



HOTEL CENTRUM

MENU

Restauracja Warszawska

Szef Kuchni / Chef

Bartłomiej Kornacki

Restauracja czynna codziennie w godzinach 12.00 - 22.00

The restaurant is open daily 12:00 p.m. - 10:00 p.m.



Przystawki zimne / Cold appetizers

Wyborny tatar z polędwicy wołowej

Beef tartar steak

* 80g 28,90 zł

Pasztet z gęsich wątróbek, z galaretką agrestową i konfiturą z czerwonej cebuli i żurawiny

Goose liver pâté, with gooseberry jelly, red onion and cranberry jam

* 100g 18,00 zł

Śledź bałtycki, z kiszonym ogórkiem, piklowaną cebulą i oliwą rzepakową

Baltic herring, with pickled cucumber and onion, rapeseed olive

* 100g 19,00 zł

Przystawki ciepłe / Hot appetizers

Smażone ślimaki, z malinami, miodem, rukwią wodną i grzanką

Fried escargots, with raspberries, honey, watercress and toast

* 100g 25,50 zł

Bliny z wędzonym łososiem, kawiolem i wiejską śmietaną

Blini with smoked salmon, caviar and cottage cream

* 100g 25,50 zł

Grasica cielęca, z gruszką, soczewicą, topinamburem i pierożkiem z kozim serem

Veal sweetbreads with pear, topinambour and goat cheese dumpling

* 100g 27,50 zł



Zupy / Soups

Tradycyjny rosół z domowym makaronem

Traditional chicken broth with home made noodles

* 250g 14,00 zł

Kremowa zupa z czosnku niedźwiedziego, z suszoną wołowiną i razową grzanką

Wild garlic soup with dried beef and wholemeal toast

* 250g 15,00 zł

Klasyczna zupa z raków

Classic crayfish bisque

* 250g 18,50 zł

Zupa cytrynowa z truflowym ziemniakiem

Lemon soup with truffle potato

* 250g 14,00 zł



Dania główne / Main dishes

Stek z polędwicy wołowej, z sosem anchois, pieczonym batatem, puree z pasternaku i sałatką z mizuny, z parmezanem

Beef tenderloin steak with anchovy sauce, roasted sweet potato, parsnip purée, mizuna salad and parmesan

* 150g / 30g / 80g / 50g / 50g 65,00 zł

Sznicel wiedeński z jajem sadzonym, sałatką ziemniaczaną z kiszonym ogórkiem i boczkiem

Wiener schnitzel with fried egg, potato salad with pickled cucumber and bacon

* 140g / 40g / 150g 35,50 zł

Bastowany masłem comber z królika, z sosem muscovado, z jabłkami, soczewicą i pierogiem z serem i orzechami

Rabbit saddle finished with butter, with muscovado sauce, apples, lentils and dumpling filled with cheese and nuts

* 140g / 30g / 50g / 80g 42,50 zł

Tradycyjna rolada śląska, z modrą kapustą i kluskami śląskimi

Traditional Silesian roulade with red cabbage and Silesian potato dumplings

* 140g / 100g / 150g 32,00 zł

Boczek konfitowany z sosem demiglance, ziemniakami, młodą marchwią oraz musem z jabłek i szałwii

Confit bacon with demi-glace sauce, potatoes, young carrot and apple mousse with sage

* 140g / 30g / 100g / 50g / 30g 31,50 zł

Smażona pierś z perliczki, na puree, z czarną soczewicą, kurkami z masłem i tymiankiem

Roasted guinea fowl breast, on purée, with black lentils, chanterelle with butter and thyme

* 170g / 50g / 80g / 30g 39,50 zł



**Policzki wołowe w koźlaku duszone, na puree z pasternaku,
z ziemniakami i sałatka z rukoli i buraków cukrowych
z pomarańczą**

Bock braised beef cheeks, on parsnip purée with potatoes, arugula, orange and sugar beet salad

* 140g / 100g / 80g

37,00 zł

**Filet z kaczki na różowo, z jabłkami na dwójniaku,
z czarną soczewicą i puree z modrej kapusty**

Duck fillet with apples on mead, black lentils and red cabbage purée

* 140g / 50g / 80g / 50g

43,50 zł

Ryby / Fish

**Pieczony na maśle halibut, na smażonym soliródzie
z suszonymi pomidorami i fioletowym ziemniakiem**

Halibut roasted on butter on fried samphire with dried tomatoes and purple potato

* 180g / 80g

42,50 zł

**Sandacz parowany, z sosem galiano, pierożkiem ze skorupiakami,
ziemniakami i groszkiem**

Steamed zander with galliano sauce, dumpling filled with crustacea, potatoes and green peas

* 140g / 30g / 60g / 40g / 20g

46,50 zł

Mule w sosie estragonowym

Mussels in tarragon sauce

* 250g

29,00 zł



Nie tylko mącznie / Not only flour

Gnocchi z kurczakiem i zielonymi warzywami, w kremowym sosie z parmezanem

Gnocchi with chicken and green vegetables in cream sauce with parmesan

* 250g 27,50 zł

Kaszotto z białej kaszy gryczanej, z młodą kapustą, porem, koperkiem i pomidorami koktajlowymi

White buckwheat groats with young cabbage, leek, dill and cherry tomatoes

* 250g 25,50 zł

Papardelle z grzybami portobello, rukolą, oliwą i czerwonym pieprzem

Pappardelle with portobello mushrooms, arugula, olive and red pepper

* 250g 26,00 zł

Sałatki / Salads

Sałatka z rukoli, z batatami, serem lazur, włoskimi orzechami i kopytkami

Arugala salad with sweet potatoes, blue cheese, walnuts and potato dumplings

* 200g 24,50 zł

Sałatka z rukwi wodnej i roszponki, z bekonem, polędwicą wołową, gruszką i sosem balsamico

Watercress and lamb's lettuce salad, with bacon, beef tenderloin, pear and balsamic sauce

* 200g 27,50 zł

Sałatka z czerwonego musztardowca, czarnej soczewicy, granatu z pomarańczą i serem kozim

Red leaf mustard salad with black lentils, pomegranate, orange and goat cheese

* 200g 25,50 zł



Menu dla dzieci / For children

Zupa pomidorowa z makaronem

Tomato soup with noodles

* 200g 10,00 zł

Kotleciki drobiowe, z frytkami, ketchupem i marchewką

Chicken cutlets with French fries, ketchup and carrot

* 200g 17,50 zł

Naleśnik z twarogiem, na maśle smażony

Pancake with cottage cheese, fried on butter

* 150g 7,50 zł



Delicje / Desserts

Fondant czekoladowy, z musem z marakuji i lodami malinowymi

Chocolate fondant with passion fruit mousse and raspberry ice cream

* 100g 16,50 zł

Płonąca ambrozja lodowa (lody własnego wyrobu)

Burning ice cream (home made)

* 100g 14,00 zł

Semifredo migdałowe z bobem tonka i musem z malin

Almond semifreddo with tonka bean and raspberry mousse

* 100g 15,00 zł

Słodka rozkosz cukiernika

Confectioner's sweet delight

* ok. 100g 14,00 zł

Kompot z szarej renety

Grey rennet compote

* 200ml 5,00 zł



Napoje gorące / Hot drinks

| | |
|---|----------|
| Kawa z ekspresu | 7,00 zł |
| Coffee | |
| Espresso | 7,00 zł |
| Kawa mokka mrożona | 12,00 zł |
| Iced Mocha | |
| Cappuccino | 8,00 zł |
| Latte Macchiato | 10,00 zł |
| Latte z syropem Monin - różne smaki | 12,00 zł |
| Coffee Latte with Monin syrup - a variety of flavours | |
| Irish Coffee | 12,00 zł |
| Herbata Ronnefeldt - różne smaki | 10,00 zł |
| Ronnefeldt tea - a variety of flavours | |

Napoje zimne / Cold drinks

| | | |
|---|--------|----------|
| Sok ze świeżych cytrusów – grejpfrut, pomarańcza | 300ml | 12,00 zł |
| Fresh citrus juice - grapefruit, orange | | |
| Soki Cappy – różne smaki | 250ml | 6,00 zł |
| Cappy fruit juice – a variety of flavours | | |
| Woda mineralna Kropla Beskidu | 330ml | 5,00 zł |
| Kropla Beskidu mineral water | 750ml | 12,00 zł |
| Woda mineralna Evian/Badoit | 750ml | 15,00 zł |
| Evian/ Badoit mineral water | | |
| Napoje gazowane | 250ml | 6,00 zł |
| Fizzy drinks | | |
| Coca-Cola/Coca-Cola Zero/Fanta/Sprite/Kinley Tonic Water | | |
| Nestea | 250ml | 6,00 zł |
| Klasyczna lemoniada domowa | 1000ml | 15,00 zł |
| Classic homemade lemonade | 250ml | 6,00 zł |
| Red Bull Energy Drink | 250ml | 10,00 zł |



Piwo / Beer

| | | |
|--|-------|---------|
| Żywiec lany | 0,5l | 7,00 zł |
| Żywiec draft beer | 0,3l | 5,00 zł |
| Żywiec niskoalkoholowy | 0,33l | 5,00 zł |
| Żywiec low-alcohol beer | | |
| Tyskie Gronie/ Niepasteryzowane | 0,5l | 7,00 zł |
| Tyskie Gronie/ Non-pasteurised | | |
| Heineken | 0,33l | 6,00 zł |
| Paulaner | 0,5l | 8,00 zł |
| Corona | 0,33l | 6,00 zł |
| Piwo Zagłębiowskie | 0,5l | 8,00 zł |
| Selekcjonowane Piwo Rzemieślnicze | 0,5l | 9,00 zł |

Miody pitne, nalewki / Mead, liqueurs

| | | |
|---|------|----------|
| Półtorak Gronowy | 40ml | 7,00 zł |
| Dwójniak Koronny | 40ml | 7,00 zł |
| Trójniak Trybunalski | 40ml | 7,00 zł |
| Nalewka Zagłębiowska miodowo-różana/wiśniowa | 40ml | 12,00 zł |
| honey-rose/cherry | | |
| porzeczkowa/żurawinowa | | |
| blackcurrant/cranberry | | |



Aperitif, digestif

| | | |
|---|------|----------|
| Ricard | 40ml | 10,00 zł |
| Campari Bitter | 40ml | 9,00 zł |
| Jägermeister | 40ml | 9,00 zł |
| Trzy dziewiątki 999 ziołowa/green/red herbal/green/red | 40ml | 8,00 zł |

Rum, gin

| | | |
|-------------------------|------|----------|
| Havana Club 3 YO | 40ml | 9,00 zł |
| Havana Club 7 YO | 40ml | 10,00 zł |
| Stroh 80 | 40ml | 14,00 zł |
| Cachaça | 40ml | 9,00 zł |
| Bombay Gin | 40ml | 12,00 zł |
| Seagram's Gin | 40ml | 9,00 zł |
| Gin Lubuski | 40ml | 7,00 zł |

Tequila

| | | |
|------------------------|------|----------|
| Olmecca Blanco | 40ml | 10,00 zł |
| Olmecca Gold | 40ml | 11,00 zł |
| Herradura Anejo | 40ml | 20,00 zł |



Whisky, whiskey, burbon

| | | |
|--|------|----------|
| Ballantine's Finest | 40ml | 10,00 zł |
| Ballantine's 12 YO | 40ml | 16,00 zł |
| Chivas Regal 12 YO | 40ml | 16,00 zł |
| Chivas Regal 18 YO | 40ml | 31,00 zł |
| Jack Daniel's Tennessee Whiskey | 40ml | 14,00 zł |
| Gentleman Jack Rare Tennessee Whiskey | 40ml | 17,00 zł |
| Jack Daniel's Single Barrel Tennessee Whiskey | 40ml | 25,00 zł |
| Jack Daniel's Tennessee Honey | 40ml | 12,00 zł |
| Woodford Reserve Bourbon Whiskey | 40ml | 25,00 zł |
| Jameson | 40ml | 12,00 zł |
| Jim Beam | 40ml | 12,00 zł |
| Johnnie Walker Red | 40ml | 10,00 zł |
| Johnnie Walker Black | 40ml | 16,00 zł |
| Johnnie Walker Gold | 40ml | 20,00 zł |
| The Macallan Amber Single Malt | 40ml | 34,00 zł |
| The Macallan Ruby Single Malt | 40ml | 80,00 zł |
| Canadian Special Old | 40ml | 10,00 zł |



Cognac, brandy

| | | |
|------------------------------|------|----------|
| Hennessy XO | 40ml | 90,00 zł |
| Hennessy VS | 40ml | 18,00 zł |
| Courvoiser VS | 40ml | 18,00 zł |
| Martell VS | 40ml | 18,00 zł |
| Camus VS | 40ml | 18,00 zł |
| Calvados | 40ml | 17,00 zł |
| Cheval Royal Napoleon | 40ml | 10,00 zł |
| Winiak Luksusowy | 40ml | 10,00 zł |
| Winiak Klubowy | 40ml | 10,00 zł |
| Metaxa ***** | 40ml | 18,00 zł |
| Metaxa ***** | 40ml | 10,00 zł |
| Stock 84 | 40ml | 10,00 zł |
| Grappa | 40ml | 10,00 zł |

Starka

| | | |
|------------------------------|------|----------|
| Starka szczecińska 18 | 40ml | 40,00 zł |
|------------------------------|------|----------|



Wódka / Vodka

| | | |
|-------------------------------|------|----------|
| Finlandia Platinium | 40ml | 12,00 zł |
| Finlandia Vodka | 40ml | 9,00 zł |
| OstoyaVodka | 40ml | 10,00 zł |
| Belvedere | 40ml | 18,00 zł |
| Chopin Potato | 40ml | 17,00 zł |
| Stumbras | 40ml | 9,00 zł |
| Żytnia Ekstra | 40ml | 7,00 zł |
| Absolut | 40ml | 9,00 zł |
| Wyborowa | 40ml | 8,00 zł |
| Wiśniówka | 40ml | 7,00 zł |
| Cytrynówka Lubelska | 40ml | 7,00 zł |
| Soplica Orzech Laskowy | 40ml | 7,00 zł |
| Żubrówka | 40ml | 7,00 zł |
| Gorzka Żołądkowa | 40ml | 7,00 zł |
| Śliwowica | 40ml | 10,00 zł |

Vermouth

| | | |
|--|-------|----------|
| Martini | 100ml | 10,00 zł |
| Bianco / Rosso / Rosato / Extra Dry | | |

Likiery / Liqueurs

| | | |
|---------------------------|------|----------|
| Chambord Royal | 20ml | 7,00 zł |
| Kahlua | 20ml | 6,00 zł |
| Cointreau | 20ml | 6,00 zł |
| Malibu | 20ml | 6,00 zł |
| Goldwasser danzing | 40ml | 17,00 zł |
| Grand Marnier | 20ml | 7,00 zł |



Koktajle / Cocktails

| | |
|---|----------|
| MOJITO Rum biały, Limonka, Mięta White rum, Lime, Mint | 17,00 zł |
| COSMOPOLITAN Wódka czysta, Likier pomarańczowy, Sok z limonki, Sok żurawinowy Vodka, Orange Liqueur, Lime juice, Cranberry juice | 17,00 zł |
| MARGARITA Tequila Blanco, Cointreau, Sok z cytryny Tequila Blanco, Cointreau, Lemon juice | 17,00 zł |
| CAIPIRINHA Cachaca, Limonka, Cukier brązowy Cachaca, Lime, Brown sugar | 17,00 zł |
| WARSAW COCTAIL Wódka czysta, Likier Chambord, Vermuth Extra Dry, Sok z cytryny Vodka, Chambord liqueur, Vermuoth Extra Dry, Lemon juice | 17,00 zł |
| BLACK / WHITE RUSSIAN Wódka czysta, Kahlua, Mleko Vodka, Kahlua, Milk | 17,00 zł |
| SEX ON THE BEACH Wódka czysta, Likier brzoskwiniowy, Malibu, Sok pomarańczowy, Sok żurawinowy Vodka, Peach liqueur, Malibu, Orange juice, Cranberry juice | 17,00 zł |