



Chapeau Bas

RESTAURANT A LA CARTE

Przyrządzanie wykwintnych dań to prawdziwa sztuka – i właśnie tę sztukę nasz Szef Kuchni wraz z zespołem opanowali do perfekcji. W restauracji Chapeau Bas serwujemy lekkie, finezyjnie skomponowane potrawy, którym towarzyszy starannie dobrana selekcja win z różnych zakątków świata.

Unikalne połączenie tradycyjnych smaków kuchni staropolskiej z nowoczesnymi akcentami kuchni europejskiej tworzy niezapomniane doznania kulinarne, zdolne oczarować nawet najbardziej wymagających smakoszy. Smak, aromat i estetyka podania to dla nas priorytet – doceniony wieloma prestiżowymi nagrodami.

Zadbaliśmy także o nowoczesne, a zarazem przytulne wnętrze restauracji. Na stołach zawsze obecne są świeże kwiaty, które dopełniają wyjątkowej atmosfery – dzięki temu każdy może poczuć się u nas komfortowo i spędzić czas w miłej, relaksującej atmosferze.

Robimy wszystko, aby nasi Goście wychodzili od nas z uśmiechem i wracali z przyjemnością. Ich powroty są dla nas największym wyróżnieniem i dowodem na to, że warto odwiedzić restaurację Chapeau Bas.



Marcin Szwak
szef kuchni

Olbrzymi talent kulinarny, podchodzący do gotowania z prawdziwą pasją. Swoje doświadczenie budował pracując jako szef kuchni w wielu hotelach i restauracjach, między innymi w Hotelu Lindos Princes w Grecji, w Hotelu Novotel w Poznaniu czy w Restauracji The House w Anglii. Każde z tych doświadczeń ukształtowało go jako kucharza, który nie boi się nowości, ma niekonwencjonalne podejście do kuchni i połączeń kulinarnych. Ambitny, lubiący wyzwania, niepoprawny optymistą i pracoholik. Z determinacją osiągający wyznaczone sobie cele. Możliwość łączenia ze sobą smaków i tekstur daje mu niesamowitą przyjemność.

Marcin Szwak

NAGRODY I WYRÓŻNIENIA



Gault&Millau



**WINE
& FOOD**
NOBLE NIGHT



POLAND
100
2019 BEST
RESTAURANTS

W przypadku alergii lub nietolerancji pokarmowych prosimy o poinformowanie obsługi – dołożymy wszelkich starań, aby sprostać Twoim oczekiwaniom.

PRZYSTAWKI

Tatar z jelenia z marynowanymi grzybami i żółtkiem

Wykwintny tatar z delikatnie siekanego mięsa jelenia, o głębokim, dziczym aromacie. Podany z marynowanymi grzybami, które wnoszą leśną nutę i subtelną kwasowość, oraz klasycznym, aksamitnym **żółtkiem** – dla pełni smaku i kremowej konsystencji. Idealna propozycja dla miłośników dzicyzny w nowoczesnym wydaniu.

160g

85.00 zł

Ceviche z krewetek, mango i awokado

Orzeźwiające ceviche z soczystych **krewetek** marynowanych w cytrusowym soku, przełamane słodyczą dojrzałego mango i kremowym awokado. Lekka, tropikalna kompozycja o idealnym balansie smaków – świeża, lekko pikantna, z wyraźną nutą limonki. Danie idealne na rozbudzenie apetytu.

160g

56.00 zł

Hummus z pieczonymi warzywami, orzeszkami piniowymi i oliwą z chilli

Aksamitny hummus na bazie **ciecierzy**, podany z kolorowymi, aromatycznymi warzywami pieczonymi do perfekcji. Całość dopełniona chrupiącymi **orzeszkami piniowymi** oraz pikantną oliwą z **chilli**, która dodaje charakteru i przyjemnego ciepła. Roślinna uczta pełna tekstur i smaków.

160g

47.00 zł

Śledź z kwaśną śmietaną i musztardą francuską

Klasyczne połączenie – delikatnie solony **śledź**, serwowany z gęstą, **kwaśną śmietaną** i ziarnistą **musztardą francuską**. Proste, a zarazem wyrafinowane danie, w którym intensywność ryby świetnie współgra z kremowością śmietany i subtelną ostrością musztardy. Tradycja w nowoczesnym wydaniu.

180g

39.00 zł

SAŁATKI

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem

Klasyczna sałatka Cezar w pełnym wydaniu – chrupiąca sałata rzymska, soczysty grillowany kurczak, złociste **grzanki** i intensywny **sos na bazie anchovies, parmezanu** i czosnku. Ikona prostoty i smaku, która nigdy nie wychodzi z mody.

300g

47.00 zł

Sałatka z grillowaną polędwicą wołową i rukolą

Wyrazista kompozycja z delikatnie grillowaną polędwicą wołową, podana na świeżej rukoli. Całość dopełnia aromatyczny sos jeżynowy, **orzeszki pini**, które podkreśla głębię smaku mięsa i dodaje owocowej nuty. Elegancka, sezonowa propozycja dla miłośników wołowiny.

220g

82.00 zł

Sałatka z pieczonych warzyw z fetą i oliwą ziołową

Ciepła sałatka z kolorowych, pieczonych warzyw, przełamana słonością **greckiej fety** i świeżością ziołowej oliwy. Bogata w smaki i tekstury – prosta, ale z charakterem. Idealna na lekki lunch lub jako dodatek do dania głównego.

250g

64.00 zł

Sałatka z rukoli, gruszki, orzechów włoskich i sera halloumi

Wyrafinowana sałatka, łącząca pikantność rukoli z delikatną słodyczą dojrzałej gruszki, chrupkością **orzechów włoskich** i karmelizowanym, ciepłym serem **halloumi**. Harmonia smaków i kontrastów w jednej, efektownej kompozycji.

300g

47.00 zł

ZUPY

Żurek z żółtkiem i purée ziemniaczanym

Tradycyjny, esencjonalny **żurek na naturalnym zakwasie**, podany z aksamitnym purée ziemniaczanym i delikatnie rozpuływającym się **żółtkiem**. Kremowy, lekko kwaskowy i rozgrzewający – klasyka polskiej kuchni w subtelnie nowoczesnym wydaniu.

250 ml

34.00 zł

Bulion drobiowo-wołowy z pierożkami

Czysty, aromatyczny bulion gotowany na drobiu i wołowinie, pełen głębi i klarowności. Serwowany z delikatnymi **pierożkami** wypełnionymi farszem mięsnym – elegancka wersja domowego rosółu, która koi i syci.

250 ml

34.00 zł

Ustecka zupa rybna

Regionalna **zupa rybna** inspirowana smakiem Bałtyku – gęsta, aromatyczna, z kawałkami **świeżych ryb** i warzyw. Doprawiona ziołami i nutą pomidorów, przywołuje klimat nadmorskiej kuchni. Rozgrzewająca i pełna morskogo charakteru.

250 ml

38.00 zł

Tajska zupa z łososiem i krewetkami

Egzotyczna, kremowa zupa na bazie mleczka kokosowego, z soczystym **łososiem** i jędnymi **krewetkami**. Pachnąca trawą cytrynową, imbirem i limonką – rozgrzewająca, lekko pikantna i pełna głębokiego, orientalnego smaku.

250 ml

38.00 zł

DANIA GŁÓWNE

Kurczak Supreme, purée z dyni, skorzonera, cykoria

Soczysta pierś z kurczaka w stylu supreme, pieczona na chrupiącej skórce, podana z kremowym purée z dyni, karmelizowaną skorzonera i lekko podsmażoną cykorią. Danie pełne kontrastów – delikatne, słodko-gorzkie i sezonowe.

350g

74.00 zł

Kotlet schabowy z kością, ziemniaki maślane z koperkiem, mizeria z ogórków

Klasyczny schabowy z kością – złocisty w **chrupiącej panierce** i soczysty w środku. Serwowany z młodymi ziemniakami w **maśle** i koperku oraz świeżą, **śmietanową** mizerią z ogórków. Tradycja w najlepszym, domowym wydaniu.

450g

74.00 zł

Zraz wołowy z kluskami śląskimi i zasmażanymi burakami

Długo duszony zraz wołowy, faszerowany klasycznym nadzieniem, podany z puszystymi **kluskami śląskimi** i ciepłymi buraczkami zasmażanymi na **maśle**. Aromatyczne, sycące i głęboko zakorzenione w Polskiej tradycji kulinarnej.

300g

74.00 zł

Żeberko wieprzowe BBQ, pieczona kukurydza, ziemniak pieczony z twarożkiem

Soczyste, długo pieczone żeberko wieprzowe w aromatycznym sosie BBQ, o głębokim, dymnym smaku. Podane z grillowaną, słodką kukurydzą i pieczonym ziemniakiem w skórce, wypełnionym kremowym **twarożkiem** z ziołami. Komfortowe danie z nutą amerykańskiego grilla.

550g

78.00 zł

Tagliatelle z pesto z rukoli i sezonowymi pomidorkami cherry

Świeży **makaron z przynicy durum** tagliatelle w lekkim, aromatycznym pesto z rukoli i **orzeszków piniowych**, podany z soczystymi, słodkimi pomidorkami cherry. Proste, ale pełne smaku danie inspirowane włoską kuchnią, z wiosennym charakterem i nutą świeżości.

350g

58.00 zł

RYBY

Dorsz z frytkami i surówką z kiszzonej kapusty

Chrupiący **filet z dorsza** w delikatnej **panierce**, smażony na złoto. Podany z domowymi frytkami oraz świeżą, orzeźwiającą surówką z kiszzonej kapusty. Klasyczne połączenie o wyrazistym, wyważonym smaku – prostota, która nigdy nie zawodzi.

500g

74.00 zł

Pstrąg smażony na maśle, sałaty z dipem winegret, maślane purée ziemniaczane

Świeży pstrąg, smażony na **maśle** do perfekcji, z chrupiącą skórą i delikatnym wnętrzem. Serwowany z lekką sałatką w klasycznym winegrecie oraz aksamitnym purée ziemniaczanym z dodatkiem **masła**. Danie lekkie, pełne harmonii i subtelnych aromatów.

350g

69.00 zł

Filet z dorady w ziołowej marynacie, purée z kalafiora, młode warzywa

Soczysty filet z dorady marynowany w świeżych ziołach, grillowany do idealnej kruchości. Podany z kremowym purée z kalafiora i sezonowymi młodymi warzywami. Eleganckie, lekkie danie o śródziemnomorskim charakterze.

350g

78.00 zł

STEK NA TALERZU

**Stek z polędwicy wołowej
z purée grzybowym, bocznikiem
mikołajkowym, szparagami
i ciemnym sosem (0,2 kg)**

Delikatna, perfekcyjnie wysmażona polędwica wołowa – miękka i soczysta, serwowana z kremowym purée grzybowym o głębokim, leśnym aromacie. Do tego podsmażany bocznik mikołajkowy o mięsistej teksturze, chrupiące zielone szparagi i intensywny, zredukowany sos ciemny. Danie pełne elegancji, wyrazistych smaków i sezonowego charakteru.

400g

159.00 zł

STEKI NA DESCE

PORTERHOUSE stek z rozbefu z kością i połówką

Kultowy stek Porterhouse – majestatyczny kawałek wołowiny z kością, łączący delikatną połówkę i soczysty rozbef. Stek o imponującym rozmiarze, idealny dla koneserów mięsa i dużego apetytu. Klasyka w najlepszym, amerykańskim stylu.

450 - 500g

89.00 zł

RIB EYE stek z antrykotu bez kości

Wyjątkowo marmurkowany stek Rib Eye, cięty z antrykotu bez kości. Mięso soczyste, pełne smaku i tłuszczu, który nadaje mu charakterystyczną kruchość i intensywność. Dla tych, którzy cenią klasyczny smak i pełnię aromatu.

300 - 350g

89.00 zł

TOP SIRLOIN stek z rozbefu bez kości

Szlachetny stek z górnej części rozbefu, bez kości. Mniej tłusty, ale wciąż bogaty w smak, o zwartej strukturze i głębokim aromacie. Idealny wybór dla osób szukających balansu między soczystością a delikatnością.

240 - 270g

89.00 zł

ANGUS BLACK stek z łopatki wołowej Angus

Stek z najwyższej jakości wołowiny Angus Black, cięty z łopatki. Kruchy, aromatyczny i wyrazisty, z naturalnym marmurkowaniem. Mniejszy rozmiar, ale wielki smak – doskonały wybór dla miłośników intensywnych nut mięsnych.

210 - 230g

89.00 zł

TOMAHAWK stek wołowy z kością

Imponujący stek Tomahawk – potężny kawał antrykotu z długą, oczyszczoną kością, przypominającą indiański topór. Waży około 1,4 kg i jest prawdziwym królem wśród steków. Idealny do dzielenia lub dla odważnych solo – spektakularny zarówno w smaku, jak i prezentacji.

ok. 1400g

360.00 zł

DODATKI DO STEKA

Ziemniak z twarożkiem

Pieczony ziemniak w mundurku, podany z delikatnym **twarożkiem** ziołowym. Kremowy, lekko kwaśny i pełen świeżości – klasyczny dodatek, który świetnie komponuje się z intensywnym smakiem steków.

250g

14.00 zł

Miks sałat z dipem winegret

Lekka kompozycja świeżych, chrupiących sałat podana z klasycznym sosem winegret na bazie oliwy, musztardy i cytryny. Orzeźwiający dodatek, który równoważy bogactwo mięsnych dań.

150g

14.00 zł

Warzywa grillowane (bakłażan, cukinia, papryka kolorowa, pieczarki, cebula czerwona)

Kolorowe, aromatyczne warzywa z grilla – bakłażan, cukinia, papryka, pieczarki i czerwona cebula. Lekko dymne, miękkie w środku i pełne naturalnej słodyczy. Idealne dopełnienie do steka, dodające lekkości i smaku.

150g

12.00 zł

Sos serowy

Kremowy sos na bazie **dojrzewających serów**, o intensywnym, głębokim aromacie. Rozpływa się na gorącym steku, tworząc bogatą, wyrazistą kompozycję dla miłośników wyrazistych dodatków.

70g

12.00 zł

Sos pieprzowy

Klasyczny, aksamitny sos z zielonego pieprzu, na bazie **śmietany** i bulionu. Delikatnie pikantny, z wyraźną pieprzową nutą – idealnie podkreśla charakter czerwonego mięsa.

70g

12.00 zł

STOPNIE WYSMAŻENIA STEKA



BLUE (bardzo krwisty)

Mięso jedynie lekko obsmażone z zewnątrz, niemal surowe w środku. Bardzo miękkie i chłodne wewnątrz.

RARE (krwisty)

Cienka, przypieczona warstwa z zewnątrz, wewnątrz czerwone, surowe, ale lekko podgrzane. Bardzo soczysty.

MEDIUM RARE (średnio krwisty)

Najczęściej polecany – mięso jest różowe i ciepłe w środku, soczyste i miękkie. Delikatny balans między krwistością a delikatnością.

MEDIUM (średni)

Wnętrze lekko różowe, mięso bardziej zwarte, ale nadal soczyste.

MEDIUM WELL (średnio dobrze wysmażony)

Wnętrze prawie całkowicie wysmażone, z lekkim śladem różu. Mięso bardziej suche, ale nadal delikatne.

WELL DONE (dobrze wysmażony)

W pełni wysmażony stek, bez śladów różu. Mięso zwarte, mniej soczyste, o intensywnym, przypieczonym smaku.

DESERY

Fondant czekoladowy z sorbetem malinowym i chilli

Ciepły fondant z płynnym wnętrzem z gorzkiej czekolady, podany z orzeźwiającym sorbetem **malinowym** i subtelną nutą chilli. Połączenie intensywnej słodczy, owocowej świeżości i lekkiej pikanterii – deser dla prawdziwych koneserów.

150g

37.00 zł

Sernik baskijski

Kremowy, lekko przypieczony **sernik** w stylu baskijskim – puszysty, aksamitny, o karmelowej, przypalonej skórcie. Minimalistyczny w formie, maksymalny w smaku. Klasyka w nowoczesnym wydaniu.

150g

37.00 zł

Mus truskawkowy z bazylią i chrupiącymi migdałami

Lekki, puszysty mus z dojrzałych truskawek, z delikatnym aromatem świeżej bazylii. Całość dopełniona prażonymi, chrupiącymi migdałami. Deser świeży, letni i zaskakująco harmonijny w smaku.

150g

34.00 zł

Sorbet z mango i marakui z kandyzowanymi ziołami

Egzotyczny sorbet z soczystego mango i marakui, o intensywnym, orzeźwiającym smaku. Podany z kandyzowanymi ziołami, które dodają lekkości i aromatycznej słodczy. Idealne zakończenie posiłku – lekkie, świeże i niebanalne.

150g

34.00 zł

Informacja alergiczna:
desery mogą zawierać jaja, gluten (pszenica) i nabiał (masło).



kids Menu

ZUPY

Delikatna pomidorowa z ryżem lub makaronem

SKŁAD: pomidory, marchew, seler, cebula, śmietana, masło, ryż
lub makaron z mąki pszennej i jaj

(ilość 200 ml)

22.00 zł

Rosołek gotowany na kurze z kluseczkami lub makaronem

SKŁAD: kura, kurczak, marchew, seler, cebula, por, pietruszka
natka, pietruszka korzeń, kluseczki z jaj i mąki pszennej
lub makaron z jaj i mąki pszennej

(ilość 200 ml)

18.00 zł



DANIA GŁÓWNE

Kotleciki drobiowe panierowane z frytkami podane z surówką z marchewki

SKŁAD: pierś z kurczaka, jaja, tempura, panko, mąka pszenna, frytki, marchew, pomarańcz

(pierś z kurczaka 120 g, dodatki 150 g)

34.00 zł

Makaron spaghetti z klopsikami cielęcymi z sosem pomidorowym

SKŁAD: makaron z mąki pszennej i jaj, schab cielęcy, pomidory, cebula, seler

(makaron 150 g, klopsiki 100 g)

36.00 zł

Pierogi z owocami i śmietaną na słodko

SKŁAD: mąka pszenna, jaja, owoce, ser śmietankowy

(ilość 150 g)

34.00 zł

DESERY

Naleśniki z serem i owocami oraz sosem truskawkowym

SKŁAD: jaja, mąka pszenna, mleko, cukier, ser twarogowy, truskawki, jabłka, maliny, masło

(ilość 200 ml)

28.00 zł

Lody z owocami

Lody mogą zawierać: mleko, jaja

(ilość lody 200 ml, owoce 80 g)

28.00 zł



ZASADY DOBORU WINA DO POTRAW

Nasza hotelowa restauracja “Chapeau Bas” to autorska kuchnia, która łączy kuchnie różnych zakątków świata i również wykorzystuje smak regionalnych oraz tradycyjnych, a przede wszystkim świeżych produktów.

Przy wyśmienitych potrawach nigdy nie może zabraknąć wyśmienitych win, które tworzą z nimi wspaniałe kompozycje i pozwalają jeszcze bardziej zrozumieć ludzi odpowiedzialnych za tworzenie karty.

Od lat przyjęte było, iż czerwone wino najlepiej komponować będzie się z czerwonym mięsem, jednak trendy, jak i zasady, szybko się zmieniają. W naszej restauracji dokładamy wszelkich starań, aby każde wino komponowało się z najmniejszym szczegółem w potrawie; tworzyło harmonie, która jest priorytetem dla każdego sommeliera. Dobrze dobrane wino to tylko część tego, co przed nami. Ważnym aspektem jest również jego historia, która opowiadana przy każdym serwowaniu wina, zgłębia jego tajemnice.