

# TWOJE ULUBIONE ZESTAWY 109 PLN

Qubus Hotel®



## NA POCZĄTEK

### BEFSZTYK TATARSKI

**180 g**  
surowa aksamitna wołowina połączona z marynowanym borowikiem, korniszonem, czarnymi oliwkami i musztardą ziarnistą, biała cebula, czerwona marynowana cebula, majonez, pesto pietruszkowe, bajgiel

### BRIOSZKA Z KOZIM SEREM

**350 g**  
karmelizowana rolada kozia, bukiet sałat, briozzka, winogrona, filety z pomarańczy, borówki, sos malinowy, oliwa z oliwek

### KREM Z BOBU

**280 g**  
krem z bobu na bulionie warzywnym, śmietana, kiełbasa chorizo, pestki dyni, chrupiące wiórki marchewki, pietruszki i buraka

Możliwość wyboru jednego dania z każdej grupy. Karafka wody w cenie kolacji.

W daniach mogą znajdować się składniki mogące wywołać alergię. O szczegóły prosimy zapytać obsługę kelnerską. Lista alergenów występujących w potrawach i napojach dostępna jest w restauracji.



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



## DANIE GŁÓWNE

### MAKARON BUCATINI ZE SZPARAGAMI

**400 g**  
makaron bucatini, pesto pietruszkowe, pomidory koktajlowe, szparagi zielone, ser mascarpone, smażona polędwica z dorsza lub smażony filet z kurczaka, chili

Makaron serwujemy także    
w wersji wegetariańskiej bez dodatku mięsa i ryby  
**350g**

### POŁĘDWICA Z KARMAZYNA

**390 g**  
pieczona polędwica z karmazyna (ryba), kruszonka z panko z suszonymi pomidorami, fasolka szparagowa, ziemniaki, sos śmietanowo-paprykowy

### SMASH BURGER

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

### KOTLET SCHABOWY

**450 g**  
panierowany i smażony kotlet schabowy, kapusta z cebulą, bekonem i koperkiem, ziemniaki

### FILET Z KURCZAKA Z ZIELONYMI WARZYWAMI

**400 g**  
gotowany w niskiej temperaturze i smażony filet z kurczaka, groszek, groszek cukrowy, cukinia, purée ziemniaczane, sałata radicchio, sos cytrynowy



## NA ZAKOŃCZENIE

### DOMOWE LODY SERNIKOWE

**140 g**  
domowe lody sernikowe, mus z mango, kruszonka, biała czekolada z suszonymi malinami, truskawka, borówki

### PANNA COTTA

**120 g**  
panna cotta, mus z malin, truskawka, borówki, mięta, beza, granola czekoladowa

 Bestseller

 Nowości

 Dania polskie

 Dania wegetariańskie

 Dania pikantne



Lista alergenów.

qubushotel.com



# YOUR FAVOURITE DINNER 109 PLN



## TO START

### STEAK TARTARE

180 g

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

### BRIOCHE WITH GOAT CHEESE

350 g

caramelized goat roulade, mixed salad, brioche, grapes, orange slices, blueberries, raspberry sauce, olive oil

### BROAD BEAN CREAM

280 g

cream of broad bean soup with vegetable broth, cream, chorizo sausage, pumpkin seeds, crunchy carrot, parsley and beetroot shavings

Possibility to choose one dish from each group. A carafe of water included in the price of dinner.

Dishes may contain ingredients that may cause allergies. Please ask the waitstaff for details. A list of allergens found in food and drinks is available in the restaurant.

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




## MAIN COURSES

### BUCATINI PASTA WITH ASPARAGUS

400 g

bucatini pasta, parsley pesto, cherry tomatoes, green asparagus, mascarpone cheese, fried cod fillet or fried chicken fillet, chili

We also serve pasta in a vegetarian version without meat and fish.  

350g

### REDFISH TENDERLOIN

390 g

roasted redfish tenderloin, panko crumble with dried tomatoes, green beans, potatoes, cream and pepper sauce

### SMASH BURGER

500 g

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

### PORK CHOP

450 g

breaded and fried pork chop, cabbage with onion, bacon and dill, potatoes

### CHICKEN FILLET WITH GREEN VEGETABLES

400 g

low-temperature cooked and fried chicken fillet, peas, sugar snap peas, zucchini, mashed potatoes, radicchio salad, lemon sauce



## SWEET FINISH

### HOMEMADE CHEESECAKE ICE CREAM

140 g

homemade cheesecake ice cream, mango mousse, crumble, white chocolate with dried raspberries, strawberry, blueberries

### PANNA COTTA

120 g

panna cotta, raspberry mousse, strawberry, blueberries, mint, meringue, chocolate granola

 Bestseller

 New

 Polish cuisine

 Vegetarian dishes

 Spicy dishes



List of allergens.

qubushotel.com

