

Menu à la carte

WIOSENNE MENU RESTAURACJA IMPRESJA

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR WOŁOWY (100G) Z ŻÓŁTKIEM I PIKLAMI / BEEF TARTARE (100G) WITH EGG YOLK AND PICKLES **46 PLN**
(200G)
Alergeny: jajka, gluten (pieczywo) Allergens: eggs, gluten (bread)

KREWETKI (160G) W MAŚLE CZOSNKOWYM Z NATKĄ PIETRUSZKI I KORZENNYMI GRZANKAMI / SHRIMP (160G) IN GARLIC BUTTER WITH PARSLEY AND SPICED CROUTONS **49 PLN**
(300G)
Alergeny: skorupiaki, mleko Allergens: crustaceans, milk

ZUPY / SOUPS

KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW Z CHIPSEM Z SZYNKI PARMEŃSKIEJ / CREAM OF WHITE ASPARAGUS WITH PARMA HAM CRISP **28 PLN**
(250ML)
Alergeny: mleko, seler / Allergens: milk, celery

ŻUREK Z JAJKIEM POCHE, MŁODYMI ZIEMNIAKAMI I MAJERANKIEM / SOUR RYE SOUP WITH POACHED EGG, NEW POTATOES, MARJORAM **29 PLN**
(250ML)
Alergeny: jajka, mleko / Allergens: eggs, milk

SALATKI / SALADS

SALATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM (80G), TRUSKAWKAMI I KOZIM SEREM / SALAD WITH GRILLED CHICKEN (80G), STRAWBERRIES, AND GOAT CHEESE **36 PLN**
(240G)
Alergeny: mleko, orzechy włoskie / Allergens: milk, walnuts

SALATKA Z ŁOSOSIEM (60G) GRAVLAX, RUKOLĄ I POMARAŃCZĄ / GRAVLAX SALMON SALAD (60G) WITH ARUGULA AND ORANGE **32 PLN**
(240G)
Alergeny: mleko (feta) / Allergens: milk (feta)

SALATKA ZE SZCZYPIORKIEM I OLIWKAMI KALAMATE / SALAD WITH CHIVES AND KALAMATA OLIVES **38 PLN**
(240G)
Alergeny: - / Allergens: -

SALATKA Z KREWETKAMI (60G), MANGO I LIMONKOWYM DRESSINGIEM / SALAD WITH SHRIMP (60G), MANGO, AND LIME DRESSING **44 PLN**
(240G)
Alergeny: skorupiaki / Allergens: crustaceans

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

DRÓB / POULTRY

POŁÓWKA PIECZONEGO KURCZAKA (400G) W BIAŁYM WINIE Z TYMIANKIEM, ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA I SURÓWKA Z MŁODEJ KAPUSTY / HALF ROASTED CHICKEN (400G) IN WHITE WINE WITH THYME, POTATO GRATIN AND YOUNG CABBAGE SALAD **59 PLN**
(700G)
Alergeny: mleko / Allergens: milk

WOLNO GOTOWANA PIERŚ Z PERLICZKI (160G) Z SOSEM Z CZERWONEGO WINA KLUSKAMI KŁADZIONYMI Z ZIOŁAMI I BLANSZOWANYM MŁODYM SZPINAKIEM Z CYTRYNOWYM KREMEM BALSAMICZNYM / SLOW-COOKED GUINEA FOWL BREAST (160 G) WITH RED WINE SAUCE, HERB SPAETZLE, AND BLANCHED BABY SPINACH WITH LEMON BALSAMIC CREAM **68 PLN**
(380G)
Alergeny: gluten, jajka Allergens: gluten, eggs

RYBY / FISH

ŁOSOŚ (160G) PIECZONY Z ZIEŁONYM TAGLIATELLE I KONFITOWANĄ MARCHEWKĄ BABY / BAKED SALMON (160G) WITH GREEN TAGLIATELLE AND CONFIT BABY CARROTS **76 PLN**
(450G)
Alergeny: ryby, mleko, jajka Allergens: fish, milk, eggs

SANDACZ (160G) NA RISOTTO Z PODSUSZANYMI POMIDORAMI, MIĘTĄ I SEREM BURSZTYN / PIKE-PERCH (160G) ON RISOTTO WITH SUN-DRIED TOMATOES, MINT, AND BURSZTYN CHEESE **74 PLN**
(300G)
Alergeny: ryby, mleko Allergens: fish, milk

WOŁOWINA / BEEF

STEK Z POŁĘDWICY (200G) WOŁOWEJ Z MASŁEM ZIOŁOWYM, FRYTKAMI I SAŁATKĄ WIOSENNA / BEEF TENDERLOIN STEAK (200G) WITH HERB BUTTER, FRIES, AND SPRING SALAD **105 PLN**
(420G)
Alergeny: mleko / Allergens: milk

AUTORSKI BURGER „IMPRESJA”: BUŁKA MAŚLANA, WOŁOWINA (200G) PREMIUM, PRAŻONA CEBULA, SER CHEDDAR, RUKOLA, SOS ESTRAGONOWY, PIKLOWANY OGÓREK, POMIDOR, FRYTKI STEKOWE / SIGNATURE “IMPRESJA” BURGER: BUTTER BUN, PREMIUM BEEF (200G), CRISPY ONION, CHEDDAR CHEESE, ARUGULA, TARRAGON SAUCE, PICKLED CUCUMBER, TOMATO, STEAK FRIES **67 PLN**
(700G)
Alergeny: gluten, mleko, jajka, musztarda / Allergens: gluten, milk, eggs, mustard

WIEPRZOWINA / PORK

SCHAB (160G) PANIEROWANY Z KOŚCIĄ Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI I SAŁATKĄ WIOSENNA / BREADED PORK CHOP WITH BONE (160 G), NEW POTATOES, AND SPRING SALAD **58 PLN**
(450G)
Alergeny: mleko, musztarda / Allergens: milk, mustard

MAKARONY / PASTA

TORTELLACCI (200G) ZE SZPINAKIEM I MOZZARELLĄ Z KREMOWYM SOSEM TRUFLOWYM / TORTELLACCI (200G) WITH SPINACH AND MOZZARELLA IN CREAMY TRUFFLE SAUCE **52 PLN**
(270G)
Alergeny: gluten, jajka, mleko / Allergens: gluten, eggs, milk

WIOSENNY MAKARON TAGLIATELLE Z RUKOLĄ GRILLOWANĄ PAPRYKĄ I MARYNOWANYMI KOLOROWYMI POMIDORKAMI W KREMOWYM SOSIE Z GRANA PADANO / SPRING TAGLIATELLE WITH ARUGULA, GRILLED PEPPERS, AND MARINATED CHERRY TOMATOES IN CREAMY GRANA PADANO SAUCE **48 PLN**
(300G)
Alergeny: gluten, jajka, mleko / Allergens: gluten, eggs, milk

DESERY / DESSERTS

SERNIK NEW YORK Z MUSEM TRUSKAWKOWYM / NEW YORK CHEESECAKE WITH STRAWBERRY MOUSSE **29 PLN**
(180G)
Alergeny: mleko, jajka, gluten / Allergens: milk, eggs, gluten

ETON MEES Z KREMEM MASCARPONE I KONFITURĄ MALINOWĄ / ETON MESS WITH MASCARPONE CREAM AND RASPBERRY PRESERVE **26 PLN**
(180G)
Alergeny: jajka, mleko / Allergens: eggs, milk

PANNA COTTA Z RABARBAREM, MIĘTĄ I TRUSKAWKAMI / PANNA COTTA WITH RHUBARB, MINT, AND STRAWBERRIES **25 PLN**
(160G)
Alergeny: mleko / Allergens: milk

BROWNIE Z ORZECHAMI I LODAMI PISTACJOWYMI / BROWNIE WITH NUTS AND PISTACHIO ICE CREAM **34 PLN**
(200G)
Alergeny: mleko, jajka, gluten / Allergens: milk, eggs, gluten

ROOM SERVICE 20 PLN

USŁUGA SERWISOWA OD 6 OSÓB / SERVIS CHARGE FROM 6 PERSONS 10%

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

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazylią, tymianek, zioła prowansalskie, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczyczy. / 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.

RESTAURACJA IMPRESJA

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

LOBBY BAR

poniedziałek - niedziela: 13:00 - 00:00

repcja@archehotelkrakowska.pl

+48 22 609 90 00

DARMOWE WI-FI

login: ArcheHK hasło: AHK13542

RESTAURACJA **IMPRESJA**



ARCHE HOTEL

KRAKOWSKA WARSZAWA

ARCHEHOTELKRAKOWSKA.PL

ARCHE HOTEL

KRAKOWSKA WARSZAWA