

TWOJE

Qubus Hotel®

ULUBIONE ZESTAWY 109 PLN



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, oliwa pietruszkowa, bajgiel

SAŁATA Z KOZIM SEREM

280 g

panierowany w płatkach kukurydzianych i smażony kozi ser, bukiet sałat, pieczona dynia, marynowany burak, sos jeżynowy, owoce sezonowe, sos vinaigrette, prażone pestki dyni

RAMEN Z KACZKĄ

600 g

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 w wersji wegetariańskiej 
ze smażonym serem halloumi

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



DANIE GŁÓWNE

MAKARON PACCHERI Z KURCZAKIEM

350 g

makaron paccheri, pesto dyniowo - pomidorowe, borowiki, bób, brukselka, panierowany w skrobi i smażony filet z kurczaka, prażone chili w oleju

makaron paccheri
w wersji wegetariańskiej 
ze smażonym serem halloumi

FISH&CHIPS

450 g

smażony w tempurze filet z białej ryby, frytki, surówka z kapusty, marchewki, czerwonej cebuli, jabłka z sosem majonezowo - musztardowym z chili

SMASH BURGER

500 g

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

KOTLET SCHABOWY 450 g

panierowany i smażony kotlet schabowy, purée ziemniaczane z jabłkiem, cebulą i musztardą ziarnistą, smażona na maśle marchewka, sos pieprzowy



NA ZAKOŃCZENIE

SERNIK NOWOJORSKI

150 g

sernik, sos dyniowo - pomarańczowy z cynamonem i rozmarynem

TIRAMISU

120 g

biszkopt nasączony kawą, mus z serka mascarpone, cukier puder, owoc sezonowy

 Bestseller

 Nowości

 Dania polskie

 Dania wegetariańskie

 Danie XL

 Dania pikantne

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.



YOUR

Qubus Hotel®

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 oil, bagel

GOAT CHEESE SALAD

280 g

breaded in cornflakes and fried goat cheese, mixed salad, baked pumpkin, marinated beetroot, blackberry sauce, seasonal fruit, vinaigrette dressing, roasted pumpkin seeds

RAMEN WITH DUCK

600 g

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

vegetarian ramen with fried halloumi cheese. 



MAIN COURSES

PACCHERI PASTA WITH CHICKEN

350 g

paccheri pasta, pumpkin and tomato pesto, boletus, broad beans, brussels sprouts, chicken fillet breaded in starch and fried, roasted chili in oil

vegetarian paccheri pasta with fried halloumi cheese 

FISH&CHIPS

450 g

tempura-fried white fish fillet, fries, cabbage, carrot, red onion, apple with mayonnaise and mustard sauce with chili

SMASH BURGER

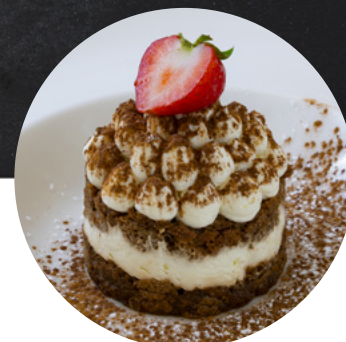
500 g

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

PORK CUTLET

450 g

breaded and fried pork chop, mashed potatoes with apple, onion and grainy mustard, carrots fried in butter, pepper sauce



SWEET FINISH

NEW YORK CHEESECAKE

150 g

cheesecake, pumpkin and orange sauce with cinnamon and rosemary

TIRAMISU

120 g

sponge cake soaked in coffee, mascarpone cheese mousse, powdered sugar, seasonal fruit

 Bestseller

 New

 Polish cuisine

 Vegetarian dishes

 Dish size XL

 Spicy dishes

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.

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

