



ELEMENTS

HOTEL & SPA



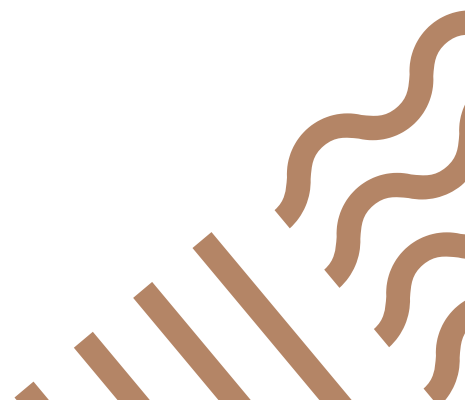
# MENU

CHEF

**ROBERT KOPACZ**

POLECA

RECOMMENDS





## PRZYSTAWKI / APPETIZERS

### SAŁATKA CEZAR / CESAR SALAD

*panierowany kurczak, mini sałata rzymska, sos cezar, grzanki, parmezan (300g) <sup>1,7</sup>  
breaded chicken, mini romaine lettuce, caesar dressing, croutons, parmesan cheese (300g) <sup>1,7</sup>*

36 pln

### KREWETKI / PRAWNS

*krewetki, masło, wino, czosnek, pietruszka, chili, bagietka (250g) <sup>1,2,7</sup>  
prawns, butter, wine, garlic, parsley, chilli, baguette (250g) <sup>1,2,7</sup>*

59 pln

### TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF TENDERLOIN TARTARE

*polędwica wołowa, olej lubczykowy, majonez grzybowy, orzeszki pinii, żółtko (150g) <sup>1,7,8,9,10</sup>  
beef tenderloin, lovage oil, mushroom mayonnaise, pine nuts, egg yolk (150g) <sup>1,7,8,9,10</sup>*

59 pln

### MATIAS Z SAŁATKĄ ZIEMNIACZANĄ / MATJES WITH POTATO SALAD

*matias, ziemniak, musztarda, boczec (220g) <sup>4,7,10</sup>  
matjes, potato, mustard, bacon (220g) <sup>4,7,10</sup>*

44 pln



## ZUPY / SOUPS

### ŻUREK NA WĘDZONCE / SMOKY SOUR SOUP

*puree ziemniaczane, jajko w koszulce, biała kiełbasa (250g) <sup>1,3,7,10</sup>  
potato purée, poached egg, white sausage (250g) <sup>1,3,7,10</sup>*

28 pln

### ROSÓŁ / BROTH

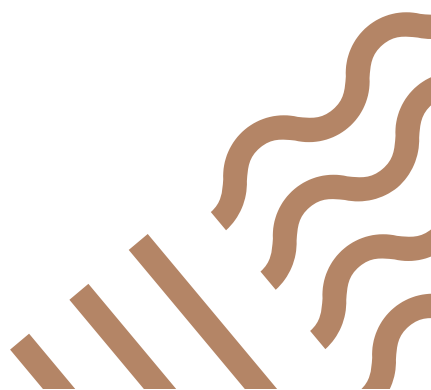
*makaron, oliwa pietruszkowa (220g) <sup>1,3,9</sup>  
pasta, vegetables, parsley oil (220g) <sup>1,3,9</sup>*

26 pln

### KREM Z PIECZONEJ CEBULI / CREAM SOUP OF ROASTED ONION

*pieczona cebula, krokiet z sera gruyere (250g) <sup>1,7,9,10</sup>  
roasted onions, gruyere cheese croquette (250g) <sup>1,7,9,10</sup>*

26 pln





## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

### STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF TENDERLOIN STEAK

*polędwica wołowa, placek z ziemniaka, sos z zielonego pieprzu (350g) <sup>3,7,9</sup>  
beef tenderloin, potato pancake, green peppercorn sauce (350g) <sup>3,7,9</sup>*

96 pln

### SMAŻONY FILET Z ŁOSOSIA / FRIED SALMON FILLET

*filet z łososia, gulasz warzywny, owoce morza, sos maślany (350g) <sup>2,4,7,9</sup>  
salmon fillet, vegetable stew, seafood, butter sauce (350g) <sup>2,4,7,9</sup>*

64 pln

### KURCZAK SUPREME / CHICKEN SUPREME

*kurczak supreme, mus z marchewki i batata, kapusta pak-choi, sos demi glace (350g) <sup>1,3,7,9,10</sup>  
chicken supreme, carrot and yam mousse, pak-choi cabbage, demi glace sauce (350g) <sup>1,3,7,9,10</sup>*

58 pln

### KOTLET SCHABOWY / PORK CHOP

*kotlet schabowy, puree ziemniaczane, kapusta z grzybami (350g) <sup>1,3,7,9,10</sup>  
pork chop, horseradish puree, cabbage with mushrooms (350g) <sup>1,3,7,9,10</sup>*

45 pln



## DESERY / DESSERTS

### DESER LODOWY / ICED DESSERT

*lody, brownie, słony karmel, orzechy pinii (180g)* <sup>1,3,7,8</sup>  
*ice cream, brownie, salted caramel, pine nuts (180g)* <sup>1,3,7,8</sup>

27 p/n

### BEZA / MERINGUE

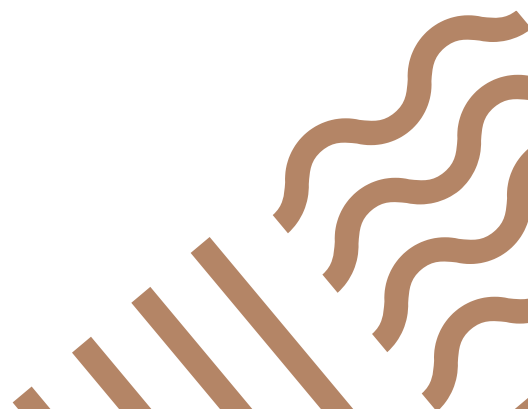
*beza, mus z orzechów laskowych, krem waniliowy, jeżyna w syropie cukrowym (200g)* <sup>3,7,8</sup>  
*meringue, hazelnut mousse, vanilla cream, blackberries in sugar syrup (200g)* <sup>3,7,8</sup>

28 p/n

### SERNIK Z BIAŁEJ CZEKOLADY / WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE

*twaróg, krem cytrynowy, biała czekolada, śliwka w koniaku (150g)* <sup>1,3,7</sup>  
*cottage cheese, lemon cream, white chocolate, plum in cognac, vanilla ice cream (150g)* <sup>1,3,7</sup>

28 p/n





ELEMENTS

HOTEL & SPA



# MENU

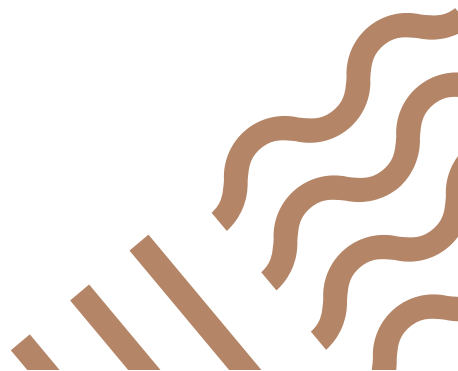
CHEF

**GIANCARLO RUSSO**

POLECA

RECOMMENDS

*Giancarlo Russo*





## PRZYSTAWKI / APPETIZERS

### BRUSCHETTA

*pieczywo, czosnek, pomidory, bazylia, oliwa (200g) <sup>1,10</sup>*  
*bread, garlic, tomatoes, basil, olive oil (200g) <sup>1,10</sup>*

22 pln

### CARPACCIO DI MANZO

*wołowina, trufła, rukola, parmezan, grzanki (150g) <sup>1,7</sup>*  
*beef, truffle, arugula, parmesan cheese, croutons (150g) <sup>1,7</sup>*

45 pln

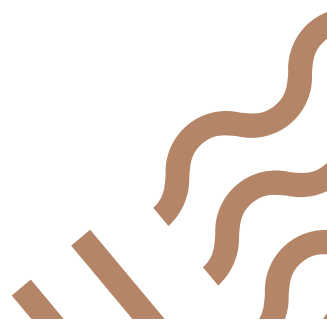


## ZUPY / SOUPS

### DI PESCE / ZUPPE DI PESCE

*sandacz, łosoś, krewetki, mule, kalmary, pomidory, czosnek, szczypiorek (250g) <sup>2,4,7,9,13</sup>*  
*zander, salmon, shrimp, mussels, squid, tomatoes, garlic, chives (250g) <sup>2,4,7,9,13</sup>*

38 pln





## PIZZA

### TONNO E CIPOLLA

*cienkie chrupiące ciasto, sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, cebula <sup>1,7,8,4</sup>  
 thin crispy dough, tomato sauce, mozzarella, tuna, onion <sup>1,7,8,4</sup>*

40 pln

### MARGHERITA

*cienkie chrupiące ciasto, sos pomidorowy, mozzarella, bazylia <sup>1,7</sup>  
 thin crispy dough, tomato sauce, mozzarella, basil <sup>1,7</sup>*

30 pln

### PROSCIUTTO E FUNGI

*cienkie chrupiące ciasto, sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka gotowana <sup>1,7</sup>  
 thin crispy dough, tomato sauce, mozzarella, champignons, cooked ham <sup>1,7</sup>*

35 pln

### PARMA

*cienkie chrupiące ciasto, sos pomidorowy, mozzarella, rukola, szynka parmeńska, parmezan <sup>1,7</sup>  
 thin crispy dough, tomato sauce, mozzarella, arugula, parma ham, parmesan cheese <sup>1,7</sup>*

40 pln

### DIAVOLA E NDUJA

*cienkie chrupiące ciasto, sos pomidorowy, mozzarella, salami picante, nduja <sup>1,7</sup>  
 thin crispy dough, tomato sauce, mozzarella, salami picante, nduja <sup>1,7</sup>*

38 pln

### VEGETARIANA

*cienkie chrupiące ciasto, sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, bakłażan <sup>1,7</sup>  
 thin crispy dough, tomato sauce, mozzarella, zucchini, eggplant <sup>1,7</sup>*

35 pln





## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

### SPAGHETTI AGLIO E OLIO

spaghetti, czosnek, chili, pietruszka, oliwa (300g) <sup>1,7</sup>

spaghetti, garlic, chili, parsley, olive oil (300g) <sup>1,7</sup>

32 p/n

### SPAGHETTI CARBONARA

guanciale, spaghetti, jajko, parmezan (300g) <sup>1,3,7</sup>

guanciale, spaghetti, egg, parmesan cheese (300g) <sup>1,3,7</sup>

38 p/n

### TAGLIATELLE AL SALMONE

tagliatelle, łosoś, śmietana, szpinak, pomidory koktajlowe, parmezan (300g) <sup>1,4,7</sup>

tagliatelle, salmon, cream, spinach, cherry tomatoes, parmesan cheese (300g) <sup>1,4,7</sup>

44 p/n

### FEGATINI GI TACCHINO

wątróbka indycza, ziemniaki, cebula (350g) <sup>7</sup>

\*wątróbka jest różowa w środku

turkey liver, potatoes, onion (350g) <sup>7</sup>

\*the liver is pink inside

35 p/n

### LASAGNE DI CREPS CON SUGO ALLA BOLOGNESE

wołowina, ciasto naleśnikowe, mozzarella, pomidory, beszamel (250g) <sup>1,3,7</sup>

beef, pancake batter, mozzarella, tomatoes, béchamel (250g) <sup>1,3,7</sup>

40 p/n



## DESERY / DESSERTS

### TIRAMISU

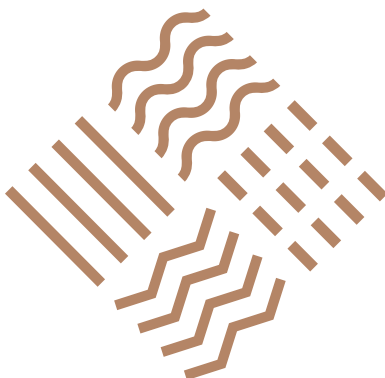
*biszkopty, mascarpone, jajka, amaretto (250g)* <sup>1,3,5,8</sup>  
*sponge cakes, mascarpone, eggs, amaretto (250g)* <sup>1,3,5,8</sup>

25 pln

### PANNA COTTA

*śmietanka, wanilia, sos owocowy (150g)* <sup>7</sup>  
*cream, vanilla, fruit sauce (150g)* <sup>7</sup>

22 pln





\* Dania mogą zawierać alergeny:

1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja, 4. Ryby, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja, 7. Mleko, 8. Orzechy, 9. Seler, 10. Gorczyca, 11. Nasiona sezamu, 12. łubin, 13. Mięczaki, 14. Dwutlenek siarki i siarczany.

\* Dishes may contain allergens:

1. Cereals containing gluten, 2. Crustaceans shellfish and derived products, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts and derived products, 6. Soybean, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame seeds, 12. Lupine, 13. Molluscs, 14. Sulfur dioxide and sulfates.



ELEMENTS

HOTEL & SPA

