

Przystawki zimne *Cold appetizers*

Carpaccio z polędwicy wołowej z oliwą rydzową i płatkami sera korocińskiego <i>Beef sirloin carpaccio with milk cap oil and flakes of Koryciński cheese</i>	44
Tatar z polędwicy wołowej z grzanką <i>Tartar of beef sirloin with a toast</i>	44
Tuńczyk w teriyaki z sałatką wakame oraz sosem mango <i>Tuna in teriyaki sauce with wakame salad and mango sauce</i>	39
Bukiet sałat z pieczonymi, młodymi warzywami i miodowym dressingiem <i>Mix of salads with roasted young vegetables and honey dressing</i>	32
Filet ze śledzia holenderskiego na pieczonym różowym buraku z oliwą szczypiorkową i pudrem limonkowym <i>Dutch herring fillet on a baked pink beet with chives oil and lime powder</i>	27
Sałatka z pomarańczami, awokado, orzeszkami pini, kiełkami soi, rzodkiewką i sosem aioli <i>Salad of oranges, avocado, pine nuts, soy sprouts, radish and aioli sauce</i>	27

Przystawki gorące *Hot appetizers*

Szaszłyki z krewetek i cebuli w lekkiej musztardowej marynacie z sałatką z ananasa i jalapeno oraz sosem ponzu <i>Skewers of shrimps and onions in a light mustard marinade, with a salad of pineapple and jalapeno and ponzu sauce</i>	39
Grillowane wędzone tofu na espumie z pomidorów i grzybowym ragout <i>Grilled smoked tofu on tomato espuma and mushroom ragout</i>	32
Warzywne curry z ryżem jaśminowym <i>Vegetable curry with jasmine rice</i>	27

Zupy Soups

Tradycyjny Żurek z jajkiem przepiórczym i parzoną białą kielbasą	24
<i>Traditional Polish sour soup "Żurek", with quail egg and brewed white sausage</i>	
Esencjonalny krem rybny z koprem włoskim i smażoną ośmiornicą	22
<i>Full-bodied fish cream with fennel and fried octopus</i>	
Orientalny bulion z kawałkami wołowiny, pszennym makaronem i warzywami	22
<i>Oriental broth with chunks of beef, wheat noodles and vegetables</i>	
Krem z żółtych pomidorów z grzanką, wędzoną papryką i oliwą cytrynową	22
<i>Cream of yellow tomatoes with a toast, smoked pepper and lemon oil</i>	

Pasta Pasta

Makaron conchiglioni z owocami morza w sosie szafranowym	39
<i>Conchiglioni with seafood in a saffron sauce</i>	
Makaron udon po tajsku z wołowiną, jajkiem i warzywami	36
<i>Thai style udon noodles with beef, egg and vegetables</i>	
Makaron tagliatelle pomodoro fresco z bazylią i czosnkiem	32
<i>Tagliatelle pomodoro fresco with basil and garlic</i>	

Dania Główne *Main Course*

Mięsa *Meat*

Amerykański stek barbecue (350g), z frytkami i sałatką z pomidorów <i>American barbecue steak (350g), with French fries and a tomato salad</i>	97
Półdwica wołowa (200g) z krewetką na puree z ziemniaka, ze szpinakiem i sosem z madery <i>Beef sirloin (200g) with a prawn on mashed potatoes, with spinach and Madeira sauce</i>	89
Grillowany comber jagnięcy (180g) na puree z topinamburu i blanszowanej botwinie w sosie z palonej cebuli <i>Grilled rack of lamb (180g) on a puree of Jerusalem artichokes and blanched leaves of young beet in a roasted onion sauce</i>	76
Scotch Egg z nogi kacznej (200g) na pieczonym ziemniaku truflowym, ze smażonymi grzybami portobello i sosem z marakui <i>Scotch Egg of duck leg (200g) on a baked truffle potato, with fried portobello mushrooms and a passion fruit sauce</i>	59
Klasyczny sznycel (220g) po wiedeńsku z sałatką ziemniaczaną <i>Classic Wiener schnitzel (220g) with potato salad</i>	52
Pierś z kurczaka (200g) podana na frytkach ze słodkiego ziemniaka i kolorowych marchewkach w sosie szałwiowym <i>Chicken breast (200g) served on sweet potato French fries and coloured carrots in sage sauce</i>	52

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

- Halibut (180g) z rusztu podany na czarnym makaronie w sosie z mleka kokosowego ze szparagami i kawiozem z pomarańczy** 66
Grilled halibut (180g) served on black pasta in a coconut milk sauce, with asparagus and orange caviar
- Sandacz (180g) z ziemniakami fondant oraz warzywami z patelni w sosie z raków** 66
Zander (180g) with fondant potatoes and pan-fried vegetables in a crayfish sauce
- Łosoś (180g) pieczony w ziołach i pieprzu z zieloną soczewicą z dodatkiem sera pleśniowego, z grillowanymi kurkami i sosem z kardamonu i limonki** 66
Salmon (180g) baked in herbs and pepper, with green lentils and some blue cheese, grilled chanterelles and a sauce of cardamom and lime

Desery Desserts

- Tiramisu z likierem kawowym** 30
Tiramisu with a coffee liqueur
- Delikatny mus z białej czekolady z malinami, orzechami i sosem z owoców leśnych** 26
Delicate white chocolate mousse with raspberries, nuts and forest fruits sauce
- Torcik waniliowo- truskawkowy z chrupiącym biszkoptem** 24
Vanilla and strawberry layer cake with crunchy sponge
- Domowy sernik z wędzonymi śliwkami** 24
Homemade cheesecake with smoked plums
- Wybór lodów z owocami sezonowymi** 22
Assorted ice-cream with seasonal fruit

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 tygrysiami (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*

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.

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
	0.20	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.