

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

CAESAR SALAD WITH CHICKEN AND BACON

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



KREM Z POMIDORÓW ☆ N

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 🚫 N

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 N 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

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



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

129 PLN
480 g



Polecamy wino / we recommend wine:

Caiano Chianti Classico Riserva – Sangiovese – Włochy / Italy



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

89 PLN
400 g



Polecamy wino / we recommend wine:

Caiano Chianti Classico – Sangiovese – Włochy / Italy



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

59 PLN
500 g



Polecamy wino / we recommend wine:

Rioja Paco Garcia Seis – Tempranillo – Hiszpania / Spain



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

59 PLN
450 g



Polecamy wino / we recommend wine:

Rondo-Regent – Polska / Poland



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

PRZEKĄSKI | SNACKS

Orzeszki / Peanuts

100 g

9 PLN

NAPOJE CIEPŁE | HOT BEVERAGES

Espresso

30 ml

12 PLN

Kawa / Coffee

200 ml

13 PLN

Flat White

200 ml

13 PLN

Caffè Latte

300 ml

13 PLN

Cappuccino

250 ml

13 PLN

Herbata / Tea

(Ceylon, Earl Grey, Pure Green, Sweet Fruits, 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 Zero

20 cl

10 PLN

7UP

20 cl

10 PLN

Woda / Water

30 cl

10 PLN

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.



Bestseller



Nowości / New



Produkty polskie / Polish products

Qubus Hotel®

PIWO | BEER

Lane / On tap 5,8% alk.  30 cl 13 PLN

Lane / On tap 5,8% alk.   50 cl 16 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.

PIWO BEZALKOHOLOWE | ALCOHOL-FREE BEER

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

WÓDKA | VODKA

40% alk. 20 cl 41 PLN

WHISKY

40% alk. 20 cl 69 PLN

WINO | WINE

Wino Białe / White Wine 12% alk. 75 cl 59 PLN

Wino Białe / White Wine 13% alk. 18 cl 25 PLN

Wino Czerwone / Red Wine 12% alk. 75 cl 59 PLN

Wino Czerwone / Red Wine 13% alk. 18 cl 25 PLN

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.



Bestseller



Nowości / New



Produkty polskie / Polish products

Qubus Hotel®

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.



Bestseller



Nowości / New



Produkty polskie / Polish products

Qubus Hotel®



qubushotel.com