 PLN
Okocim Lager 0,0%	500 ml	20 PLN

PRZYSTAWKI STARTERS VORSPEISEN

Łosoś ze zrównoważonej hodowli siekany z warzywami **62 PLN**
małosolnymi, chrupkie pieczywo z czarnuszką, oliwa szczypiorkowa
Sustainable farmed salmon chopped with lightly pickled vegetables,
crispy bread with nigella seeds, chive oil
Nachhaltig gezüchteter Lachs gehackt, mit salzarmen Gemüsen, knuspriges
Brot mit Schwarzkümmel, Schnittlauchöl

Polędwica wołowa wędzona dymem bukowym, suszone w soli **62 PLN**
morskiej pomidory cherry, oliwa tymiankowa z czosnkiem
niedźwiedzim, rukola z octem balsamicznym z Modeny
i Parmigiano Reggiano 24 miesięczny
Smoked beef tenderloin with beechwood smoke, sun-dried cherry
tomatoes in sea salt, thyme-infused olive oil with wild garlic,
arugula with balsamic vinegar from Modena, and 24-month-aged
Parmigiano Reggiano
Buchengeräuchertes Rinderfilet, mit Meersalz gepökelt, Kirschtomaten,
Thymianöl mit Bärlauch, Rucola mit Balsamico-Essig aus Modena
und 24 Monate altem Parmigiano Reggiano

Burrata, sałatka z pomidorów, brzoskwiń i rukoli, pesto **58 PLN**
bazyliowe, paluchy chlebowe
Burrata, tomato, peach and rocket salad, basil pesto, bread fingers
Burrata, Tomaten, Pfirsich und Rucola, Basilikum-Pesto, Brotstangen

ZUPY SOUPS SUPPEN

Rosół z kaczki z pierożkami **32 PLN**
Duck broth with dumplings | Entenbrühe mit Knödeln

Botwina z kwaśną śmietaną, ziemniakami smażonymi **28 PLN**
i jajem sadzonym
Beetroot soup with sour cream, fried potatoes and a fried egg
Junge Rübenblätter-Suppe mit saurer Sahne, Bratkartoffeln
und einem Spiegelei

MAKARONY PASTA TEIGWAREN

Spaghetti z krewetkami, chilli, kaparami, rukola z Parmigiano Reggiano 24 miesięcznym **82 PLN**

Spaghetti with prawns, chili, capers, arugula,
and 24-month old Parmigiano Reggiano
Spaghetti mit Garnelen, Chili, Kapern, Rucola, mit 24 Monate
altem Parmigiano Reggiano

Papardelle z jajem poche, truflami, szparagami,
Parmigiano Reggiano 24 miesięczny **78 PLN**

Papardelle with poched egg, truffles, asparagus,
parmigiano reggiano 24 month old
Pappardelle mit Poche-Ei, Trüffel, Spargel, 24 Monate alter Parmigiano Reggiano

DANIA GŁÓWNE RYBNE FISH MAIN COURSES | FISCHHAUPTGERICHTE

Dorsz pieczony, potrawka z kopru włoskiego z pomidorami
i masłem, groszek cukrowy z kalafiozem **88 PLN**

Roasted cod with fennel tomatoes and butter, sugar snap
peas with cauliflower
Gebratener Dorsch, Fenchelgericht mit Tomaten und Butter,
Zuckerschoten mit Blumenkohl

Pstrąg smażony na młodych warzywach okopowych,
sałatka z kiełków i jadalnych kwiatów, sos maślano-śmietanowy
z kawiozem z pstrąga **92 PLN**

Trout fried with fresh root vegetables, sprout and edible flower salad,
butter cream sauce with trout caviar
Forelle gebraten mit jungem Wurzelgemüse, Sprossen- und essbarem
Blütensalat, Buttercremesauce, mit Forellenkaviar

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE MEAT MAIN COURSES | FLEISCHHAUPTGERICHTE

Filet z kaczki smażony, dzikie brokuły, ciemny sos
z redukcją z czerwonego wina z jeżynami **92 PLN**

Fried duck fillet, wild broccoli, dark sauce with red wine reduction
and blackberries
Gebratenes Entenfilet, Wildbrokkoli, dunkle Soße mit
Rotweinreduktion und Brombeeren

Burger wołowy **48 PLN**
Beef burger | Rindfleischburger

DODATKI **SIDES** **BEILAGEN**

Frytki **20 PLN**
French fries | Pommes frites

DESERY **DESSERTS** **DESSERTS**

Mus pistacjowy z orzechowym crunchem **36 PLN**
Pistachio mousse with peanut crunch
Pistazienmousse mit Erdnuss-Crunch

Tiramisu **26 PLN**

Panna cotta z musem owocowym **22 PLN**
Panna cotta with fruit coulis
Panna Cotta mit Fruchtmousse

Sernik Baskijski **26 PLN**
Basque burnt cheesecake | Baskischer Käsekuchen