

DESERY | DESSERTS

KRUSZANIEC Z JABŁEK 🇵🇱

jabłka, żurawina, kruszonka, beza, lody waniliowe

APPLE CRUMBLE

apples, cranberry, crumble, meringue, vanilla ice-cream

17 PLN
180 g

🍷 Corvus Tokaj Late Harvest – *Furmint i Hárslevelű*
– Węgry/Hungary – 50 cl/75 PLN

SERNIK Z MASCARPONE

ser mascarpone, biała czekolada, żółtka, śmietana, puder malinowy, sos waniliowy

MASCARPONE CHEESECAKE

mascarpone cheese, white chocolate, egg yolks, cream, raspberrry powder, vanilla sauce

17 PLN
120 g

🍷 Prinz von Hessen Classic – *Riesling* – Niemcy/Germany – 139 PLN

PARFAIT CZEKOLADOWO – CHAŁWOWE ⭐

mus lodowy, chałwa, Nutella, owoce

CHOCOLATE AND HALVA PARFAIT

ice-cream mousse, halva, Nutella, fruit

17 PLN
150 g

🍷 Beringer – *Cabernet Sauvignon* – California, USA – 139 PLN

DESER LODOWY 🇵🇱

kompozycja lodów Grycan do wyboru „Klasyczna Melba” lub „Orzechowy Duet”

ICE-CREAM BOWL

Grycan ice-cream with fruit and nuts – ‘Classic Melba’ or ‘Nutty Duo’

17 PLN
150 g

🍷 Corvus Tokaj Late Harvest – *Furmint i Hárslevelű*
– Węgry/Hungary – 50 cl/75 PLN

WODY | BOTTLED WATER

Acqua Panna
250/750 ml.....13/19 PLN

S. Pellegrino
250/750 ml.....13/19 PLN

Cisowianka Perlage/Classique 🇵🇱
330/700 ml..... 9/17 PLN

PIWA | BEER

Żywiec z beczki (on tap) 🇵🇱
300/500 ml.....9/12 PLN

Żywiec (bottle)
330 ml..... 10 PLN

Paulaner (bottle)
500 ml.....18 PLN

Heineken (bottle)
330 ml..... 12 PLN

Zachęcamy do spróbowania piw regionalnych. Informacja na ten temat dostępna jest u obsługi.
Ask our servers about regional craft beers.

SZAMPAN I WINA MUSUJĄCE | CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

Marie Stuart – *Pinot Maunier, Pinot Noir, Chardonnay*75 cl370 PLN
– Francja/France
aromaty: marakuja, winogrona, minerały
aromas: passion fruit, grapes, minerals

MARTINI Prosecco – *Glera* – Włochy/Italy.....10/75 cl 15/105 PLN
aromaty: jabłko, brzoskwinia
aromas: apple, peach

Bujonis Cava Brut – *Macabeo, Xarel.Lo, Parellada*.....75 cl 89 PLN
– Hiszpania/Spain
aromaty: cytryna, tosty, wanilia
aromas: lemon, toast, vanilla

WINA BIAŁE | WHITE WINES

Chablis Le Classique – *Chardonnay* – Francja/France 75 cl 199 PLN
aromaty: miód, świeże grzyby, runo leśne, minerały
aromas: honey, fresh mushrooms, fell, minerals

Yealands Land made – *Sauvignon Blanc* 75 cl 169 PLN
– Nowa Zelandia/New Zealand
aromaty: agrest, porzeczka, tymianek, pokrzywa, minerały
aromas: gooseberry, currant, thyme, nettle, minerals

Prinz von Hessen Classic – *Riesling* – Niemcy/Germany..... 75 cl 139 PLN
aromaty: jabłko, cytrusy, grejpfrut, brzoskwinia
aromas: apple, citruses, grapefruit, peach

Palazzo Mio – *Grillo* – Włochy/Italy 75 cl 119 PLN
aromaty: brzoskwinia, liczi, ananas
aromas: peach, lychee, pineapple

Hibernal – Polska/Poland 🇵🇱15/75 cl 35/169 PLN
aromaty: zielone jabłko, cytryna, limonka
aromas: green apple, lemon, lime

Canepa Classico – *Sauvignon Blanc* – Chile15/75 cl 18/85 PLN
aromaty: grejpfrut
aromas: grapefruit

Corvus Tokaj Late Harvest - *Furmint i Hárslevelű* – Węgry/Hungary10/50 cl 16/75 PLN
aromaty: cytryna, brzoskwinia, herbata, kwiaty
aromas: lemon, peach, tea, flowers

WINA CZERWONE | RED WINES

Caiano Riserva – *Sangiovese* – Włochy/Italy ⭐ 75 cl 169 PLN
aromaty: śliwka, beczka dębowa
aromas: plum, oak barrel

San Millan Rioja Reserva – *Tempranillo* – Hiszpania/Spain..... 75 cl 149 PLN
aromaty: jagoda, wanilia, dym
aromas: berry, vanilla, smoke

Beringer – *Cabernet Sauvignon* – California, USA 75 cl 139 PLN
aromaty: konfitury owocowe, dąb, wanilia
aromas: fruit marmalade, oak, vanilla

Caliterra Reserva – *Carmenere* – Chile 75 cl 129 PLN
aromaty: śliwka, lukrecja, pieprz, czekolada, tosty
aromas: plum, liquorice, pepper, chocolate, toast

Chateau Brassac – *Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc* 75 cl 119 PLN
– Francja/France
aromaty: leśna jagoda, tytoń, kawa
aromas: wild forest berry, tobacco, coffee

Regent – Polska/Poland 🇵🇱15/75 cl 35/169 PLN
aromaty: borówka, jeżyna, wiśnia
aromas: cowberry, blackberry, cherry

Caiano Chianti Classico – *Sangiovese* – Włochy/Italy ⭐15/75 cl 21/99 PLN
aromaty: fiołki, wiśnia, czereśnia
aromas: violets, cherry, sweet cherry

Canepa Classico – *Merlot* – Chile.....15/75 cl 18/85 PLN
aromaty: kakao, pieprz, wiśnia
aromas: cocoa, pepper, cherry

Menu obowiązuje od 12 kwietnia.
W przypadku zamówienia room service, do każdego rachunku doliczona będzie kwota 10 PLN.

This menu starts from April 12th.
For room service orders 10 PLN is added to each bill.

Qubus Hotel®

MENU

PL | EN

MENU DEGUSTACYJNE
SAMPLING MENU 🇵🇱

99 PLN
OS./PERSON

PRZYSTAWKA DO WYBORU | APPETIZER (1 TO CHOOSE)

BEFSZTYK Tatarski
aksamitna wołowina, marynowany borowik, korniszon, cebula, anchois (na życzenie podany z żółtkiem) 100 g

STEAK TARTARE
velvety beef, marinated boletus, gherkin, onion, anchovies (served with yolk upon request)

MATIAS NA JABŁKOWO – MORELOWEJ SAŁATCE
marynowany filet z matiasa, koper, jabłko, morela, cebula, jogurt, chrzan 100 g

HERRING ON APPLE AND APRICOT SALAD
marinated herring fillet, dill, apple, apricot, onion, yogurt, horseradish

ZUPA | SOUP

CHŁODNIK STAROPOLSKI
botwina, ogórek kiszony, rzodkiewka, jogurt, koper, ziemniaki, bekon, jajko 150 g

TRADITIONAL POLISH COLD SOUP
beetroot leaves, pickled cucumber, radish, yogurt, dill, potatoes, bacon, egg

DANIE DO WYBORU | MAIN COURSE (1 TO CHOOSE)

POLĘDWICA Z DORSZA
smażona polędwica z dorsza, pistacje, groszek, imbir, marchew, szparagi, miód 160 g

COD LOINS
fried cod loins, pistachios, peas, ginger, carrots, asparagus, honey

FILET Z KACZKI
smażona pierś z kaczki, kasza kukurydziana, bekon, mus z czerwonej kapusty 150 g

DUCK BREAST
fried duck breast, corn grits, bacon, red cabbage mousse


DESER | DESSERT

KRUSZANIEC Z JABŁEK
jabłka, żurawina, kruszonka, beza, lody waniliowe 100 g

APPLE CRUMBLE
apples, cranberry, crumble, meringue, vanilla ice-cream




PRZYSTAWKI | APPETIZERS

BEFSZTYK TATARSKI  aksamitna wołowina, marynowany borowik, korniszon, cebula, anchois (na życzenie podany z żółtkiem)

STEAK TARTARE **35** PLN
180 g
velvety beef, marinated boletus, gherkin, onion, anchovies (served with yolk upon request)

 Regent – Polska/Poland – 169 PLN

CARPACCIO DI MANZO 
płatki aromatycznej wołowiny, oliwa z oliwek, pomidory, ocet winny, ser dojrzewający

CARPACCIO DI MANZO **35** PLN
100 g
aromatic beef slices, olive oil, tomatoes, wine vinegar, ripening cheese

 Caiano Chianti Classico – *Sangiovese* – Włochy/Italy – 99 PLN

MATIAS NA JABŁKOWO – MORELOWEJ SAŁATCE 
marynowany filet z matiasa, koper, jabłko, morela, cebula, jogurt, chrzan

HERRING ON APPLE AND APRICOT SALAD **29** PLN
200 g
marinated herring fillet, dill, apple, apricot, onion, yogurt, horseradish

 Hibernall – Polska/Poland – 169 PLN

GRILLOWANE KREWETKI
krewetki z grilla, sos Teriyaki, imbir, marchew, seler, pomarańcza, groszek cukrowy, czarny sezam

GRILLED SHRIMPS **56** PLN
250 g
grilled shrimps, Teriyaki sauce, ginger, carrot, celery, orange, sugar snap peas, black sesame seeds

 Yealands Land made – *Sauvignon Blanc* – Nowa Zelandia/New Zealand – 169 PLN

SAŁATA Z ŁOSOSIEM
pieczony filet z łososia, rukola, mango, świeży ogórek, papryka, sos vinaigrette

SALMON SALAD **45** PLN
200 g
baked salmon fillet, arugula, mango, fresh cucumber, bell pepper, vinaigrette dressing

 Prinz von Hessen Classic – *Riesling* – Niemcy/Germany – 139 PLN

SAŁATA POŁUDNIOWA 
grillowany filet z kurczaka, sałata, melon, ser Lazur, żurawina


SOUTHERN SALAD **35** PLN
260 g
grilled chicken breast, lettuce, melon, blue cheese, cranberry

 Canepa Classico – *Sauvignon Blanc* – Chile - 85 PLN


SAŁATA CAPRESE Z SEREM BURRATA 
ser Burrata, pomidor, świeży ogórek, melon, rzodkiewka, sos pesto

CAPRESE WITH BURRATA CHEESE **35** PLN
260 g
Burrata cheese, tomato, fresh cucumber, melon, radish, pesto


 Palazzo Mio – *Grillo* – Włochy/Italy - 119 PLN

 Do przystawek podajemy na życzenie bagietkę lub wypiekany przez nas chleb z masłem. *All appetizers are served, upon request, with a baguette or in-house baked bread with butter.*



ZUPY | SOUPS

CHŁODNIK STAROPOLSKI 
botwina, ogórek kiszony, rzodkiewka, jogurt, koper, ziemniaki, bekon, jajko

TRADITIONAL POLISH COLD SOUP **17** PLN
250 g
beetroot leafs, pickled cucumber, radish, yogurt, dill, potatoes, bacon, egg

ŻUREK NA MAŚLANCE 
zakwas, maślanka, jajko, czosnek, majeranek, boczek, grzanki orkiszowe

SOUR RYE SOUP ON BUTTERMILK **17** PLN
280 g
leavening, buttermilk, egg, garlic, marjoram, bacon, spelt croutons

CREMA DI POMODORO  
pomidory, cebula, czosnek, oliwa z oliwek, tymianek, bazyliia, śmietana



CREMA DI POMODORO **17** PLN
250 g
tomatoes, onions, garlic, olive oil, thyme, basil, cream



DANIA GŁÓWNE MAŁCZNE | MAIN COURSES (PASTA)




PIEROGI Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM 
mąka, jajka, pstrąg wędzony, twaróg, papryka, sos maślany

DUMPLINGS WITH SMOKED TROUT **35** PLN
300 g
flour, eggs, smoked trout, curd, pepper, butter sauce

 Hibernall – Polska/Poland – 169 PLN

SPAGHETTI NA TRZY SMAKI
makaron spaghetti, do wyboru sos: carbonara, pomodoro  lub pesto , ser dojrzewający

THREE FLAVOURS SPAGHETTI **29** PLN
350 g
spaghetti with one of the following sauces: carbonara, pomodoro  or pesto , ripening cheese

 carbonara – Canepa Classico – *Sauvignon Blanc* – Chile - 85 PLN
 pomodoro – Caiano Chianti Classico – *Sangiovese* – Włochy/Italy – 99 PLN
 pesto – Palazzo Mio – *Grillo* – Włochy/Italy – 119 PLN


Dania
wegetariańskie
*Vegetarian
dishes*


Dania i napoje
polskie
*Polish cuisine dishes
and drinks*



Bestseller


75 cl
Pasujące wino
Matching wine

INFORMACJA O ALERGENACH


Szanowni Goście, w trosce o Państwa bezpieczeństwo pragniemy poinformować, że we wszystkich naszych daniach mogą znajdować się składniki mogące wywołać alergie. O szczegóły prosimy zapytać obsługę kelnerską.

DANIA GŁÓWNE Z RYB | MAIN COURSES (FISH)

SANDACZ NA KASZOTTO Z PĘCZAKU 
smażony filet z sandacza, kasza pęczak, papryka, pomidory koktajlowe, szczypior, masło

ZANDER WITH PEARL BARLEY **55** PLN
300 g
fried zander fillet, pearl barley, bell pepper, cherry tomatoes, chives, butter

 Hibernall – Polska/Poland – 169 PLN

POLĘDWICA Z DORSZA 
smażona polędwica z dorsza, pistacje, groszek, imbir, marchew, szparagi, miód


COD LOINS **59** PLN
300 g
fried cod loins, pistachios, peas, ginger, carrots, asparagus, honey

 Hibernall – Polska/Poland – 169 PLN

STEK Z TUŃCZYKA
grillowany stek z tuńczyka, makaron pszenno-gryczany, papryka, czarne oliwki, szpinak, czosnek

TUNA STEAK **67** PLN
350 g
grilled tuna steak, wheat-buckwheat noodles, bell pepper, black olives, spinach, garlic

 Chablis Le Classique – *Chardonnay* – Francja/France - 199 PLN

ŁOSOŚ CYTRYNOWY 
pieczony filet z łososia, bulion z trawą cytrynową, pieczone talaraki z ziemniaka, szpinak, śmietana, mango, kolendra

LEMON SALMON **63** PLN
300 g
baked salmon fillet, lemon grass broth, roasted potato slices, spinach, cream, mango, coriander


 Yealands Land made – *Sauvignon Blanc* – Nowa Zelandia/New Zealand – 169 PLN

DANIA GŁÓWNE Z MIĘS | MAIN COURSES (MEAT)


COMBER JAGNIĘCY
pieczony comber jagnięcy, tortilla, ser feta, ser Lazur, karczoch, papryka, pomidory suszone, orzechy nerkowca, rukola, pomidory koktajlowe

RACK OF LAMB **69** PLN
370 g
roasted rack of lamb, tortilla, feta cheese, blue cheese, artichoke, bell pepper, sun-dried tomatoes, cashews, arugula, cherry tomatoes

 San Millan Rioja Reserva – *Tempranillo* – Hiszpania/Spain – 149 PLN

STEK Z ANGUSA 
grillowany stek z Angusa, pieczony ziemniak, twaróg, szczypior, szparagi, cebula, bekon

ANGUS STEAK **69** PLN
380 g
grilled Angus steak, baked potato, curd, chives, asparagus, onion, bacon

 Chateau Brassac – *Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc* – Francja/France – 119 PLN

INFORMATION CONCERNING ALLERGENS


Dear Guests, to ensure your safety we want to inform you that all our dishes may contain ingredients that may cause allergies. For more details, please ask the waiting staff.

DANIA GŁÓWNE Z MIĘS | MAIN COURSES (MEAT)

STEK Z POLĘDWICY
grillowana polędwica wołowa, masło ziołowe, szparagi, marchew, fasolka szparagowa, bataty


SIRLOIN STEAK **89** PLN
450 g
grilled beef sirloin, herb butter, asparagus, carrot, string beans, sweet potatoes

 Caiano Riserva – *Sangiovese* – Włochy/Italy – 169 PLN

GRILLOWANY SCHAB Z KOŚCIĄ 
grillowany schab wieprzowy, frytki, rzodkiewka, cukinia, marchew, szpinak, pesto pietruszkowe

GRILLED BONE-IN PORK CHOP **49** PLN
400 g
grilled pork chop, chips, radish, zucchini, carrot, spinach, parsley pesto

 Regent – Polska/Poland – 169 PLN


MEDALIONY WIEPRZOWE 
smażony, panierowany schab wieprzowy, frytki stekowe, biała kapusta, cebula, boczek, koper


PORK MEDALLIONS **42** PLN
360 g
fried pork chop coated with breadcrumbs, steak fries, white cabbage, onion, bacon, dill

 Regent – Polska/Poland – 169 PLN


FANTAZJA BARBECUE 
grillowana karkówka wieprzowa, polędwiczka wieprzowa, filet z kurczaka, boczek, papryka, cukinia, sos barbecue, pieczone ziemniaki

BARBECUE FANTASIA **48** PLN
370 g
grilled pork neck, pork tenderloin, chicken breast, bacon, bell pepper, zucchini, barbecue sauce, baked potatoes

 Caliterra Reserva – *Carmenere* – Chile - 129 PLN

FILET Z KACZKI 
smażona pierś z kaczki, kasza kukurydziana, bekon, mus z czerwonej kapusty

DUCK BREAST **58** PLN
400 g
fried duck breast, corn grits, bacon, red cabbage mousse

 Regent – Polska/Poland – 169 PLN

KURCZAK FRANCE ART 
smażona pierś z kurczaka, bekon, fasolka szparagowa, groszek cukrowy, pomidory koktajlowe, kalafior, marchew, szczypior

FRANCE ART CHICKEN **42** PLN
400 g
fried chicken breast, bacon, string beans, sugar snap peas, cherry tomatoes, cauliflower, carrot, chives

 Prinz von Hessen Classic – *Riesling* – Niemcy/Germany – 139 PLN