

Qubus Hotel®

# MENU

---

PL / DE

[qubushotel.com](http://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



**BEEFSTEAK TATAR**

zarte, rohes Rindfleisch kombiniert mit marinierten Steinpilzen, Gewürzgurken, schwarzen Oliven und körnigem Senf, weißen Zwiebeln, eingelegten roten Zwiebeln, Mayonnaise, Petersilienpesto und Bagel.

**46 PLN**  
180 g

🍷 Polecamy wino / Wir empfehlen Wein:  
Rondo-Regent – Polska / Polen 🇵🇱

**BRIOSZKA Z KOZIM SEREM** 🍃 🇺🇸

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



**BRIOCHE MIT ZIEGENKÄSE**

karamellisierte Ziegenroulade, gemischter Salat, Brioche, Weintrauben, Orangenfilets, Blaubeeren, Himbeersauce, Olivenöl

**46 PLN**  
350 g

🍷 Polecamy wino / Wir empfehlen Wein:  
La Di Motte – Pinot Grigio – Włochy / Italien ⭐

**SAŁATA A'LA NICEJSKA** 🇺🇸 🌶️

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



**SALAT À LA NIÇOISE**

Gemischter Salat, gebratenes Thunfischfilet oder Hähnchenbrustfilet, grüne Bohnen, Speck, Kartoffeln, rote Zwiebeln, marinierte Artischocken, paniertes Ei, Vinaigrette, Chili

**46 PLN**  
320 g

🍷 Polecamy wino / Wir empfehlen Wein:  
Propstei Ebernach – Riesling - Niemcy / Deutschland

### KREWETKI PO PROWANSALSKU

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



### GARNELEN NACH PROVENZALISCHER

in Knoblauch marinierte und gebratene Garnelen, warmer Salat mit Karotten, Zucchini, Paprika, Tomatensauce, provenzalischen Kräuter, Weißwein, Kräutertoast

**59 PLN**  
180 g



Polecamy wino / Wir empfehlen Wein:

Chablis Le Classique – Chardonnay – Francja / Frankreich

### 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 BOHNEN CREME

Cremige Saubohnensuppe mit Gemüsebrühe, Sahne, Chorizo-Wurst, Kürbiskernen, knackigen Karotten, Petersilie und Rote-Bete-Spänen

### 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 MIT ENTE

Gemüsebrühe mit Sojasauce, Ramen-Nudeln, bei niedriger Temperatur gegarte Entenbrust, Paprika, Shimeji-Pilze, Edamame-Bohnen, Karotten, Lauch, Koriander, Chilischoten, weißer Sesam, Ei

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

Wir servieren Ramen auch in einer vegetarischen Variante mit gebratenem Halloumi-Käse.

**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 MIT SPARGEL**

Bucatini-Nudeln, Petersilienpesto, Kirschtomaten, grüner Spargel, Mascarpone, gebratenes Kabeljaufilet oder gebratenes Hähnchenfilet, Chili

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

Wir servieren Pasta auch in einer vegetarischen Variante ohne Fleisch oder Fisch.

**45 PLN**  
350 g

Polecamy wino / Wir empfehlen Wein:  
Primitivo di Manduria Koine – Włochy / Italien



**ŁOSOŚ Z WARZYWAMI** N

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

**LACHS MIT GEMÜSE**

gebratenes Lachsfilet, Paprika, Erbsen, rote Zwiebeln, grüner Spargel, Aprikosenbutter, Petersilienpesto, Kräutertoast

**79 PLN**  
380 g

Polecamy wino / Wir empfehlen Wein:  
Tomtit – Sauvignon Blanc – Nowa Zelandia / Neuseeland



**POLĘDWICA Z KARMAZYNA** N

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

**ROTBARSCHFILET**

gebackenes Rotbarschfilet (Fisch), Panko-Brösel mit getrockneten Tomaten, grünen Bohnen, Kartoffeln, Sahne und Paprikasauce

**59 PLN**  
390 g

Polecamy wino / Wir empfehlen Wein:  
Albizzia – Chardonnay – Włochy / Italien



### STEK Z POŁĘDWICY **N**

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

### LENDENSTEAK

gegrilltes Rinderfilet, Sellerie-Kartoffel-Püree, Champignons, Blauschimmelkäse, Bratensoße, Wildbrokkoli, Spargel, Karotten

**129 PLN**  
400 g



Polecamy wino / Wir empfehlen Wein:

Caiano Chianti Classico Riserva – Sangiovese – Włochy / Italien



### WOŁOWINA STIR-FRY **N**

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

### RINDFLEISCH-PFANNENGERICHT

gebratenes Rindfleisch, Udon-Nudeln, rote Zwiebeln, wilder Brokkoli, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Sesam, Sojasauce, Austernsauce, Schnittlauch, Chili

**79 PLN**  
450 g



Polecamy wino / Wir empfehlen Wein:

Celeste Crianza – Tinto Fino – Hiszpania / Spanien



### SMASH BURGER

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

### SMASH BURGER

Weizenbrötchen mit Schwarzkümmel, Rindfleisch, Cheddar-Käse, Gemüsesauce, Tomaten, roten Zwiebeln, Salat, Pommes frites und Käsesauce

**59 PLN**  
500 g



Polecamy wino / Wir empfehlen Wein:

Rioja Paco Garcia Seis – Tempranillo – Hiszpania / Spanien

## ŻEBERKA WIEPRZOWE N

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



## SCHWEINERIPPCHEN

niedrigtemperaturgegarte, frittierte, mit Panko und Senf panierte Schweinerippchen, Kartoffeln, Knoblauch, Paprika, süß-saure Tomaten-Gurken-Sauce

**65 PLN**  
450 g

 Polecamy wino / Wir empfehlen Wein:  
Caiano Chianti Classico - Sangiovese – Włochy / Italien 

## KOTLET SCHABOWY 🇵🇱 N

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



## SCHWEINEKOTELETT

paniertes und gebratenes Schweinekotelett, Kohl mit Zwiebeln, Speck und Dill, Kartoffeln

**55 PLN**  
450 g

 Polecamy wino / Wir empfehlen Wein:  
La Baume La Grande Olivette - Merlot – Francja / Frankreich

## 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



## HÄHNCHENFILET MIT GRÜNEM GEMÜSE

niedrigtemperaturgegartes und frittiertes Hähnchenfilet, Erbsen, Zuckerschoten, Zucchini, Kartoffelpüree, Radicchiosalat, Zitronensauce

**55 PLN**  
400 g

 Polecamy wino / Wir empfehlen Wein:  
Solaris – Polska / Polen 🇵🇱

**DOMOWE LODY SERNIKOWE**  


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



**HAUSGEMACHTES KÄSEKUCHEN-EIS**

hausgemachtes Käsekucheneis, Mangomousse, Streusel, weiße Schokolade mit getrockneten Himbeeren, Erdbeeren, Blaubeeren

**29 PLN**  
140 g

 Polecamy wino / Wir empfehlen Wein:  
Natureo 0,0% - Muscat – Hiszpania / Spanien

**PANNA COTTA**  

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



**PANNA COTTA**

Panna Cotta, Himbeermousse, Erdbeeren, Blaubeeren, Minze, Baiser, Schokoladen-Granola

**29 PLN**  
120 g

 Polecamy wino / Wir empfehlen Wein:  
Prosecco Brut Tenuta Sant' Anna – Włochy / Italien 

IDEALNE DO DZIELENIA | IDEAL ZUM TEILEN

**TALERZ ROZMAITOŚCI**

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



**VERSCHIEDENE TELLER**

Italienische Wurstwaren, Blauschimmelkäse, Ziegenkäse, polnischer gereifter Käse, grüne Oliven, eingelegte Mini-Paprika, Obst der Saison, Nüsse

**79 PLN**  
350 g

 Polecamy wino / Wir empfehlen Wein:  
Caiano Chianti Classico Riserva – Sangiovese – Włochy / Italien 



Bestseller



Nowości  
Neu



Dania i napoje polskie  
Polnische Gerichte  
und Getränke



Dania wegetariańskie  
Vegetarische Gerichte



Danie XL  
Große Portion



Dania pikantne  
Pikante Gerichte

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

Wenn Sie den Zimmerservice in Anspruch nehmen, werden Ihrer Rechnung zusätzlich 20 PLN hinzugefügt.

**Szanowni Goście, w trosce o Państwa bezpieczeństwo pragniemy poinformować, że we wszystkich naszych 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.**

Liebe Gäste, zu Ihrer Sicherheit möchten wir Sie darauf hinweisen, dass alle unsere Gerichte Zutaten enthalten können, die Allergien auslösen können. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen an unser Servicepersonal. Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene finden Sie im Restaurant.

## WINA BEZALKOHOLOWE | ALKOHOLFREIE WEINE

Nozeco poniżej / weniger als 0,5% alk. – Francja / Frankreich

aromaty: cytrusy

Aromen: Zitrus

\*napój musujący / prickelndes Getränk

20cl

**36** PLN

Natureo 0% alk. Muscat – Hiszpania / Spanien

aromaty: jabłko, kwiat pomarańczy

Aromen: Apfel, Orangenblüte

15/75cl

**21/99** PLN

## WINA MUSUJĄCE | SCHAUMWEINE

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

aromaty: brzoskwinia, melon,

plaster miodu

Aromen: Pfirsich, Melone, Honigwabe

10/75cl

**19/139** PLN

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

aromaty: brzoskwinia, gruszka

Aromen: Pfirsich, Birne

20cl

**36** PLN

## WINA BIAŁE | WEISSWEINE

Chablis Le Classique 12,5% alk. – Chardonnay – Francja / Frankreich  
aromaty: miód, świeże grzyby, runo leśne, minerały  
Aromen: Honig, frische Pilze, Waldboden, Mineralien  
15/75cl **61/299** PLN

Albizzia 12% alk. – Chardonnay – Włochy / Italien  
aromaty: cytrusy, cedr, mięta  
Aromen: Zitrusfrüchte, Zeder, Minze  
15/75cl **37/179** PLN

Tomtit 12,5% alk. – Sauvignon Blanc – Nowa Zelandia / Neuseeland  
aromaty: grejpfrut, cytryna, limonka  
Aromen: Grapefruit, Zitrone, Limette  
15/75cl **27/129** PLN

Solaris 12,5% alk. – Polska / Polen 🚫  
aromaty: gruszka, brzoskwinia, miód  
Aromen: Birne, Pfirsich, Honig  
15/75cl **40/195** PLN

Propstei Ebernach 11,5% alk. – Riesling – Niemcy / Deutschland  
aromaty: jabłko, gruszka, cytrusy  
Aromen: Apfel, Birne, Zitrusfrüchte  
15/75cl **28/139** PLN

La Di Motte 12,5% alk. – Pinot Grigio – Włochy / Italien ⭐  
aromaty: cytryna, limonka, zielone jabłko  
Aromen: Zitrone, Limette, grüner Apfel  
15/75cl **28/139** PLN

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

Eine zusätzliche Auswahl an Getränken, darunter auch alkoholische Getränke, ist ebenfalls erhältlich.  
Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen an unsere Mitarbeiter.

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

Der tatsächliche Alkoholgehalt der Getränke kann variieren.  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach Einzelheiten.

CAIANO & QUBUS HOTEL

Wyjątkowe wina z Toskanii wytwarzane ze szlachetnego szczepu.  
Außergewöhnliche Weine aus der Toskana, hergestellt aus einer edlen Rebsorte.

Caiano Chianti Classico Riserva 13,5% alk. ★  
– Sangiovese – Włochy / Italien  
aromaty: śliwka, beczka dębowa  
Aromen: Pflaume, Eichenfass  
15/75cl **31/149 PLN**

Caiano Chianti Classico 14% alk. – Sangiovese – Włochy / Italien ★  
aromaty: fiołki, wiśnia, czereśnia  
Aromen: Veilchen, Kirschen, Süßkirschen  
15/75cl **24/119 PLN**

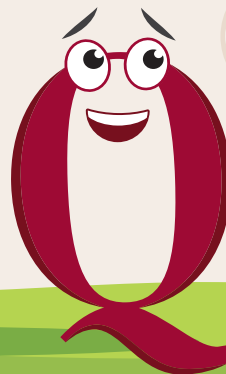
Rondo-Regent 11,5% alk. – Polska / Polen 🇵🇱  
aromaty: czereśnia, czekolada, drewno, dym, skóra  
Aromen: Kirsche, Schokolade, Holz, Rauch, Leder  
15/75cl **40/195 PLN**

Celeste Crianza 14% alk. – Tinto Fino – Hiszpania / Spanien  
aromaty: konfitura jagodowa, tosty, kakao, suszona śliwka  
Aromen: Blaubeermarmelade, Toast, Kakao, getrocknete Pflaume  
15/75cl **47/229 PLN**

Primitivo di Manduria Koine 14,5% alk. – Włochy / Italien  
aromaty: konfitury, czerwone owoce  
Aromen: Marmelade, rote Früchte  
15/75cl **31/149 PLN**

Rioja Paco Garcia Seis – Tempranillo 13,5% alk. – Hiszpania / Spanien  
aromaty: truskawka, malina, czarna porzeczka, karmel, czekolada  
Aromen: Erdbeere, Himbeere, schwarze Johannisbeere, Karamell, Schokolade  
15/75cl **32/155 PLN**

La Baume La Grande Olivette Merlot 14% alk. – Francja / Frankreich  
aromaty: czarna porzeczka, przyprawy  
Aromen: schwarze Johannisbeere, Gewürze  
15/75cl **28/135 PLN**



**Dzisiaj  
zjemy razem**

Heute werden  
wir zusammen  
essen.

## ● DANIA / DÄNEMARK ●



### Rosół podany z makaronem

Brühe mit Nudeln serviert

200G / 18 PLN



### Spaghetti z sosem pomidorowym

Spaghetti mit Tomatensoße

200G / 30 PLN



### Panierowane w panko polędwiczki z piersi kurczaka, z frytkami lub ziemniakami purée, z gotowanymi warzywami lub mizerią

Panierte Hähnchenbrustfilets,  
serviert mit Pommes frites oder Kartoffelpüree,  
dazu gekochtes Gemüse oder Gurkensalat.

300G / 38 PLN



### Amerykańskie naleśniki z owocami, nutellą i musem owocowym

Amerikanische Pfannkuchen mit Früchten,  
Nutella und Fruchtpüree

200G / 25 PLN

## ● NAPOJE / GETRÄNKE ●

### ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O DOSTĘPNE NAPOJE

FRAGEN SIE DAS PERSONAL NACH DEN VERFÜGBAREN GETRÄNKEN

Szanowni Goście, w trosce o Państwa bezpieczeństwo pragniemy poinformować, że we wszystkich naszych 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.

Liebe Gäste, zu Ihrer Sicherheit möchten wir Sie darauf hinweisen, dass alle unsere Gerichte Zutaten enthalten können, die Allergien auslösen können. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen an unser Servicepersonal.

Eine Liste der in Speisen und Getränken enthaltenen Allergene finden Sie im Restaurant.

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

Bei Bestellung von Zimmerservice werden jeder Rechnung 20 PLN hinzugefügt.



	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 różnorodności										•	•						
Rosół	•					•						•			•		
Spaghetti	•					•			•	•	•	•	•		•		
Półdzwica z dorsza	•					•	•			•							
Półdzwiczki z kurczaka	•					•				•							
Naleśniki amerykańskie	•					•		•	•	•	•			•			



	Glutenhaltiges Getreide, dessen Hybridsorten und daraus hergestellte Produkte					Krustentiere und daraus gewonnene Produkte	Eier und Eierzeugnisse	Fisch und Fischprodukte	Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte	Milch und Milchzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nüsse	Sellerie und Selleriezeugnisse	Senf und daraus hergestellte Produkte	Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte	Schwefeldioxid und Sulfite	Lupine und daraus gewonnene Produkte	Weichtiere und daraus gewonnene Produkte
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Kamut													
Beefsteak tatar	•	•	•	•							•			•	•	•		
Brioche mit Ziegenkäse	•		•				•				•							
Salat à la Niçoise mit Hühnchen	•						•			•						•		
Salat à la Niçoise mit Thunfisch	•						•	•		•						•		
Garnelen nach provenzalischer	•					•								•				
Broad bohnen creme											•		•					
Ramen	•		•				•			•	•		•		•			
Bucatini mit Spargel und Hähnchen	•						•		•	•	•	•	•		•	•		
Bucatini mit Spargel und Kabeljau	•						•	•	•	•	•	•	•		•	•		
Lachs mit Gemüse	•					•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Rotbarschfilet	•						•	•			•							
Lendensteak	•	•	•	•			•			•	•		•	•				
Rindfleisch-pfannengericht	•							•	•	•	•	•	•		•	•		•
Smash burger	•										•			•		•		
Schweinerippchen	•									•	•		•	•	•	•		
Schweinekotelett	•						•									•		
Hähnchenfilet mit grünem Gemüse											•							
Hausgemachtes käsekuchen-eis										•	•							
Panna Cotta	•			•			•	•	•	•	•	•			•			
Verschiedene Teller											•	•						
Brühe	•						•						•			•		
Spaghetti	•						•			•	•	•	•	•		•		
Kabeljaufilet	•						•	•			•							
Hähnchenbrust-filets	•						•				•							
Amerikanische Pfannkuchen	•						•	•	•	•	•	•			•			

Qubus Hotel®

QUBUSHOTEL.COM