

Qubus Hotel®

MENU

PL / EN

qubushotel.com





BEFSZTYK TATARSKI 🇵🇱 ⭐

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

46 PLN
180 g

STEAK TARTARE

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



BRIOSZKA Z KOZIM SEREM 🌿 N

karmelizowana rolada kozia, bukiet sałat, brioszka, winogrona, filety z pomarańczy, borówki, sos malinowy, oliwa z oliwek

46 PLN
350 g

BRIOCHE WITH GOAT CHEESE

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



SALATA A'LA NICEJSKA N 🌶️

bukiet sałat, smażona polędwica z tuńczyka lub filet z piersi kurczaka, fasolka szparagowa, boczek, ziemniak, czerwona cebula, marynowane karczochy, jajko panierowane w panko, sos vinaigrette, chili

46 PLN
320 g

SALAD À LA NIÇOISE

mixed salad, fried tuna tenderloin or chicken breast fillet, green beans, bacon, potato, red onion, marinated artichokes, panko-breaded egg, vinaigrette sauce, chili



KREWETKI PO PROWANSALSKU

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

55 PLN
180 g

PROVENCAL SHRIMP

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



KREM Z BOBU N

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

29 PLN
280 g

BROAD BEAN CREAM

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



RAMEN Z KACZKĄ ★ XL 🌶️

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

49 PLN
600 g

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

Ramen serwujemy także w wersji 🌿 ★ XL 🌶️
wegetariańskiej ze smażonym serem halloumi

We also serve ramen in a vegetarian version with fried halloumi cheese.

49 PLN
600 g



MAKARON BUCATINI ZE SZPARAGAMI N

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

55 PLN
400 g

BUCATINI PASTA WITH ASPARAGUS

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

Makaron serwujemy także w wersji wegetariańskiej bez dodatku mięsa i ryby

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

45 PLN
350 g



ŁOSOŚ Z WARZYWAMI N

smażony filet z łososia, papryka, groszek, cebula czerwona, szparagi zielone, masło morelowe, pesto pietruszkowe, grzanka ziołowa

79 PLN
380 g

SALMON WITH VEGETABLES

fried salmon fillet, pepper, peas, red onion, green asparagus, apricot butter, parsley pesto, herb toast



POLĘDWICA Z KARMAZYNA N

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

59 PLN
390 g

REDFISH TENDERLOIN

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



STEK Z POŁĘDWICY N

grillowana polędwica wołowa, purée selerowo-ziemniaczane, pieczarki, ser lazur, sos pieczeniowy, dziki brokuł, szparagi, marchewka

TENDERLOIN STEAK

grilled beef tenderloin, celery and potato purée, mushrooms, blue cheese, gravy, wild broccoli, asparagus, carrots

129 PLN
400 g



Polecamy wino / we recommend wine:

Caiano Chianti Classico Riserva – Sangiovese – Włochy / Italy ★



WOŁOWINA STIR-FRY N 🌶️

smażony rostbef wołowy, makaron udon, czerwona cebula, dziki brokuł, papryka, czosnek, imbir, sezam, sos sojowy, sos ostrygowy, szczypior, chili

BEEF STIR-FRY

fried roast beef, udon noodles, red onion, wild broccoli, pepper, garlic, ginger, sesame, soy sauce, oyster sauce, chives, chili

79 PLN
450 g



SMASH BURGER ★

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

SMASH BURGER

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

59 PLN
500 g



ŻEBERKA WIEPRZOWE N

gotowane w niskiej temperaturze, smażone, panierowane w panko i gorzycy żeberka wieprzowe, ziemniaki, czosnek, papryka, słodko-kwaśny sos pomidorowo-ogórkowy

PORK RIBS

low-temperature cooked, fried, panko-crusted and mustard-crusted pork ribs, potatoes, garlic, peppers, sweet and sour tomato and cucumber sauce

65 PLN
450 g



Polecamy wino / we recommend wine:

Caiano Chianti Classico - Sangiovese – Włochy / Italy ★



KOTLET SCHABOWY 🚫 N

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

PORK CHOP

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

55 PLN
450 g



FILET Z KURCZAKA N Z ZIELONYMI WARZYWAMI

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

CHICKEN FILLET WITH GREEN VEGETABLES

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

55 PLN
400 g



DOMOWE LODY SERNIKOWE  

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

HOMEMADE CHEESECAKE ICE CREAM

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

29 PLN
140 g



PANNA COTTA  

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

PANNA COTTA

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

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.

Lista alergenów występujących w potrawach i napojach dostępna jest w restauracji.

Dear Guests, for your safety, we would like to inform you that all our dishes may contain ingredients that may cause allergies. Please ask our wait staff for details. A list of allergens found in our food and beverages is available in the restaurant.



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

NAPOJE CIEPŁE | HOT BEVERAGES

Espresso	30 ml	12 PLN
Kawa / Coffee	200 ml	13 PLN
Flat White	200 ml	13 PLN
Caffe Latte	300 ml	13 PLN
Cappuccino	250 ml	13 PLN
Herbata / Tea (Ceylon, Earl Grey, Classic Green, Red Berries, Peppermint)	200 ml	9 PLN

NAPOJE ZIMNE | COLD BEVERAGES

Sok pomarańczowy / Orange juice	20 cl	10 PLN
Sok jabłkowy / Apple juice	20 cl	10 PLN
Pepsi / Pepsi Max	20 cl	10 PLN
Woda / Water	30 cl	10 PLN

PIWO I PRZEKĄSKI | BEER AND SNACKS

Lane / On tap 5,8% alk. 🚫	30 cl	14 PLN
Lane / On tap 5,8% alk. 🚫 ⭐	50 cl	17 PLN
Orzeszki / Peanuts	100 g	9 PLN

Zachęcamy do spróbowania piwa regionalnego. Informacja na ten temat dostępna jest u obsługi.

We encourage you to try regional beer. Ask the staff for details.

Rzeczywista zawartość alkoholu w napojach może ulec zmianie. O szczegóły zapytaj obsługę kelnerską.

Actual alcohol content of beverages may vary. Please ask wait staff for details.

PIWO BEZALKOHOLOWE | ALCOHOL-FREE BEER

Żywiec 0% alk. - Butelka/ Bottle  50 cl 16 PLN

WÓDKA | VODKA

40% alk. 20 cl 42 PLN

WHISKY


40% alk. 20 cl 70 PLN

WINO | WINE

CAIANO & QUBUS HOTEL

Wyjątkowe wina z Toskanii wytwarzane ze szlachetnego szczepu.
Exceptional wines from Tuscany produced from a noble grape variety.

Caiano Chianti Classico Riserva 13,5% alk. 
– Sangiovese – Włochy / Italy 15/75cl 31/149 PLN
aromaty: śliwka, beczka dębowa
aromas: plum, oak barrel

Caiano Chianti Classico 14% alk. – Sangiovese – Włochy / Italy 
aromaty: fiołki, wiśnia, czereśnia 15/75cl 24/119 PLN
aromas: violets, cherry, sweet cherry

Wino Białe / White Wine 12% alk. 75 cl 60 PLN

Wino Białe / White Wine 13% alk. 18 cl 29 PLN

Wino Czerwone / Red Wine 12% alk. 75 cl 60 PLN

Wino Czerwone / Red Wine 13% alk. 18 cl 29 PLN



	Zboża zawierające gluten, ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne				Skorupiaki i produkty pochodne	Jaja i produkty pochodne	Ryby i produkty pochodne	Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne	Soja i produkty pochodne	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	Orzechy	Seler i produkty pochodne	Gorzycza i produkty pochodne	Nasiona sezamu i produkty pochodne	Dwutlenek siarki i siarczyny	Łubin i produkty pochodne	Mięczaki i produkty pochodne
	pszenica	żyto	jęczmień	owies													
Befszyk tatarski	•	•	•	•						•			•	•	•		
Brioszka z kozim serem	•		•			•				•							
Salata a la nicejska z kurczakiem	•					•			•						•		
Salata a la nicejska z tuńczykiem	•					•	•		•						•		
Krewetki po prowansalsku	•				•								•				
Krem z bobu										•		•					
Ramen	•		•			•			•	•		•		•			
Makaron bucatini ze szparagami i kurczakiem	•					•		•	•	•	•	•		•	•		
Makaron bucatini ze szparagami i dorszem	•					•	•	•	•	•	•	•		•	•		
Łosoś z warzywami	•				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Półdzwica z karmazyna	•					•	•			•							
Stek z półdzwicy	•	•	•	•		•			•	•		•	•				
Wołowina Stir-fry	•							•	•	•	•	•		•	•		•
Smash burger	•									•			•		•		
Żeberka wieprzowe	•								•	•		•	•	•	•		
Kotlet schabowy	•					•									•		
Filet z kurczaka z zielonymi warzywami										•							
Domowe lody sernikowe									•	•							
Panna cotta	•			•		•		•	•	•	•			•			
Talerz różności										•	•						
Rosół	•					•						•			•		
Spaghetti	•					•			•	•	•	•	•		•		
Półdzwica z dorsza	•					•	•			•							
Półdzwiczki z kurczaka	•					•				•							
Naleśniki amerykańskie	•					•		•	•	•	•			•			



	Cereals containing gluten, their hybrid varieties and derived products					Shellfish and derived products	Eggs and derived products	Fish and derived products	Peanuts and derived products	Soybeans and derived products	Milk and milk-based products (including lactose)	Nuts	Celery and derived products	Mustard and derived products	Sesame seeds and derived products	Sulfur dioxide and sulphites	Lupine and derived products	Molluscs and derived products
	wheat	rye	barley	oats	kamut													
Steak tartare	•	•	•	•							•			•	•	•		
Brioche with goat cheese	•		•				•				•							
Salad à la niçoise with chicken	•						•			•						•		
Salad à la niçoise with tuna	•						•	•		•						•		
Provencal shrimp	•					•								•				
Broad bean cream											•		•					
Ramen	•		•				•			•	•		•		•			
Bucatini pasta with asparagus and chicken	•						•		•	•	•	•	•		•	•		
Bucatini pasta with asparagus and cod	•						•	•	•	•	•	•	•		•	•		
Salmon with vegetables	•					•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Redfish tenderloin	•						•	•			•							
Tenderloin steak	•	•	•	•			•			•	•		•	•				
Beef stir-fry	•								•	•	•	•	•		•	•		•
Smash burger	•										•			•		•		
Pork ribs	•									•	•		•	•	•	•		
Pork chop	•						•									•		
Chicken fillet with green vegetables											•							
Homemade cheesecake ice cream										•	•							
Panna cotta	•			•			•		•	•	•	•			•			
Variety platter											•	•						
Chicken broth	•						•						•			•		
Spaghetti	•						•			•	•	•	•	•		•		
Cod loin	•						•	•			•							
Chicken tenderloins	•						•				•							
American pancakes	•						•		•	•	•	•			•			

Qubus Hotel®

QUBUSHOTEL.COM