

Qubus Hotel®

# MENU

PL / EN

[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



**STEAK TARTARE**

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

**46 PLN**  
180 g

🍷 Polecamy wino / we recommend wine:  
Rondo-Regent – Polska / Poland 🇵🇱

**BRIOSZKA Z KOZIM SEREM** 🌿🇳🇵

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



**BRIOCHE WITH GOAT CHEESE**

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

**46 PLN**  
350 g

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

**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



**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

**46 PLN**  
320 g

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

## KREWETKI PO PROWANSALSKU

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

**55 PLN**  
180 g



Polecamy wino / we recommend wine:

Chablis Le Classique – Chardonnay – Francja / France

## KREM Z BOBU N

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



### BROAD BEAN CREAM

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

**29 PLN**  
280 g

## 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



### 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 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

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

**ŁOSOŚ Z WARZYWAMI** N

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



**SALMON WITH VEGETABLES**

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

**79 PLN**  
380 g

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

**POLĘDWICA Z KARMAZYNA** N

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



**REDFISH TENDERLOIN**

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

**59 PLN**  
390 g

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



### 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



Polecamy wino / we recommend wine:

Celeste Crianza – Tinto Fino – Hiszpania / Spain

### 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



Polecamy wino / we recommend wine:

Rioja Paco Garcia Seis – Tempranillo – Hiszpania / Spain



### 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

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




### 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

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

**DOMOWE LODY SERNIKOWE**  **N**


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

 Polecamy wino / we recommend wine:  
Natureo 0,0% - Muscat – Hiszpania / Spain

**PANNA COTTA**  **N**

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

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

IDEALNE DO DZIELENIA | PERFECT FOR SHARING

**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**  
350 g

 Polecamy wino / we recommend wine:  
Caiano Chianti Classico Riserva – Sangiovese – Włochy / Italy 



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

**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.

## WINA BEZALKOHOLOWE | ALCOHOL-FREE WINES

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

aromaty: cytrusy

aromas: citrus

\*napój musujący / sparkling beverage

20cl

**36** PLN

Natureo 0% alk. Muscat – Hiszpania / Spain

aromaty: jabłko, kwiat pomarańczy

aromas: apple, orange blossom

15/75cl

**21/99** 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	<b>61/299</b> PLN
Albizzia 12% alk. – Chardonnay – Włochy / Italy aromaty: cytrusy, cedr, mięta aromas: citrus, cedar, mint	15/75cl	<b>37/179</b> PLN
Tomtit 12,5% alk. – Sauvignon Blanc – Nowa Zelandia / New Zealand aromaty: grejpfrut, cytryna, limonka aromas: grapefruit, lemon, lime	15/75cl	<b>27/129</b> PLN
Solaris 12,5% alk. – Polska / Poland 🚫 aromaty: gruszka, brzoskwinia, miód aromas: pear, peach, honey	15/75cl	<b>40/195</b> PLN
Propstei Ebernach 11,5% alk. – Riesling – Niemcy / Germany aromaty: jabłko, gruszka, cytrusy aromas: apple, pear, citrus	15/75cl	<b>28/139</b> PLN
La Di Motte 12,5% alk. – Pinot Grigio – Włochy / Italy ⭐ aromaty: cytryna, limonka, zielone jabłko aromas: lemon, lime, green apple	15/75cl	<b>28/139</b> 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.

**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.

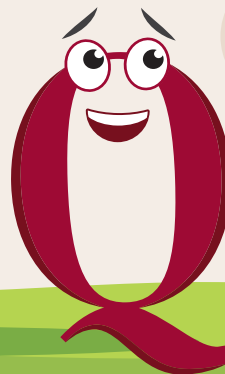
## CAIANO &amp; QUBUS HOTEL

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

<p>Caiano Chianti Classico Riserva 13,5% alk. ★ – Sangiovese – Włochy / Italy aromaty: śliwka, beczka dębowa aromas: plum, oak barrel</p>	15/75cl	<b>31/149</b> PLN
<p>Caiano Chianti Classico 14% alk. – Sangiovese – Włochy / Italy ★ aromaty: fiołki, wiśnia, czereśnia aromas: violets, cherry, sweet cherry</p>	15/75cl	<b>24/119</b> PLN
<p>Rondo-Regent 11,5% alk. – Polska / Poland 🇵🇱 aromaty: czereśnia, czekolada, drewno, dym, skóra aromas: sweet cherry, chocolate, wood, smoke, leather</p>	15/75cl	<b>40/195</b> PLN
<p>Celeste Crianza 14% alk. – Tinto Fino – Hiszpania / Spain aromaty: konfitura jagodowa, tosty, kakao, suszona śliwka aromas: blueberry jam, toast, cocoa, dried plum</p>	15/75cl	<b>47/229</b> PLN
<p>Primitivo di Manduria Koine 14,5% alk. – Włochy / Italy aromaty: konfitury, czerwone owoce aromas: jam, red fruits</p>	15/75cl	<b>31/149</b> PLN
<p>Rioja Paco Garcia Seis – Tempranillo 13,5% alk. – Hiszpania / Spain aromaty: truskawka, malina, czarna porzeczka, karmel, czekolada aromas: strawberry, raspberry, blackcurrant, caramel, chocolate</p>	15/75cl	<b>32/155</b> PLN
<p>La Baume La Grande Olivette Merlot 14% alk. – Francja / France aromaty: czarna porzeczka, przyprawy aromas: blackcurrant, spices</p>	15/75cl	<b>28/135</b> PLN

## MENU DLA DZIECI

KID'S MENU



Dzisiaj  
zjemy razem  
Today we will  
eat together

### ● DANIA / DISHES ●



**Rosół podany z makaronem**  
Chicken soup with noodles

200G / 18 PLN



**Spaghetti z sosem pomidorowym**  
Spaghetti with tomato sauce

200G / 30 PLN



**Panierowane w panko polędwiczki  
z piersi kurczaka, z frytkami lub ziemniakami purée,  
z gotowanymi warzywami lub mizerią**  
Panko-coated chicken breast tenderloin,  
with French fries or mashed potatoes,  
with cooked vegetables or cucumber salad

300G / 38 PLN



**Amerykańskie naleśniki z owocami,  
nutellą i musem owocowym**  
American pancakes with fruit, nutella and fruit mousse

200G / 25 PLN

### ● NAPOJE / DRINKS ●

**ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O DOSTĘPNE NAPOJE**  
ASK THE STAFF ABOUT AVAILABLE DRINKS

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.

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

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



	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	kamut													
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 polędwicy	•	•	•	•			•		•	•		•	•	•				
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