

Qubus Hotel®

# MENU

PL | EN





## PRZYSTAWKI | STARTERS

### BEFSZTYK Tatarski

aksamitna wołowina, marynowany borowik, korniszon, biała cebula, anchois, czerwona marynowana cebula, puder z oliwek, musztarda ziarnista (na życzenie podany z żółtkiem)

**42 PLN**  
180 g

### BEEFSTEAK TARTARE

velvety beef, marinated boletus, gherkin, white onion, anchovies, red marinated onion, olive powder, grainy mustard (served with egg yolk on request)

### GOŁĄBEK Z KASZĄ JAGŁANĄ,

#### JAGNIĘCINĄ I BOROWIKAMI

kapusta włoska, kasza jagłana, jagnięcina, orzechy włoskie, cebula, borowiki, sos borowikowy

**36 PLN**  
120 g

### CABBAGE ROULADE WITH MILLET GROATS, LAMB AND BOLETUS

savoy cabbage, millet groats, lamb, walnuts, onion, boletus mushrooms, boletus sauce

### SALĄTA Z KURCZAKIEM I DYNIĄ

bukiet sałat, grillowany filet z kurczaka, kurki, dynia, orzechy włoskie, orzechowy vinaigrette, krem balsamiczny, mus z gorgonzolą

**43 PLN**  
350 g

### CHICKEN AND PUMPKIN SALAD

salad mix, grilled chicken breast, chanterelles, pumpkin, walnuts, nut vinaigrette, balsamic cream, mousse with gorgonzola

### SALĄTA Z KOZIM SEREM

pieczony kozi ser, pistacje, orzechy laskowe, sałata, sos agrestowo-malinowy, truskawki, pomidory koktajlowe, czosnek, rozmaryn, olej, chili, chips z batata, sezam

**48 PLN**  
250 g

### GOAT CHEESE SALAD

baked goat cheese, pistachios, hazelnuts, lettuce, raspberry and gooseberry sauce, strawberries, cherry tomatoes, garlic, rosemary, oil, chilli, sweet potato chips, sesame

### SKORZONERA Z SOSEM

#### TYMIANKOWYM

gotowana na parze i podsmażona na maśle skorzonera, śmietana, tymianek, sos cytrynowo-maślany, placuszki ziemniaczane rösti, sałata, pomidory koktajlowe, orzechy włoskie, chips serowy

**35 PLN**  
250 g

### BLACK SALSIFY WITH THYME SAUCE

black salsify steamed and fried in butter, cream, thyme, lemon and butter sauce, rösti potato pancakes, lettuce, cherry tomatoes, walnuts, cheese crisp

### KREWETKI Z MAKARONEM RYŻOWYM

grillowane krewetki, sos sojowy, czosnek, makaron ryżowy, marchew, cukinia, cebula dymka, pomidory koktajlowe, ostra papryka czuszką, imbir, czarny sezam, limonka

**69 PLN**  
250 g

### SHRIMPS WITH RICE NOODLES

grilled shrimps, soy sauce, garlic, rice noodles, carrots, zucchini, spring onion, cherry tomatoes, hot pepper, ginger, black sesame, lime



### DESKA WĘDLIN LUB SERÓW

#### CHARCUTERIE OR CHEESE BOARD

**45 PLN**  
250 g

Do przystawek podajemy na życzenie ciepłą bułeczkę ziemniaczaną lub wypiekany przez nas chleb z masłem.

On request, the starters are served with a warm potato roll or bread baked by us, with butter.

## ZUPY | SOUPS

### ZUPA BENEDYKTYŃSKA

borowiki, cebula, ziemniaki, jajko w koszulce

**23 PLN**  
250 g

### BENEDICTINE SOUP

Boletus mushrooms, onion, potatoes, poached egg

### KREM Z KISZONEJ KAPUSTY

#### Z ŻEBERKIEM WIEPRZOWYM

kiszona kapusta, ziemniaki, cebula, czosnek, kmin rzymski, gałka muszkatołowa, majeranek, żeberko wieprzowe, popcorn

**25 PLN**  
270 g

### CREAMY SAUERKRAUT

#### SOUP WITH PORK RIB

sauerkraut, potatoes, onion, garlic, cumin, nutmeg, marjoram, pork rib, popcorn

### KREM Z DYNI I BATATÓW

#### Z CZARNĄ SOCZEWICĄ

dynia, bataty, marchew, seler, pietruszka, cebula, czosnek, śmietana, krem kokosowy, sos sweet chili, czarna soczewica, masło, makaron ryżowy, płatki chili

**25 PLN**  
250 g

### PUMPKIN AND SWEET POTATO CREAM WITH BLACK LENTILS

pumpkin, sweet potatoes, carrots, celery, parsley, onion, garlic, cream, coconut cream, sweet chilli sauce, black lentils, butter, rice noodles, chilli flakes

## DANIA MĄCZNE | FLOUR COURSES

### PIEROGI Z DYNIĄ

mąka, jajka, dynia, polski ser dojrzewający, salsa z kurek, orzeszki piniowe

**39 PLN**  
350 g

### DUMPLINGS WITH PUMPKIN FILLING

flour, eggs, pumpkin, Polish ripened cheese, chanterelle salsa, pine nuts

### GRILLOWANE KREWETKI

grillowane krewetki, makaron tagliatelle, śmietana, czosnek, szpinak, cukinia, marchew, pomidory koktajlowe

**75 PLN**  
320 g

### GRILLED SHRIMPS

grilled shrimps, tagliatelle pasta, cream, garlic, spinach, zucchini, carrots, cherry tomatoes

## DANIA GŁÓWNE Z RYB | MAIN COURSES (FISH)

### STEK Z TUŃCZYKA

grillowany stek z tuńczyka, ciecierzycy, szpinak, pomidory cherry, purée z kalafiora, pesto z pietruszki

**73 PLN**  
460 g

### TUNA STEAK

grilled tuna steak, chickpeas, spinach, cherry tomatoes, cauliflower purée, parsley pesto

### ZĘBACZ Z PURÉE

#### ZIEMNIACZANO-DYNIOWYM

pieczony filet z zębacza, kruszonka z panko, bekonu i oliwek, purée ziemniaczane, purée z dyni, grzyby opieńki, emulsja koperkowa

**61 PLN**  
350 g

### ATLANTIC WOLFFISH WITH POTATO AND PUMPKIN PURÉE

baked Atlantic wolffish fillet, panko, bacon and olives crumble, potato purée, pumpkin purée, honey fungus, dill emulsion

## DANIA GŁÓWNE Z MIĘS | MAIN COURSES (MEAT)

### ANTRYKOT Z CIEŁĘCINY N

gotowany w niskiej temperaturze i smażony na maśle antrykot cielęcy, kluski z batatów, buraki, ser dojrzewający, masło, szalwia

**89 PLN**  
350 g

### VEAL ENTRECÔTE

cooked at low temperature and fried in butter veal entrecôte, sweet potato dumplings, beetroots, ripened cheese, butter, sage

### STEK Z POŁĘDWICY N

grillowana połówka wołowa, do wyboru sos: pieprzowy, z sera pleśniowego lub borowikowy, ziemniaki, papryka, kukurydza, fasolka szparagowa, cebula dymka, masło, pietruszka, czosnek

**119 PLN**  
520 g

### SIRLOIN STEAK

grilled beef sirloin, sauce to choose from: pepper, blue cheese or boletus, potatoes, pepper, corn, string beans, spring onion, butter, parsley, garlic

### GOLONKA WIEPRZOWA N

pieczona golonka wieprzowa, marchew, czosnek, purée ziemniaczane, kiszona kapusta, boczek, sos piwny

**55 PLN**  
600 g

### PORK KNUCKLE

roasted pork knuckle, carrot, garlic, mashed potatoes, sauerkraut, bacon, beer sauce

### PIECZONE UDO KACZE N

pieczone udo kaczki, gnocchi buraczane, purée z batatów, marchew, masło, sos żurawinowy

**75 PLN**  
500 g

### ROAST DUCK LEG

roast duck leg, beetroot gnocchi, sweet potato purée, carrot, butter, cranberry sauce

### KURCZAK SWEET CHILI N

panierowany i smażony filet z kurczaka, sos sweet chili, ryż, szczypiorek, groszek cukrowy, masło

**49 PLN**  
400 g

### SWEET CHILLI CHICKEN

breaded and fried chicken breast, sweet chilli sauce, rice, chives, sugar snap peas, butter

### HAMBURGER WOŁOWY N

bułka ziemniaczana, burger z Angus, jajko, boczek, mozzarella, ogórek konserwowy, rukola, orzech nerkowca, pomidor, sos majonezowy, frytki stekowe

**59 PLN**  
500 g

### BEEF BURGER

potato roll, Angus burger, egg, bacon, mozzarella, pickled cucumber, arugula, cashew nut, tomato, mayonnaise sauce, steak fries

### BAJGIEL Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ N

bajgiel pszenny, szarpana wieprzowina, salsa meksykańska, rukola, ser cheddar, frytki z batatów

**58 PLN**  
450 g

### PULLED PORK BAGEL

wheat bagel, pulled pork, Mexican salsa, arugula, cheddar cheese, sweet potato fries

## DESERY | DESSERTS

### CIASTKO CZEKOLADOWE N

#### Z KREMEM GIANDUJA

ciasto czekoladowe z kremem czekoladowo-orzechowym, krem śmietankowy z cynamonem, mus z jeżyn

**29 PLN**  
120 g

### CHOCOLATE CAKE WITH GIANDUIA CREAM

chocolate cake with chocolate and hazelnut cream, cream with cinnamon, blackberry mousse

### TARTA ORZECHOWA N

krucho ciasto, orzechy włoskie, miód, sos waniliowy, lody czekoladowe, granola

**25 PLN**  
150 g

### WALNUT TART

shortcrust pastry, walnuts, honey, vanilla sauce, chocolate ice cream, granola

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 u obsługi.

Dear Guests, out of concern for your safety, we would like to inform you that all our dishes may contain ingredients that may cause allergies. Ask the staff for details. The list of allergens present in food and drinks is available on request.

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.



Bestseller



Nowość / New



Dania i napoje polskie / Polish cuisine dishes and drinks



Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes



### DANIE REGIONALNE

Sezonowo w ofercie restauracji dostępne jest danie regionalne według receptury Szefa Kuchni. O szczegóły zapytaj obsługę.

### REGIONAL DISHES

Seasonally, the restaurant offers a regional dish made according to the Chef's recipe. Ask the staff for details.

## WINA MUSUJĄCE | SPARKLING WINES

Cuvée Léonie Brut – Pinot Noir,  
Pinot Meunier, Chardonnay  
– Francja / France  
aromaty: żółte owoce tropikalne,  
suszone kwiaty  
aromas: yellow tropical fruit,  
dried flowers

75cl 399 PLN

Prosecco Brut Tenuta  
Sant' Anna – Glera  
– Włochy / Italy  
aromaty: brzoskwinia, melon,  
plaster miodu  
aromas: peach, melon, honey comb

10/75cl 18/129 PLN

Prosecco Extra Dry Tenuta Sant' Anna – Glera  
– Włochy / Italy  
aromaty: akacja, brzoskwinia,  
kwiaty gruszy  
aromas: acacia, peach, pear flowers

20cl 36 PLN

## WINA BIAŁE | WHITE WINES

Chablis Le Classique  
– Chardonnay  
– Francja / France  
aromaty: miód, świeże grzyby,  
runo leśne, minerały  
aromas: honey, fresh mushrooms,  
undergrowth, minerals

15/75cl 61/299 PLN

Yealands Land Made  
– Sauvignon Blanc  
– Nowa Zelandia / New Zealand  
aromaty: agrest, porzeczka, tymianek,  
pokrzywa, minerały  
aromas: gooseberry, currant, thyme,  
nettle, minerals

15/75cl 41/199 PLN

Ville De Colmar – Gewurztraminer **N**  
– Francja / France  
aromaty: róża, imbir, melon, liczi  
aromas: rose, ginger, melon, lychee

15/75cl 41/199 PLN

Solaris – Polska / Poland **☹**  
aromaty: gruszka, brzoskwinia, miód  
aromas: pear, peach, honey

15/75cl 36/175 PLN

Prinz Von Hessen Classic – Riesling  
– Niemcy / Germany  
aromaty: jabłko, cytrusy, grejpfrut,  
brzoskwinia  
aromas: apple, citrus, grapefruit, peach

15/75cl 35/169 PLN

La Di Motte – Pinot Grigio  
– Włochy / Italy  
aromaty: cytryna, limonka, zielone jabłko  
aromas: lemon, lime, green apple

15/75cl 26/129 PLN

Broadleaf – Sauvignon Blanc **N**  
– RPA / South Africa  
aromaty: grejpfrut, limonka, mango, papaja  
aromas: grapefruit, lime, mango, papaya

15/75cl 20/99 PLN

## WINA CZERWONE | RED WINES

Caiano Chianti Classico Riserva **☆**  
– Sangiovese – Włochy / Italy  
aromaty: śliwka, beczka dębowa  
aromas: plum, oak barrel

15/75cl 49/239 PLN

Caiano Chianti Classico **☆**  
– Sangiovese – Włochy / Italy  
aromaty: fiołki, wiśnia, czereśnia  
aromas: violets, cherry, sweet cherry

15/75cl 37/179 PLN

Rondo-Regent **☹**  
– Polska / Poland  
aromaty: czereśnia, czekolada, drewno,  
dym, skóra  
aromas: sweet cherry, chocolate, wood,  
smoke, leather

15/75cl 36/175 PLN

Panamera Cuvée  
– Cabernet Sauvignon  
– California, USA  
aromaty: wiśnia, malina, anyż,  
wanilia, czarny pieprz  
aromas: cherry, raspberry, aniseed,  
vanilla, black pepper

15/75cl 36/175 PLN

Primitivo di Manduria Koine **N**  
– Włochy / Italy  
aromaty: konfitury, czerwone owoce  
aromas: jam, red fruits

15/75cl 28/139 PLN

Rioja Paco Garcia Seis – Tempranillo  
– Hiszpania / Spain  
aromaty: truskawka, malina,  
czarna porzeczka, karmel, czekolada  
aromas: strawberry, raspberry,  
black currant, caramel, chocolate

15/75cl 26/129 PLN

La Baume La Grande Olivette Merlot  
– Francja / France  
aromaty: czarna porzeczka,  
przyprawy  
aromas: blackcurrant, spices

15/75cl 26/129 PLN

Caliterra Winemaker's Selection  
– Carmenere – Chile  
aromaty: czekolada, tytoń,  
czarny pieprz, goździki  
aromas: chocolate, tobacco,  
black pepper, cloves

15/75cl 23/109 PLN

**☹** Produkty polskie / Polish products

**☆** Bestseller

**N** Nowość / New

Dostępny jest w sprzedaży dodatkowy asortyment napojów  
i alkoholi. O szczegóły zapytaj obsługę.

An additional range of beverages and alcohols is available  
for sale. Please ask service for details.