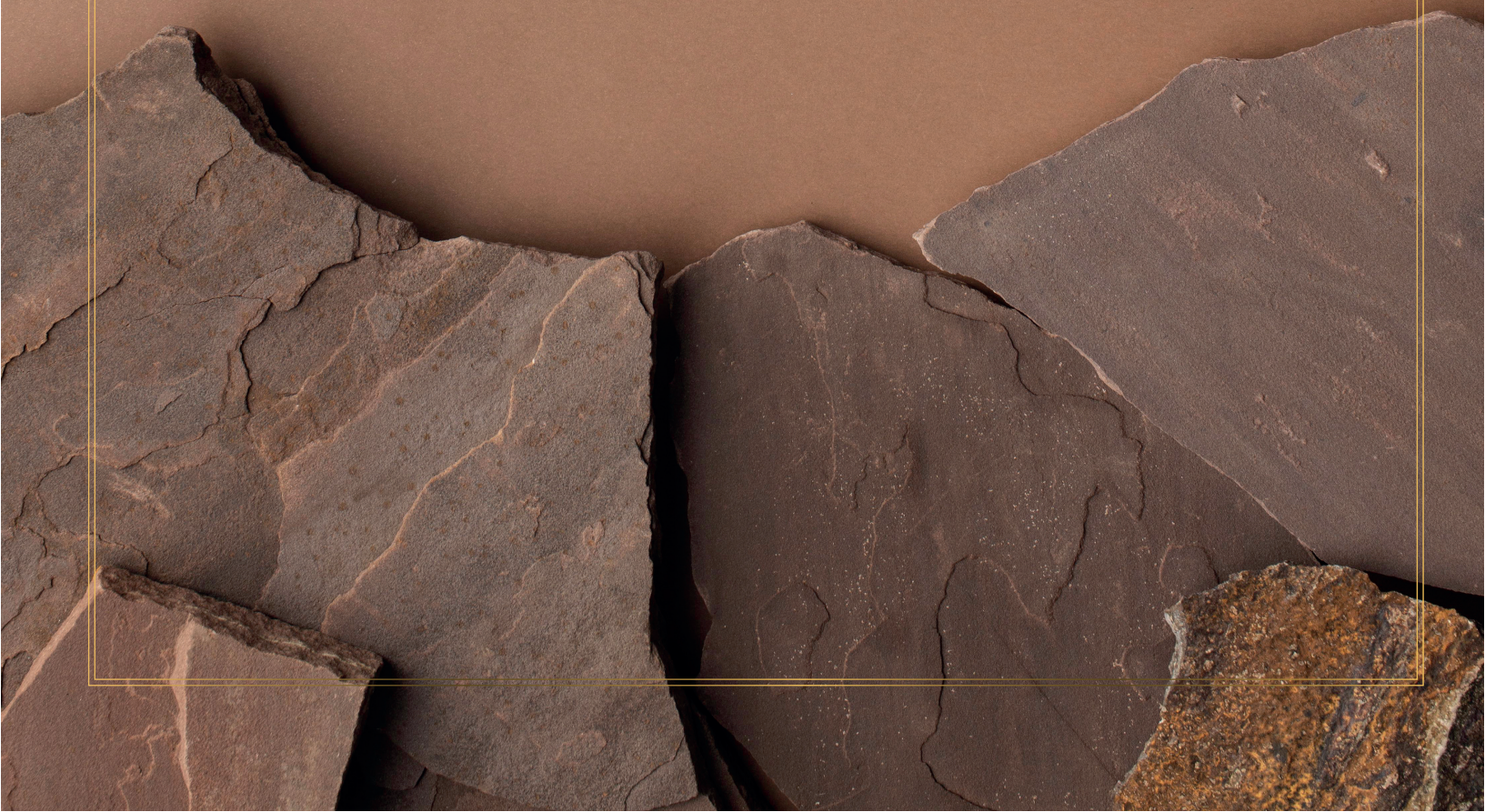


Szyszka
Restauracja



AMUSE BOUCHE

Chleb / masło / maślanka / wędzona sól

PRZYSTAWKI

JAJKO POCHE (180 g) 68 pln
 piana z groszku / bób / olej truflowy / chorizo /
 lubczyk / marynowana gorczyca / suszony groszek
Alergeny: jajo, gorczyca, mleko

PIECZONY BURAK (180 g) 69 pln
 żel z malin / sezam / majonez z pestek dyni /
 lody z koziego sera / wędzona papryka
Alergeny: jajo, sezam, soja, mleko

TUŃCZYK CRUDO (180 g) 82 pln
 sos ponzu / majonez cytrusowy / yuzu / pinii /
 olej kolendra / koper / marynowana cebula / chili
Alergeny: ryby, jajo, gorczyca, siarczyny, orzechy

ŚLEDŹ HOLENDERSKI (180 g) 82 pln
 żel z wiśni / creme fraiche / sos z ogórka kiszzonego
 i imbiru / marynowany burak / koperek / zielone
 jabłko / passiflora / limonka kaffir
Alergeny: ryby, siarczyny, gluten, jajo, mleko

TATAR WOŁOWY 86 pln
Z POLSKIEJ POŁĘDWICY (120 g)
 dodatki do wyboru: pieczywo / masło
Alergeny: gluten, mleko, jajo, gorczyca

ZUPY

CHŁODNIK Z CZERWONEJ KAPUSTY (180 ml) 49 pln
 lody musztardowe / olej z pestek dyni / creme fraiche jalapeno / rzepa arburowa / czarna porzeczka
Alergeny: jajo, siarczyny, gorczyca, mleko

ZUPA POMIDOROWA Z CYTRUSAMI (180 ml) 56 pln
 confitowany pomidor / owoce leśne / bazylika / kruszonka lesna z parmezanem
Alergeny: seler, siarczyny, gluten, jajo, mleko

ZUPA OGÓRKOWA (180 ml) 56 pln
 kwaśna śmietana / muślin rybny / koper / werbena cytrynowa / passiflora
Alergeny: seler, siarczyny, gluten, jajo, mleko

NOCNY ROOM SERWIS

(od godziny 23:00 do 07:00)

DESKA SERÓW 99 pln
ŁOMNICKICH (200 g)
 miód truflowy / chutney z rabarbaru
Alergeny: mleko

 **WEGAŃSKA LASAGNE (320 g)** 89 pln
 wege mięso / mozzarella / beszamel / bazylika / pomidory
Alergeny: gluten

SELEKCJA PIECZYWA (150g) 29 pln
 oliwa / masło
Alergeny: gluten

MENU DEGUSTACYJNE

MENU DEGUSTACYJNE 450 pln
 to nietuzinkowa kompozycja dań – wizja i popis
 szefa kuchni składająca się z sześciu wyselekcjo-
 nowanych setów. Kolacja klasyczna.

WINE PAIRING 250 pln
 do kolacji degustacyjnej klasycznej

Kolacja degustacyjna serwowana jest od dwóch
 osób. Niezbędna jest rezerwacja, którą prosimy
 zamówić na minimalnie dwa dni przed planowaną
 kolacją

SALATKI

BURATTA (200 ml) 92 pln
marynowane pomidory / rzepa arbużowa / morela
pistacje / piklowana czerwona cebula / truskawki /
majonez z wędzonej papryki / oliwa z oliwek
Alergeny: siarczyny, orzechy, jajo, mleko

SALATA RZYMSKA (300 ml) 99 pln
sos anchois / pierś z kurczaka supreme / chorizo /
prażona cebula / majonez truflowy/ szczypiorek /
kruszonka z parmezanu
Alergeny: jajo, ryby, gluten, mleko

DANIA GŁÓWNE

STEK Z KALAFIORA (250g) 89 pln
garam masala / palony kalafior / żel z mirabelki /
ziola / limonka kaffir
Alergeny: _

WEGAŃSKA LASAGNE (320g) 99 pln
wege mięso / mozzarella / beszamel / bazylia /
pomidory
Alergeny: gluten, mleko

RAVIOLI Z OWCZYM SEREM (260g) 92 pln
sos maślany / szalwia / bób / ser bursztyn / pinii
gorczyca / sos estragonowy
Alergeny: jajo, gluten, orzechy, mleko

DORSZ (230g) 129 pln
wędzona śmietana / wermut / czarny czosnek /
porzeczka / koperek / soczewica
Alergeny: ryby, soja, jajo, gluten, mleko

GLAZUROWANY ŁOSOŚ (230g) 109 pln
sos z omulek / mus z pietruszki / marynowany
fenkuł / agrest / groszek / czarny bez
Alergeny: ryby, siarczyny, mięczaki, mleko

NOGA Z PERLICZKI (260g) 129 pln
batat / kardamon / pomarańcza / chili / sos
ze smardzów / krokiet ziemniaczany / nduja /
gorczyca / mirabelka / bób
Alergeny: seler, siarczyny, mleko

POŁĘDWICA WOŁOWA (260g) 299 pln
topinambur / słonecznik / sos porzeczkowy /
marynowany burak / żel malinowy / radicchio /
gołąbek
Alergeny: seler, siarczyny, mleko

PANIEROWANY SCHAB 129 pln
Z KOŚCIĄ (550g)
puree ziemniaczane / chorizo / kompresowany
ogórek / creme fraiche / lubczyk / koper / bez / ziola
Alergeny: gluten, jajo, siarczyny, mleko

BURGER WOŁOWY (280g) 109 pln
sos afrodyzjakowy / salata lodowa / piklowany
ogórek / marynowany pomidor / pieczone ziemniaki
z ogniska / ser bursztyn / majonez truflowy
Alergeny: gorczyca, seler, mleko

DESERY

MASCARPONE (150 ml) 49 pln
owoce leśne / beza / amaretto
Alergeny: jajo, siarczyny, mleko

PANNA COTTA 42 pln
INFUZJOWANA SIANEM (150 ml)
piana truskawkowa / czarny bez / suszone owoce
Alergeny: soja, siarczyny, mleko

SEMIFREDDO 44 pln
Z NIEBIESKIM MAKIEM (150 ml)
czarna porzeczka / olej bazyliowy / pomidor /
palony słonecznik
Alergeny: jajo, gluten, mleko

SELEKCJA 99 pln
DOLNOŚLASKICH SERÓW (200g)
miód truflowy chutney z rabarbaru
Alergeny: mleko

LODY RZEMIEŚLNICZE, 42 pln
powstają z certyfikowanych składników wysokiej
jakości. Lody mleczne bazują na świeżym mleku
i świeżej śmietanie, a do produkcji sorbetów
wybieramy najlepsze owoce.
SMAKI SEZONOWE porcja 20 pln

*Prosimy o informowanie naszej obsługi o alergiach i nietolerancjach pokarmowych przed wyborem menu.
Pełna lista alergenów dostępna jest na Państwa życzenie.*

— NAPOJE CIEPŁE —

ESPRESSO (30 ml)	22 pln	ESPRESSO DOPPIO (60 ml)	40 pln
KAWA CZARNA (190 ml)	22 pln	FLAT WHITE (190 ml)	24 pln
CAPPUCCINO (240 ml)	26 pln	LATTE MACCHIATO (360 ml)	29 pln
IRISH COFFEE 200 ml (40 ml whisky)	44 pln		
HERBATY NEWBY LIŚCIASTE			
Ceylon, Cinnamon, Black Tropical, Oriental Sencha, Linden Flower,			28 pln
Peach & Raspberry, Fruity Berries, Apple Strudel, Elderflower & Lemon			
Silver Needle herbata biała			36 pln
Flowering Jasmin Lotus			32 pln

— NAPOJE ZIMNE —

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE (250ml)	29 pln
Pomarańczowy, Grejpfrutowy, Pomarańczowo-grejpfrutowy	
LEMONIADA: cytrynowa, czarny bez, lawendowa (370ml)	29 pln
PEPSI COLA PEPSI MAX MIRINDA 7UP (200ml)	18 pln
RED BULL (250ml)	28 pln

— PIWO —

PIWO SEIDORF***** (400ml) ciemne beczkowane 5MSC (dostępność ograniczona)	29 pln
Arcyksiążęcy Browar Zamkowy Cieszyn (330 ml)	
PIWO KRAFTOWE, rzemieślnicze z lokalnych browarów	22 pln
PILSNER	14 pln
LAGER	16 pln
LAGER BEZALKOHOŁOWY	16 pln
PSZENICZNE	20 pln
DOUBLE IPA	24 pln

*Dla Gości z poza hotelu, grupa od 8 osób w ramach podziękowania za dobry serwis pobierana jest dodatkowa opłata w wysokości 10% wartości rachunku.

*Room serwis opłata jednorazowa 10 pln

*Basen serwis opłata jednorazowa 10 pln