Restaurant LUNASOL

Menu a'la carte

Holiday Inn Resort
AN IHG HOTEL
WARSZAWA-JÓZEFÓW

ZUPY / *SOUPS*

Bulion drobiowy *(24h)* **32 PLN**
/domowy makaron jajeczny/
marchewka/

Poultry broth *(24h)*
/homemade egg noodles/carrots/

Libańska zupa z soczewicą *(24h)* **34 PLN**
/zielona soczewica/marchew/cukinia/
kumin/chilli/kolendra/jogurt/limonka/
chlebek cypryjski/

Lebanese lentils soup
/green lentils/carrots/zucchini/
cumin/chili/coriander/yogurt/lime/
Cypriot bread/

Azjatycka zupa rybna **43 PLN**
/ryba maślana/małże/krewetka/
warzywa/chili/imbir/pomidory/

Asian fish soup
/butterfish/clams/shrimps/
vegetables/chili/ginger/tomatoes/

Bulion wołowy **38 PLN**
/ogony wołowe/
domowy makaron udon/marchew/
jajko/boczniak królewski/kiełki fasoli/
sezam/oliwa lubczykowa/

Beef Bouillon
/oxtail/homemade udon noodles/
carrots/eggs/oyster mushrooms/
bean sprouts/sesame seeds/lovage oil/

PRZYSTAWKI / *STARTERS*

Poke bowl vegan **46 PLN**
/tofu/ryż/dymka/awokado/kimchi/
plastry marchwi/sezam palony/ziarno soji/

Vegan Poke bowl
/tofu/rice/spring onion/avocado/kimchi/carrot slices/
roasted sesame/soya beans/

Poke bowl z łososiem **52 PLN**
/łosoś/ryż/awokado/
biała marynowana rzodkiew/
marchew/soja ziarno/czarny sezam/

Salmon Poke bowl
/salmon/rice/avocado/white pickled radish/
carrot/soybeans/black sesame/

Talerz polskich serów i wędlin suszonych **62 PLN**
/pikle/musztarda figowa/
chrupiące pieczywo/

A plate of local cheeses and cured meats
/pickles/fig mustard/crispy bread/

Krewetki królewskie **71 PLN**
/chili/czosnek/imbir/cebulka
szalotka/natka/masło/wino białe/
chrupiąca grzanka czosnkowa/mix sałat/

King prawns
/chili/garlic/ginger/shallot/parsley/
butter/white wine/
crispy garlic toast/mixed leafs/

Tatar wołowy **58 PLN**
/korniszon/szalotka/
musztarda dijon/borowik/
majonez gorczycowy/
żółtko jaja przepiórczego/
oliwa lubczykowa/chrupiące pieczywo/

Beef tartare
/gherkin/shallot/dijon mustard/boletus/mustard
mayonnaise/quail egg yolk/lovage oil/crispy bread/

Burrata **49 PLN**
/pomidory plastry/rukola/pesto/
ocet balsamiczny/orzechy pini/
miód/sumak/parmezan/grissini/

Burrata
/tomato/rocket salad/pesto/
balsamico cream/pine nuts/
honey/sumac/parmesan/grissini/

Łosoś tataki **62 PLN**
/sos orientalny/majonez wasabi/
wakame/chips wonton/świeże zioła/

Salmon tataki
/oriental sauce/wasabi mayonnaise/
wakame/wonton chips/fresh herbs/

SAŁATY / *SALADS*

Sałata Cezar z grzankami **41 PLN**
/chips z bekonu/parmezan/
owoc kaparowca/anchois/

Caesar's salad with croutons
/bacon chips/parmesan cheese/
caper fruit/anchovies/

Grillowana pierś z kurczaka **49 PLN**
Grilled chicken breast

lub */or*

Krewetki **52 PLN**
Prawns

Burak pieczony *(24h)* **39 PLN**
/mix kruchych sałat/
ocet balsamiczny/prażone orzechy/
włoskie/ser kozi/chutney z czerwonej
cebuli/świeże zioła/

Roasted beetroot *(24h)*
Crispy mixed leafs/balsamico/
roasted walnuts/goat's cheese/
red onion chutney/fresh herbs/

Grillowany łosoś **45 PLN**
/sałata rzymska/awokado/
pomidorki koktajlowe/
groszek cukrowy/cieciorka/
vinegret z owoców granatu/
świeże zioła/

Grilled salmon
/cos lettuce/avocado/c
herry tomatoes/mangetout/chickpeas/
pomegranate vinaigrette/fresh herbs/

KANAPKI I BURGERY
SANDWICHES & BURGERS

Wszystkie kanapki serwujemy z frytkami i sałatką coleslaw.
All sandwiches are served with french fries and coleslaw.

Club sandwich **51 PLN**
/indyk/bekon/jajko sadzone/
pomidor/ogórek/sałata/czerwona
cebula/cheddar/majonez/musztarda/

Club sandwich
/turkey/bacon/fried egg/tomato/pikles/lettuce/
red onion/cheddar/mayonnaise/mustard/

Reuben **49 PLN**
/chleb żytni/rostbef/kapusta kiszona/
cheddar topiony/majonez/
chili sriracha/

Reuben
/rye bread/roast beef/sauerkraut/
melted cheddar/mayonnaise/
chili sriracha/

Burger ABERDEEN ANGUS 200g **56 PLN**
/Brioche/salsa pomidorowa/bekon/
cheddar/pomidor/czerwona cebula/
chutney/sałata/ogórek marynowany/

ABERDEEN ANGUS beef burger
/Brioche/beef/tomato salsa/bacon/
cheddar/tomato/red onion/chutney/
salad/pikles/

Burger z szarpaną wieprzowiną **52 PLN**
/karczek wieprzowy, powoli pieczony
w niskiej temp.
/brioche/salsa pomidorowa/
chutney z czerwonej cebuli/
sałata lodowa/cheddar topiony/
pomidor/ogórek marynowany/
majonez musztardowy/

Burger with pulled pork
Pork neck, slow roasted at low temp.
/brioche/
tomato salsa/red onion chutney/lettuce/
melted cheddar/tomato/pickles/
mustard mayonnaise

Burger Vegański **48 PLN**
/grillowana
cukinia-bakłażan-papryka/
brioche/hummus/pomidor/
ogórek marynowany/awokado/
rukola/

Vegan Burger
/grilled zucchini/eggplant/brioche/peppers/
hummus/tomato/pickles/avocado/rocket salad/

PASTY I PIEROGI
PASTAS & DUMPLINGS

Makarony do wyboru - Spaghetti/Tagliatelle/Penne Rigate/
Pasta of your choice - Spaghetti/Tagliatelle/Penne Rigate/

Pomodoro *(24h)* **38 PLN**
/malinowe pomidory/oliwa/ czosnek/bazylia/parmezan/
/raspberry tomatoes/olive/ garlic/basil/parmesan/

Aglio olio z krewetkami **50 PLN**
/suszony pomidor/czosnek/chili/ natka/masło/białe wino/bazylia/
Aglio olio with prawns
/sun dried tomato/garlic/chili/parsley/ butter/white wine/basil/

Carbonara **48 PLN**
/guanciale/żółtko/ pecorino Romano/świeży pieprz/
/guanciale/egg yolk/pecorino Romano/ fresh pepper/

Pesto bazyliowe **41 PLN**
/cukinia/suszony pomidor/ orzechy pini/oliwa z oliwek/
Basil pesto
/zucchini/sun dried tomato/pine nuts/ olive oil/

Azjatyckie pierożki
Asian dumplings
/słodko ostry sos azjatycki/ wakame/dziki brokuł/palony sezam/
Sweet and spicy asian sauce/wakame/ wild broccoli/roasted sesame seeds/

z warzywami **38 PLN**
with vegetables

z mięsem kaczki **41 PLN**
with duck

PIZZA & FOCACCIA

Margherita **44 PLN**
/domowy sos pomidorowy/ mozzarella/bazylia/
homemade tomato sauce/ mozzarella/basil/

Salami Napoli **46 PLN**
/domowy sos pomidorowy/ mozzarella/
/homemade tomato sauce/ mozzarella/

Parma **48 PLN**
/domowy sos pomidorowy/mozzarella/ szynka parmeńska/rukola/parmezan/
/homemade tomato sauce/mozzarella/ Prosciutto crudo/ rocket salad/parmesan/

Capricciosa **47 PLN**
/mozzarella/domowy sos pomidorowy /szynka gotowana/pieczarki/karczochy/
/mozzarella/homemade tomato sauce/boiled ham/ mushrooms/prosciutto cotto/artichoke/

Burrata **51 PLN**
/mozzarella/domowy sos pomidorowy/szynka parma/ pomidorki koktajlowe/rukola/parmezan/
/mozzarella/homemade tomato sauce/ prosciutto crudo/ cherry tomatoes/rocket salad/parmesan/

FOCACCIA

Pesto pomidorowe **29 PLN**
Tomato pesto

Ser pleśniowy/rozmaryn **29 PLN**
Blue cheese/rosemary

Kiełbaska włoska suszona **31 PLN**
/oliwa z oliwek/czosnek/
Dried Italian sausage*/olive oil/garlic/*

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

Żeberka wieprzowe **68 PLN**
w suchej przyprawie, pieczone w niskiej temperaturze, ok. 8-9 godzin/ziemniak grillowy/ crème fraiche/sałatka z kukurydzy, marynowanego ogórka i chili/ domowy sos bbq/

Pork ribs
seasoned roasted at low temperature for 8-9 hours /grilled potato/crême fraiche/ sweet corn salad/pickled and chili/ homemade bbq sauce/

Łopatka cielęca / *Veal shoulder* **75 PLN**
/boczniak/brokuł dziki/marchew/ pomidory/karczoch/ ziemniaczki francuskie/ tymiankowe demi glace/
/oyster mushroom/wild broccoli/carrots/ tomatoes/artichoke/ french potatoes/thyme demi glace/

Curry
Ryż jaśminowy lub chlebek naan do wyboru.
Jasmine rice or naan bread of your choice.

kurczak / *chicken* **51 PLN**
krewetki / *prawns* **58 PLN**
warzywa / *vegetables* **47 PLN**

Fish & chips **68 PLN**
/dorsz/frytki/ogórek marynowany/ sezam/sos aioli/limonka/sos tatarski/
/cod/ fries/ pickled cucumber/ sesame/ aioli sauce/lime/tartar sauce/

Labraks **87 PLN**
/okoń morski/warzywne ratatouille/ marynowany koper włoski/beurre blanc/
/sea bass/vegetable ratatouille/ marinated fennel/beurre blanc/

GRILL

Skomponuj swoje danie z poniższych składników.
Compose your dich with the following ingredients.

Polędwica wołowa **155 PLN**
sezonowana na mokro 30 dni, 250g rasy ABERDEEN ANGUS
Beef tenderloin
Beef wet aged for 30 days, 250g, ABERDEEN ANGUS

Antrykot wołowy **142 PLN**
sezonowany na mokro 30 dni, 350g rasy - ABERDEEN ANGUS
Beef Rib eye *- wet aged for 30 days, ABERDEEN ANGUS 350g*

Kotlet wieprzowy **65 PLN**
marynowany w koreańskim bbq *400g*
Loin of Pork *"Korean BBQ" 400g*

Filet z łososia, *200g* **76 PLN**
Salmon *fillet, 200g*

Pierś z kurczaka z kostką, *220g* **58 PLN**
Chicken supreme, 220g

Wybór sosów / *Choice of sauces:*
Masło ziołowo-czosnkowe */Herb and garlic butter*
Sos pieprzowy z zielonego marynowanego pieprzu/
Marinated green pepper sauce
Berneński / *Bearnaise*
Chimichurri
Demi-glace

Wybór dodatków do dań z Grilla
Sides for grill dishes of your choise

Puree ziemniaczane / *mashed potatoes* **15 PLN**
Ziemniak francuski / *french potato* **22 PLN**
Warzywa pieczone / *roasted vegetables* **19 PLN**
Ryż jaśminowy / *jasmine rice* **18 PLN**
Zapiekanka ziemniaczana / *potato casserole* **19 PLN**
Frytki steak house / *steak house fries* **17 PLN**
Frytki z batatów / *sweet potatoes fries* **19 PLN**
Mix sałat / *mixed leafs* **21 PLN**

DESERY / *DESSERTS*

FONDANT Czekoladowy **35 PLN**
/domowe lody waniliowe/sezonowe owoce/

Chocolate FONDANT
/homemade ice cream/sesonal fruits/

Beza **35 PLN**
/mascarpone/sezonowe owoce/
Meringue
/mascarpone/sesonal fruits/

Tarta creme brulee **31 PLN**
/figa karmelizowana/sezonowe owoce/
Creme brulee tart
/caramelized fig/sesonal fruits/

(24h) - dania dostępne przez całą dobę
(24h) - dishes available 24h a day
- dania wegetariańskie / *vegetarian dishes*
- dania wegańskie / *vegan dishes*
- dania pikantne / *spicy dishes*

Dostawa do pokoju 15 PLN / *Room service 15 PLN*

Opłata serwisowa doliczana do rachunków:
Service chargé will be added to your order:
5% wartości Państwa rachunku do każdego zamówienia.
5% of the value of your bill to each order.
10% wartości Państwa rachunku przy grupie od 5 osób.
10% of the value of your bill for groups of 5 or more.

Informacje odnośnie gramatur dań oraz alergenów dostępne są u obsługi.
Information about the weights of dishes and allergens are available from the staff.