

Menu à la carte

PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD APPETIZERS



MAZOWIECKA TARTA Z GĘSIĄ I KARMELIZOWANĄ CEBULĄ / MAZOVIAN TART WITH GOOSE AND CARAMELIZED ONION

Konfitowana gęšina z Puszczy Kampinoskiej, cebula z grójeckich sadów, kruchy spód z mąki orkiszowej

Alergeny: 1, 3, 7, 10

42 PLN



ŚLEDŹ W TRZECH ODSŁONACH / HERRING IN THREE VARIATIONS

W oleju lnianym z jabłkiem i cebulką, w sosie buraczanym, w emulsji z chrzanu i miodu z Kampinosu

Alergeny: 4, 10

34 PLN



PASZTET Z KACZKI Z KONFITURĄ Z ARONII / DUCK PÂTÉ WITH CHOKEBERRY CONFITURE

Żytni chips, majonez truflowy, chałka

Alergeny: 1, 3, 7, 10

38 PLN



BESTSELLER

TATAR WOŁOWY Z PIECZYWEM ŻYTNIM / BEEF TARTARE WITH RYE BREAD

Marynowane podgrzybki, cebulka perłowa, ogórek konserwowy, musztarda francuska

Alergeny: 1, 10

48 PLN

PRZYSTAWKI CIEPŁE / WARM APPETIZERS



PIEROGI Z KASZĄ GRYCZANĄ, TWAROGIEM I MIĘTĄ / DUMPLINGS WITH BUCKWHEAT, COTTAGE CHEESE AND MINT

Masło szalwiowe, chipsy z buraka

Alergeny: 1, 3, 7

36 PLN



KREWETKI W MAŚLE Z KOPERKIEM I CHLEBEM ZIEMNIACZANYM / SHRIMPS IN BUTTER WITH DILL AND POTATO BREAD

Masło koperkowe, chleb ziemniaczany

Alergeny: 1, 2, 7

48 PLN



MINI PLACKI ZIEMNIACZANE Z MUSEM Z GĘSI I PRAŻONYMI JABŁKAMI / MINI POTATO PANCAKES WITH GOOSE MOUSSE AND ROASTED APPLES

Na miodzie z majerankiem

Alergeny: 3, 7

42 PLN

ZUPY / SOUPS



KREM Z PIECZONEGO TOPINAMBURU Z OLEJEM Z PESTEK DYNI / CREAM OF ROASTED JERUSALEM ARTICHOKE WITH PUMPKIN SEED OIL

Z majerankiem i grzanką z czosnkowej chałki

Alergeny: 1, 7, 9

26 PLN



TRADYCYJNA WARSZAWSKA FLAKOWA Z MAJERANKIEM / TRADITIONAL WARSAW TRIPE SOUP WITH MARJORAM

Flaki cielęce, domowy bulion, warzywa

Alergeny: 9

28 PLN



BESTSELLER

ZUPA GRZYBOWA NA ZAKWASIE Z ŻYTA / MUSHROOM SOUP ON RYE SOURDOUGH

Grzyby leśne, śmietana, jajko

Alergeny: 1, 3, 7, 9

30 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



KURCZAK PIECZONY W PIWIE KARMELOWYM / ROAST CHICKEN IN CARAMEL BEER

Z dynią i puree ziemniaczanym

Alergeny: 1, 7, 9

58 PLN



SANDACZ Z NARWI Z EMULSJĄ Z MAŚLANKI / PIKE-PERCH FROM THE NAREW RIVER WITH BUTTERMILK EMULSION

Clafutee z grzybami, szpinak, pomidorki

Alergeny: 1, 4, 3, 7

75 PLN



POLICZKI WOŁOWE W CZERWONYM WINIE / BEEF CHEEKS IN RED WINE

Puree z selera i pietruszki, chipsy z marchewki

Alergeny: 7, 9

82 PLN



BESTSELLER

CHEESEBURGER WOŁOWY Z BUŁKĄ ZIEMNIACZANĄ / BEEF CHEESEBURGER WITH POTATO BUN

Pikłe, sos aioli, rukola, krążki cebulowe

Alergeny: 1, 3, 7, 8, 10, 11

65 PLN



GĘŚ KONFITOWANA Z SOSEM PORZECZKOWYM / CONFIT GOOSE WITH CURRANT SAUCE

Kopytka dyniowe, marchewka, chipsy z jabłka

Alergeny: 1, 3, 7

89 PLN



RISOTTO Z KASZY PĘCZAK Z BURAKIEM I KOZIM SEREM / BARLEY RISOTTO WITH BEETROOT AND GOAT CHEESE

Pestki słonecznika

Alergeny: 7, 8

52 PLN



SCHAB ZE ŚLIWKĄ SOUS-VIDE / SOUS-VIDE PORK LOIN WITH PLUM

Kluski śląskie, modra kapusta

Alergeny: 1, 3, 7

65 PLN



DORSZ Z PUREE Z TOPINAMBURU / COD WITH JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE

Emulsja koperkowa, tagliatelle warzywne

Alergeny: 4, 7, 9

72 PLN



GRILLOWANA DYNIA Z SEREM PLEŚNIOWYM / GRILLED PUMPKIN WITH BLUE CHEESE

Orzechy włoskie

Alergeny: 7, 8

54 PLN



BOEUF À LA MODE PO WARSZAWSKU / WARSAW-STYLE BOEUF À LA MODE

Z kiszonym ogórkiem, musztardą, puree ziemniaczanym

Alergeny: 7, 10

78 PLN

MAKARONY & PIEROGI / PASTA & DUMPLINGS



TAGLIATELLE Z BOROWIKAMI I TYMIANKIEM / TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS AND THYME

Makaron orkiszowy, śmietana, czosnek niedźwiedzi

Alergeny: 1, 3, 7

48 PLN



KLUSKI LENIWE Z DYNIĄ I ORZECHAMI / LAZY DUMPLINGS WITH PUMPKIN AND NUTS

Masło szalwiowe

Alergeny: 1, 3, 7, 8

38 PLN



RAVIOLI Z KACZKĄ I MUSEM Z PALONEGO PORA / DUCK RAVIOLI WITH ROASTED LEEK MOUSSE

Demi-glace

Alergeny: 1, 3, 7, 9

48 PLN

DESERY / DESSERTS



MUS Z GRUSZEK Z KRUSZONKĄ ORZECHOWĄ / PEAR MOUSSE WITH NUT CRUMBLE

Lody z palonego masła

Alergeny: 3, 7, 8

28 PLN



SERNIK Z BIAŁYM MAKIEM / CHEESECAKE WITH WHITE POPPY SEEDS

Spód orkiszowy, sos śliwkowy

Alergeny: 1, 3, 7

26 PLN



SZARLOTKA Z LODAMI WANILIOWYMI / APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM

Cynamonowa kruszonka

Alergeny: 1, 3, 7

30 PLN



FONDANT CZEKOLADOWY Z LODAMI PISTACJOWYMI / CHOCOLATE FONDANT WITH PISTACHIO ICE CREAM

Pokruszona beza

Alergeny: 1, 3, 7, 8

34 PLN

ROOM SERVICE

SERVIS CHARGE OD 6 OSÓB

20 PLN

10%



Dania mięsne / Meat dishes



Dania bezmięsne / Meatless dishes

Powyższe potrawy mogą zawierać: 1 - gluten, 2 - skorupiaki, 3 - jaja, 4 - ryby, 5 - orzeszki ziemne, 6 - soja, 7 - białko mleka i laktoza, 8 - orzechy, 9 - seler, 10 - gorczyca, 11 - nasiona sezamu, 12 - dwutlenek siarki i siarczyny, 13 - łubin, 14 - mięczaki. / The above dishes may contain: 1 - gluten, 2 - crustaceans, 3 - eggs, 4 - fish, 5 - peanuts, 6 - soybeans, 7 - milk protein and lactose, 8 - nuts, 9 - celery, 10 - mustard, 11 - sesame seeds, 12 - sulphur dioxide and sulphites, 13 - lupin, 14 - molluscs.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy. / The following spices are used in meal preparation: black and herbal pepper, marjoram, oregano, basil, thyme, herbes de Provence, and vanilla sugar. According to information from the manufacturers, these may contain trace amounts of: gluten, milk, eggs, soy, celery, and mustard.

FAKTURA VAT? PROSIMY O INFORMACJĘ PRZED PŁATNOŚCIĄ. / VAT INVOICE? PLEASE INFORM US BEFORE PAYMENT.



RESTAURACJA IMPRESJA

poniedziałek - sobota: 13:00 - 22:00
niedziela: 13:00 - 21:00

LOBBY BAR

poniedziałek - niedziela: 13:00 - 00:00

recepcja@archehotelkrakowska.pl

+48 22 609 90 00

DARMOWE WI-FI

login: ArcheHK **hasło:** AHK13542

RESTAURACJA

IMPRESJA

A R C H E H O T E L

K R A K O W S K A W A R S Z A W A



A R C H E H O T E L

K R A K O W S K A W A R S Z A W A

ARCHEHOTELKRAKOWSKA.PL