

Qubus Hotel®

MENU

PL | EN





BEFSZTYK TATARSKI 🇵🇱★

surowa aksamitna wołowina połączona z marynowanym borowikiem, korniszonem, czarnymi oliwkami i musztardą ziarnistą, biała cebula, czerwona marynowana cebula, majonez, oliwa pietruszkowa, bajgiel

STEAK TARTARE

raw velvety beef mixed with marinated boletus, gherkin, black olives and grainy mustard, white onion, marinated red onion, mayonnaise, parsley oil, bagel

🍷 Polecamy wino / we recommend wine:
La Baume La Grande Olivette – Merlot – Francja / France

46 PLN
180 g



SAŁATA Z KOZIM SEREM 🌿N

panierowany w płatkach kukurydzianych i smażony kozi ser, bukiet sałat, pieczona dynia, marynowany burak, sos jeżynowy, owoce sezonowe, sos vinaigrette, prażone pestki dyni

GOAT CHEESE SALAD

breaded in cornflakes and fried goat cheese, mixed salad, baked pumpkin, marinated beetroot, blackberry sauce, seasonal fruit, vinaigrette dressing, roasted pumpkin seeds

🍷 Polecamy wino / we recommend wine:
Propstei Ebernach – Riesling – Niemcy / Germany

46 PLN
280 g



KREWETKI PO PROWANSALSKU N

marynowane w czosnku i smażone krewetki, ciepła sałatka z marchwi, cukinii, papryki, sosu pomidorowego, ziół prowansalskich, białego wina, grzanka ziołowa

PROVENCAL SHRIMP

garlic marinated and fried shrimp, warm salad with carrots, zucchini, peppers, tomato sauce, herbes de Provence, white wine, herb toast

🍷 Polecamy wino / We recommend wine:
Chablis – Chardonnay – Francja / France

55 PLN
180 g



Bestseller



Nowości
New



Dania i napoje polskie
Polish cuisine dishes and drinks



Dania wegetariańskie
Vegetarian dishes



Danie XL
Dish size XL



Dania pikantne
Spicy dishes



KREM Z POMIDORÓW ☆ 🌿

krem z pomidorów, marchwi, selera, cebuli, kluseczki bazyliowe, śmietana, prażone orzeszki piniowe

TOMATO CREAM SOUP

tomatoes, carrot, celery, onion, basil dumplings, cream, roasted pine nuts

29 PLN
300 g



ŻUREK 🍷 🌿

bulion warzywny z zakwasem żytnim, borowiki, czosnek, cebula, majeranek, śmietana, boczek, jajko, ziemniaki purée

ŻUREK - SOUR RYE SOUP

vegetable broth with rye sourdough, boletus, garlic, onion, marjoram, cream, bacon, egg, mashed potatoes

29 PLN
350 g



RAMEN Z KACZKĄ 🍲 🌶️

bulion warzywny z sosem sojowym, makaron ramen, gotowana w niskiej temperaturze pierś z kaczki, papryka, grzyby shimeji, fasola edamame, marchew, por, kolendra, papryka chili, biały sezam, jajko

RAMEN WITH DUCK

vegetable broth with soy sauce, ramen noodles, low-temperature cooked duck breast, peppers, shimeji mushrooms, edamame beans, carrots, leeks, coriander, chili peppers, white sesame, egg

49 PLN
600 g

ramen w wersji wegetariańskiej 🌿 ze smażonym serem halloumi

vegetarian ramen with fried halloumi cheese.

49 PLN
600 g



TALERZ ROZMAITOŚCI

wędliny włoskie, ser lazur, ser kozi, polski ser dojrzewający, oliwki zielone, mini papryczki konserwowe, owoce sezonowe, orzechy

VARIETY PLATTER

Italian cured meats, blue cheese, goat cheese, Polish ripened cheese, green olives, canned mini peppers, seasonal fruit, nuts

79 PLN
250 g



MAKARON PACCHERI Z KURCZAKIEM N

makaron paccheri, pesto dyniowo - pomidorowe, borowiki, bób, brukselka, panierowany w skrobi i smażyony filet z kurczaka, prażone chili w oleju

49 PLN
350 g

PACCHERI PASTA WITH CHICKEN

paccheri pasta, pumpkin and tomato pesto, boletus, broad beans, brussels sprouts, chicken fillet breaded in starch and fried, roasted chili in oil

makaron paccheri w wersji wegetariańskiej ze smażyonym serem halloumi

vegetarian paccheri pasta with fried halloumi cheese

49 PLN
350 g

 Polecamy wino / we recommend wine:
Primitivo di Manduria Koine – Włochy / Italy



ŁOSOŚ Z WARZYWAMI N

smażyony i pieczony filet z łososia, purée z salsefii i ziemniaków, smażyony na maśle kalafior, zielona ciecierzycza, czerwona fasola, jarmuż, granat

79 PLN
400 g

SALMON WITH VEGETABLES

fried and baked salmon fillet, salsify and potato purée, butter-fried cauliflower, green chickpeas, red beans, kale, pomegranate

 Polecamy wino / we recommend wine:
Tomtit – Sauvignon Blanc – Nowa Zelandia / New Zealand



FISH&CHIPS

smażyony w tempurze filet z białej ryby, frytki, surówka z kapusty, marchewki, czerwonej cebuli, jabłka z sosem majonezowo – musztardowym z chili

59 PLN
450 g

FISH&CHIPS

tempura-fried white fish fillet, fries, cabbage, carrot, red onion, apple with mayonnaise and mustard sauce with chili

 Polecamy wino / we recommend wine:
Solaris – Polska / Poland



ANTRYKOT WOŁOWY Z GRILLA N

grillowany stek wołowy z antrykotu, pieczarka portobello, smażone ziemniaki, gorąca sałatka z zielonej ciecierzycy, czarnej soczewicy i czerwonej cebuli, sos pieczeniowo - musztardowy

GRILLED BEEF ENTRECOTE

grilled beef entrecote, portobello mushroom, fried potatoes, hot salad with green chickpeas, black lentils and red onion, gravy and mustard sauce



Polecamy wino / we recommend wine:

Caiano Chianti Classico Riserva – Sangiovese – Włochy / Italy

129 PLN
480 g



ROSTBEF Z PATELNI N

smażony rostbef wołowy, jajko sadzone, rukola, polski ser dojrzewający, smażone ziemniaki, gorąca sałatka z pieczarek, fasolki szparagowej z dodatkiem prażonych płatków chili

PAN-FRIED ROAST BEEF

fried roast beef, fried egg, arugula, Polish mature cheese, fried potatoes, hot salad with mushrooms, green beans and roasted chili flakes



Polecamy wino / we recommend wine:

Caiano Chianti Classico – Sangiovese – Włochy / Italy

89 PLN
400 g



SMASH BURGER N

bułka pszenna z czarnuszką, wołowina, ser cheddar, sos warzywny relish, pomidor, czerwona cebula, sałata, frytki zakręcone, sos serowy

SMASH BURGER

wheat roll with black cumin, beef, cheddar cheese, vegetable relish sauce, tomato, red onion, lettuce, curly fries, cheese sauce



Polecamy wino / we recommend wine:

Rioja Paco Garcia Seis – Tempranillo – Hiszpania / Spain

59 PLN
500 g



KOTLET SCHABOWY 🇵🇱 ★

panierowany i smażony kotlet schabowy, purée ziemniaczane z jabłkiem, cebulą i musztardą ziarnistą, smażona na maśle marchewka, sos pieprzowy

PORK CUTLET

breaded and fried pork chop, mashed potatoes with apple, onion and grainy mustard, carrots fried in butter, pepper sauce



Polecamy wino / we recommend wine:

Rondo-Regent – Polska / Poland

59 PLN
450 g



POLICZKI WIEPRZOWE 🍷🇳🇵

gotowane w niskiej temperaturze i duszone policzki wieprzowe, kluski ziemniaczane, bekon, smażona na maśle brukselka, sos pieczeniowy

PORK CHEEKS

low-temperature cooked and braised pork cheeks, potato dumplings, bacon, butter-fried brussels sprouts, gravy



Polecamy wino / we recommend wine:
Celeste Crianza – Tinto Fino – Hiszpania / Spain

59 PLN
380 g



KURCZAK NA KASZOTTO 🇳🇵

gotowana w niskiej temperaturze i smażona pierś z kurczaka z kością, kaszotto z kaszy pęczak, bobu, borowików, i marchewki, sos pieczeniowo - śliwkowy

CHICKEN WITH GROATS

low-temperature cooked and fried chicken breast with bone, groat made of pot barley, broad beans, boletus and carrots, gravy and plum sauce



Polecamy wino / we recommend wine:
Albizzia – Chardonnay – Włochy / Italy

59 PLN
350 g

DESERY | DESSERTS



SERNIK NOWOJORSKI 🇳🇵

sernik, sos dyniowo - pomarańczowy z cynamonem i rozmarynem

NEW YORK CHEESECAKE

cheesecake, pumpkin and orange sauce with cinnamon and rosemary



Polecamy wino / we recommend wine:
Prosecco Brut Tenuta Sant' Anna – Włochy / Italy

29 PLN
150 g



TIRAMISU 🇳🇵

biskopt nasączony kawą, mus z serka mascarpone, cukier puder, owoc sezonowy

TIRAMISU

sponge cake soaked in coffee, mascarpone cheese mousse, powdered sugar, seasonal fruit



Polecamy wino / we recommend wine:
La Di Motte – Pinot Grigio - Włochy / Italy

29 PLN
120 g

W przypadku zamówienia room service do każdego rachunku doliczona będzie kwota 20 PLN.

For room service orders, 20 PLN will be added to each bill.

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. Specyfikacja produktów występujących w potrawach i napojach dostępna jest u obsługi.

Dear Guests, to ensure your safety we want to inform you that all our dishes may contain ingredients that may cause allergies. The specification of products used in dishes and drinks is available from the staff.

WINA BEZALKOHOLOWE | ALCOHOL-FREE WINES

Nozeco poniżej / less than 0,5% alk. – Francja / France 

aromaty: cytrusy

aromas: citrus

*wino musujące / sparkling wine

20cl

36 PLN

Natureo 0% alk. Muscat – Hiszpania / Spain 

aromaty: jabłko, kwiat pomarańczy

aromas: apple, orange blossom

*wino spokojne / still wine

15/75cl

22/109 PLN

WINA MUSUJĄCE | SPARKLING WINES

Prosecco Brut Tenuta Sant' Anna 11% alk. – Glera – Włochy / Italy 

aromaty: brzoskwinia, melon,

plaster miodu

aromas: peach, melon, honey comb

10/75cl

19/139 PLN

Prosecco Amanti 10,5% alk. – Włochy / Italy

aromaty: brzoskwinia, gruszka

aromas: peach, pear

20cl

36 PLN

WINA BIAŁE | WHITE WINES

Chablis Le Classique 12,5% alk. – Chardonnay – Francja / France ☆

aromaty: miód, świeże grzyby, runo leśne, minerały

aromas: honey, fresh mushrooms, undergrowth, minerals

15/75cl

68/339 PLN

Albizzia 12% alk. – Chardonnay – Włochy / Italy

aromaty: cytrusy, cedr, mięta

aromas: citrus, cedar, mint

15/75cl

37/179 PLN

Tomtit 12,5% alk. – Sauvignon Blanc – Nowa Zelandia / New Zealand

aromaty: grejpfrut, cytryna, limonka

aromas: grapefruit, lemon, lime

15/75cl

33/159 PLN

Solaris 12,5% alk. – Polska / Poland 🇵🇱

aromaty: gruszka, brzoskwinia, miód

aromas: pear, peach, honey

15/75cl

40/195 PLN

Propstei Ebernach 11,5% alk. – Riesling – Niemcy / Germany

aromaty: jabłko, gruszka, cytrusy

aromas: apple, pear, citrus

15/75cl

28/139 PLN

La Di Motte 12,5% alk. – Pinot Grigio – Włochy / Italy ☆

aromaty: cytryna, limonka, zielone jabłko

aromas: lemon, lime, green apple

15/75cl

28/139 PLN

WINA CZERWONE | RED WINES

Caiano Chianti Classico Riserva 14% alk. ☆

– Sangiovese – Włochy / Italy

aromaty: śliwka, beczka dębowa

aromas: plum, oak barrel

15/75cl

60/299 PLN

Caiano Chianti Classico 13,5% alk. – Sangiovese – Włochy / Italy ☆

aromaty: fiołki, wiśnia, czereśnia

aromas: violets, cherry, sweet cherry

15/75cl

42/209 PLN

Rondo-Regent 11,5% alk. – Polska / Poland 🇵🇱

aromaty: czereśnia, czekolada, drewno, dym, skóra

aromas: sweet cherry, chocolate, wood, smoke, leather

15/75cl

40/195 PLN

Celeste Crianza 14% alk. – Tinto Fino – Hiszpania / Spain

aromaty: konfitura jagodowa, tosty, kakao, suszona śliwka

aromas: blueberry jam, toast, cocoa, dried plum

15/75cl

47/229 PLN

Primitivo di Manduria Koine 14,5% alk. – Włochy / Italy

aromaty: konfitury, czerwone owoce

aromas: jam, red fruits

15/75cl

30/145 PLN

Rioja Paco Garcia Seis – Tempranillo 13,5% alk. – Hiszpania / Spain

aromaty: truskawka, malina, czarna porzeczka, karmel, czekolada

aromas: strawberry, raspberry, black currant, caramel, chocolate

15/75cl

32/155 PLN

La Baume La Grande Olivette Merlot 14% alk. – Francja / France

aromaty: czarna porzeczka, przyprawy

aromas: blackcurrant, spices

15/75cl

28/135 PLN

Las Niñas 14% alk. - Carmenere – Chile

aromaty: lukrecja, jeżyna, suszone owoce

aromas: licorice, blackberry, dried fruit

15/75cl

24/119 PLN

**W sprzedaży dostępny jest również dodatkowy asortyment napojów i alkoholi.
O szczegóły zapytaj obsługę.**

An additional selection of beverages and alcoholic beverages
are also available for purchase. Please ask staff for details.



qubushotel.com