



LOGOS
KRAKÓW

POD PIĄTKĄ

MENU



Na początek / to start

Sałatka z grillowanym kurczakiem w sosie koktajlowym

Grilled chicken salad with cocktail sauce

35 PLN

Sałatka z grillowanym serem camembert, orzechami laskowymi, kurkami i suszoną śliwką w sosie vinaigrette

Salad with grilled camembert cheese, hazelnuts, chanterelles and dried plums in vinaigrette sauce

38 PLN

Tarta dyniowa z marynowanym burakiem i serem gorgonzola

Pumpkin tart with marinated beetroot and gorgonzola cheese

32 PLN

Zupy / Soups

Jesienna zupa grzybowa z warzywami i kluseczkami pietruszkowymi

Autumn mushroom soup with vegetables and parsley dumplings

29 PLN

Zupa krem z batatów z chipsem z rzepy i szynki parmeńskiej

Cream of sweet potato soup with turnip chips and Parma ham

32 PLN



Dania główne / main courses

**Królik duszony w sosie śmietanowym
z marynowanymi buraczkami i kluseczkami
szpinakowymi** **86 zł**

Stewed rabbit in cream sauce with pickled beetroot

**Filet z ryby zapiekany w sosie grzybowym pod
bechamelem z brukselką po polsku** **79 zł**

Fish fillet baked in mushroom sauce under béchamel with Brussels sprouts Polish style

Gulasz z dzika z galuszkami (kluseczkami) **92 zł**

Wild boar stew with mini dumplings

Szybki kęs / Quick bite

Burger wołowy z frytkami **54 zł**

Beef burger with French fries

Burger z soczewicy z frytkami **44 zł**

Vegetarian lentil burger with French fries

Maczanka po krakowsku **48 zł**

Cracow burger – pulled pork in bread roll with pickled cucumber

Pierogi dnia **36 zł**

Dumplings of the day

**Makaron tagliatelle z grzybami leśnymi
i skorzoną** **49 zł**

Tagliatelle with wild mushrooms and black salsify

Na słodko / Sweets

**Śliwka zapiekana w winie i przyprawach
korzennych z kremem mascarpone** 26 zł

Baked plum in wine and spices with mascarpone cream

**Bajaderki twarogowo bakaliowe w culis
z owoców leśnych** 28 zł

Cottage cheese and dried fruit balls in a forest fruit culis

Rurki z kremem z dawnych lat 20 zł

Cream tubes from the old days

Napoje ciepłe / Hot beverages

Espresso 10 zł

Podwójne espresso 14 zł

Double espresso

Kawa czarna 12 zł

Black coffee

Kawa biała 14 zł

White coffee

Cappuccino 16 zł

Herbata Brodies: czarna/smakowa 12 zł

Brodies tea: black / flavores

ZAPRASZAMY DO SKŁADANIA REZERWACJI
FOR RESERVATIONS

Email: rezerwacja@hotel-logos.pl
Tel.: +48 12 631 62 00
www.hotel-logos.pl

JESIENNE DRINKI

AUTUMN DRINKS

JESIENNE NEGRONI/AUTUMN NEGRONI • 32 ZŁ

Gin, Campari, Martini, Becherovka, Cinnamon

WHISKY SOUR Z JABŁKIEM I CYNAMONEM • 32 ZŁ

WHISKEY SOUR WITH APPLE AND CINNAMON

Jack Daniel's, lemon juice, sugar syrup, apple juice, cinnamon

JESIENNY APEROL SPRITZ • 36 ZŁ

AUTUMN APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, orange slice, apple slice, rosemary

GORĄCY TODDY Z BECHEROVKĄ • 28 ZŁ

HOT TODDY WITH BECHEROVKA

Becherovka, Honey, Hot water, lemon juice, cinnamon, cloves

KARMELOWE ESPRESSO MARTINI • 28 ZŁ

CARAMEL ESPRESSO MARTINI

Vodka, coffee liqueur, espresso, caramel syrup

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

WARMING DRINKS

26 zł

GRZANE WINO / MULLED WINE

miód, przyprawy korzenne / honey, spices

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA / WARMING TEA

cytryna, imbir, kurkuma, miód, cynamon
lemon, ginger, tumeric, honey, cinnamon

HERBATA LADY GRAPEFRUIT / LADY GRAPEFRUIT TEA

imbir, miód, grejfrut, rozmaryn
ginger, honey, grapefruit, rosemary

HERBATA FOREST BOY / FOREST BOY TEA

dżem z żurawiny, syrop z pędów sosny, rozmaryn
cranberry jam, pine shoot syrup, rosemary

PIERNIKOWE MLEKO Z CHILI / GINGERBREAD MILK WITH CHILLI

mleko migdałowe, cynamon, gałka muskatołowa, kardamon,
syrop klonowy, skórka z pomarańczy, chili
almond milk, cinnamon, nutmeg, tumeric, maple syrup,
orange peel, chilli