

Przystawki zimne *Cold appetizers*

- Śledź bałtycki z racuszkami z kiszonej kapusty i ziemniaka
crème fraiche i czerwonym kawiozem** **28**
*Baltic herring with sauerkraut and potato fritters
crème fraiche and red caviar*
- Bukiet sałat z marynowaną gruszką, kurkami i burakiem
z wędzonym białym serem i orzechami włoskimi w sosie z jeżyn** **32**
*Assorted lettuces with marinated pear, chanterelles and beetroot,
with smoked white cheese and walnuts in blackberry sauce*
- Liście sałat z grillowanym tuńczykiem w sezamie
z mango, papają, kiełkami fasoli mung
i sosem ze świeżych ziół** **39**
*Lettuce leaves with grilled tuna in sesame, with mango, papaya,
Mung bean sprouts and a sauce of fresh herbs*
- Tatar z polędwicy wołowej z grzanką** **44**
Tartar of beef sirloin with a toast
- Carpaccio z polędwicy wołowej
z oliwą rydzową i płatkami sera korycińskiego** **44**
*Carpaccio of beef sirloin
with milk cap oil and flakes of Korycinski cheese*

Przystawki gorące *Hot appetizers*

- Wegańska lasagne warzywna** **32**
z sosem pomidorowo- bazyliowym
Vegan vegetable lasagne with tomato and basil sauce
- Kurczak satay z sałatką** **36**
z mango i jalapeno w sosie Ponzu
*Chicken satay with a mango
and jalapeno salad in Ponzu sauce*
- Pikantne krewetki z chorizo, pomidorami, kolendrą i grzanką** **39**
Spicy shrimps with chorizo, tomatoes, coriander and a toast

Drodzy Goście / Dear Guests

W przypadku uczulenia na którykolwiek ze składników, prosimy poinformować o tym obsługę.
If you are allergic to any ingredient, please inform your waiter.

Zupy Soups

Krem z buraka z kozim serem i orzeszkami pini <i>Beetroot cream with goat cheese and pine nuts</i>	22
Zupa z grzybów leśnych z nutą imbiru i tymianku <i>Forest mushroom soup with a hint of ginger and thyme</i>	22
Krem z pieczonej pietruszki z mlekiem kokosowym i oliwą z dyni <i>Cream of roasted root parsley with coconut milk and pumpkin oil</i>	22
Żurek z białą kielbasą i jajkiem przepiórczym <i>Zurek (sour soup) with white sausage and quail egg</i>	24

Pasta Pasta

Makaron fettuccine ze szpinakiem i sosem z borowików <i>Fettuccine with spinach and boletus sauce</i>	34
Makaron tagliatelle czarne z owocami morza w sosie szafranowym <i>Black tagliatelle with seafood in saffron sauce</i>	39
Makaron udon w stylu tajskim z wołowiną jajkiem i warzywami <i>Thai style udon noodles with beef, egg and vegetables</i>	39

Dania Główne *Main Course*

Mięsa *Meat*

- Schab wieprzowy z kością (300 g) 54**
podany na puree ziemniaczanym z koperkiem
zasmażanej kapuście i ciemnym sosie z majeranku
Pork loin with bone (300 g) served on potato puree with dill
roasted cabbage and dark marjoram sauce
- Comber jagnięcy (200 g) z ziemniakiem zapieczonym 79**
z serem cheddar, sałatką z rukoli i sosem jarzębinowym
Saddle of lamb (200 g) with a baked potato with cheddar cheese
rocket salad and rowanberry sauce
- Połędwica wołowa (200 g) na opiekanych ziemniakach 89**
i parzonym szpinaku z jus wołowym
Beef sirloin (200 g) on roasted potatoes
and steamed spinach with beef jus
- Amerykański stek barbecue (350 g) z frytkami 98**
i sałatką z pomidorów
American barbecue steak (350 g) with French fries
and a tomato salad

Drób *Poultry*

- Roladka z kurczaka zawinięta w szynkę włoską 52**
z ziemniakami rosti, parzonym szpinakiem
z suszonymi pomidorami i sosem orzechowym
Chicken roll wrapped in Italian ham, with potatoes rösti
steamed spinach with dried tomatoes and nut sauce
- Noga gęsia confit z zasmażanymi buraczkami truflowymi 64**
kaszą bulgur i sosem ze śliwki węgierki
Goose leg confit with fried truffle beetroots
bulgur wheat and purple plum sauce

Drodzy Goście / Dear Guests

W przypadku uczulenia na którykolwiek ze składników, prosimy poinformować o tym obsługę.
If you are allergic to any ingredient, please inform your waiter.

Ryby Fish

- Pieczony dorsz (180 g) z czerwoną soczewicą
smażoną panchettą, maślaną kalarepą i sosem teriyaki** 64
*Roasted cod (180 g) with red lentils
fried panchetta, butter kohlrabi and teriyaki sauce*
- Łosoś z rusztu (180 g) z puree z ziemniaka
młodymi warzywami i sosem z kiszzonego ogórka** 66
*Grilled salmon (180 g) with potato puree
young vegetables and a pickled cucumber sauce*
- Grillowane krewetki w pancerzu (16/20)
podane na ryżu tandori z orzechami nerkowca
smażonym pak-choi i ostrym sosem sambal oelek** 72
*Grilled shrimps in shells (16/20) served on tandoori rice
with cashew nuts, fried pak-choi and spicy sambal oelek paste*

Desery Desserts

- Wybór lodów z owocami sezonowymi** 22
Selection of ice cream with seasonal fruit
- Ciastko dyniowo- czekoladowe
z sosem z nasion szalwii hiszpańskiej** 24
Pumpkin and chocolate cake with chia seed sauce
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów
o smaku solonego karmelu** 24
Hot apple pie with a scoop of salted caramel flavoured ice cream
- Mus z marakui z czekoladą i sosem wiśniowym** 30
Passion fruit mousse with chocolate and cherry sauce
- Tiramisu z likierem kawowym** 30
Tiramisu with coffee liqueur

Drodzy Goście / Dear Guests

W przypadku uczulenia na którykolwiek ze składników, prosimy poinformować o tym obsługę.
If you are allergic to any ingredient, please inform your waiter.

Hilton Classics

**Burger z sezonowanej polskiej wołowiny (200g)
z sałatką coleslaw i do wyboru: serem lub bekonem** **49**
*Seasoned beef burger (200g) with coleslaw salad
and your choice of: cheese or bacon*

**Sałatka Cezar z młodej sałaty rzymskiej
z kurczakiem (120g) z grilla
lub krewetkami tygrysimi (6 szt.; rozm. 16/20)** **38/46**
*Caesar salad made of baby lettuce
with grilled chicken (120g)
or tiger prawns (6 pc.; size 16/20)*

**Club Sandwich z bekonem, szynką z indyka i jajkiem sadzonym
podawany z frytkami i mini sałatką** **42**
*Club Sandwich with bacon and fried egg,
served with fries and mini salad*

Napoje Bezalkoholowe *Soft Drinks*

Kropla Delice gazowana <i>sparkling</i>	0.33 / 0.75	7 / 13
Kropla Beskidu niegazowana <i>still</i>	0.33 / 0.75	7 / 13
Acqua Panna	0.25 / 0.75	12 / 18
San Pellegrino	0.25 / 0.75	12 / 18
	0.25	9
Red Bull	0.25	16
Soki pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka, ananasowy, żurawinowy, pomidorowy <i>Juices</i> <i>orange, grapefruit, apple, blackcurrant, pineapple, cranberry, tomato</i>	0.25	9
Świeżo wyciskane soki - pomarańczowy, grejpfrutowy <i>Freshly squeezed juices - orange, grapefruit</i>	0.25	16

Napoje Gorące *Hot Beverages*

Espresso	12
Double Espresso	14
Cappuccino	12
Americano	10
Caffè Latte	14
Kawa bezkofeinowa <i>Decaffeinated Coffee</i>	10
Kawa Frappe	16
Irish Coffee Irlandzka Whiskey, Gorąca Kawa, Śmietanka, Brązowy Cukier <i>Irish Whiskey, Hot Coffee, Cream, Brown Sugar</i>	24
Dzbanek Herbaty Ceylon, Assam, Darjeeling, White Fu, Earl Grey, Bio Rooibos Pure, Zielona, Jaśminowa, Rumiankowa, Waniliowa, Miętowa, Pomarańczowa, Wiśniowa <i>Pot of Tea</i>	15
Gorąca Czekolada <i>Hot Chocolate</i>	12

Drodzy Goście / *Dear Guests*

W przypadku uczulenia na którykolwiek ze składników, prosimy poinformować o tym obsługę.
If you are allergic to any ingredient, please inform your waiter.

Drodzy Goście / *Dear Guests*
W przypadku uczulenia na którykolwiek ze składników, prosimy poinformować o tym obsługę.
If you are allergic to any ingredient, please inform your waiter.