Desery *Desserts*

Beza *Meringue* **26 PLN**
(local specialties)
mus pistacjowy, sos truskawkowy
pistachio mousse, strawberry sauce

Amaretto Crème brûlée **22 PLN**

Tarta czekoladowa *Chocolate tart* **(24h)** **28 PLN**
sos mango z chili i miętą
mango sauce with chili and mint



24h – dania dostępne przez całą dobę
24h – dishes available around the clock

danie wegetariańskie
vegetarian dish
dania wegańskie
vegan dish
lokalne specjały
local specialties

Dostawa do pokoju 15 PLN
Room service chargé 15 PLN

Opłata serwisowa w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku stolików od 6 osób.
10% Service chargé will be added to tables of 6 persons or more.

Informacje odnośnie gramatur dań oraz alergenów dostępne są u obsługi.
Our Staff will provide information about allergens and grammage of dishes on request.

"Cześć,
daj nam znać,
na co masz ochotę,
a my zaczniemy gotować!"

***"Hey there...
let us know
what's tickling
your taste buds
and we'll get
cooking!"***

Holiday Inn Resort
AN IHG® HOTEL
WARSZAWA JÓZEFÓW

Menu



Restaurant
LUNASOL

Zupy *Soups*

Rosół z kury *Chicken broth* **25 PLN**
domowe kluski, marchewka, oliwa lubczykowa, kurczak kukurydziany
batter noodles, carrot, lovage oil, corn chicken

Barszcz biały *White borscht* **28 PLN**
smażone boczniaki, jajko w koszulce, ziemniaki
fried oyster mushroom, poached egg, potatoes

Rybna *Fish soup* **35 PLN**
pstrąg, miętus, okoń, raki, mule, cebula, pomidory i chili
trout, burbot, perch, crayfish, mussels, onion, tomato & chili



Przystawki *Starters*

Meze *Meze* **38 PLN**
marynowana marchewka, biała rzodkiew i burak, hummus, pasta z czerwonej fasoli z suszonymi pomidorami, pesto, tabbouleh, marynowane oliwki i podpłomyk z czarnuszką
marinated carrot, white radish and beetroots, hummus, kidney beans and sun-dried tomato dip, pesto, tabbouleh, marinated olives & flatbread with nigella seeds

Deska wędlin i serów **52 PLN**
Meats & cheeses selection
chutney z czerwonej cebuli, orzechy i pikle
red onion chutney, nuts & pickles

Tatar wołowy *Beef steak tartare* **50 PLN**
marynowane grzyby, anchois, musztarda, kiszony ogórek, szalotka, żółtko suszone i grzanka
marinated mushrooms, anchovies, mustard, pickled cucumber, shallots, dried egg-yolk & toast

Tatar z suszonych pomidorów **38 PLN**
Tartare of dried tomatoes
kasza kuskus, owoc kaparu, czarne oliwki, szalotka, majonez wegański, prażona rukola i chrupkie pieczywo
cous cous, caper berries, black olives, shallots, vegan mayo, roasted rocket salad & crispy bread

Tatar ze śledzia *Herring tartare* **45 PLN**
burak konserwowy, kapary, musztarda, szczypiorek, ogórek konserwowy i pumpernikiel
pickled beetroots, capers, mustard, chives, gherkins & pumpernickel bread

Mix krewetek *Mix of prawns* **56 PLN**
czosnek, chili, natka, białe wino, masło i grzanki
garlic, chili, parsley, white wine, butter & toasts

Sałatki *Salads*

Sałatka Cezar *Caesar's salad*
sałata rzymska, grzanki, parmezan i sos Cesar
cos lettuce, croutons, parmesan & Caesar's dressing
- grillowane portobello (24h) *grilled portobello* **42 PLN**
- kurczak i boczek (24h) *chicken & bacon* **45 PLN**
- krewetki *prawns* **48 PLN**

Sałatka z serem burrata i karmelizowaną figą **39 PLN**
Burrata cheese and caramelized fig salad
rukola, pomidory, oliwa, ocet balsamiczny i prażone pestki słonecznika
rocket salad, tomatoes, olive oil, balsamic vinegar, & roasted sunflower seeds

Sałatka z chrupiącą kaczką **42 PLN**
Crispy duck salad
mix sałat, grillowana gruszka, żurawina, pestki dyni i vinaigrette
mix salad, grilled pear, cranberries, pumpkin seeds & vinaigrette

Kanapki i Burgery
Sandwiches & Burgers

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

Kanapka klubowa *Club sandwich* **42 PLN**
tosty, kurczak, boczek, jajko sadzone, czerwona cebula, pomidor, sałata, majonez
toasts, chicken, bacon, fried egg, red onions, tomatoes, lettuce, mayo

Bajgiel *Bagel* **42 PLN**
wędzony łosoś, rukola, ogórek, sos chrzanowy, koper
smoked salmon, rocket salad, cucumber, horseradish sauce, dill

Cheeseburger *Cheeseburger* **46 PLN**
kotlet wołowy (200 g), bekon, cheddar, czerwona cebula, ogórek konserwowy, pomidor, sałata i sos remulada
beef burger (200g), bacon, cheddar cheese, red onion, pickled cucumber, tomato, lettuce & remoulade sauce

Plantbeef burger *Plantbeef burger* **46 PLN**
kotlet wegański na bazie białka sojowego, czerwona cebula, ogórek konserwowy, pomidor, sałata, majonez wegański
soy protein vegan burger, red onion, pickled cucumber, tomato, lettuce, vegan mayo



Makarony i Pierogi *Pasta and Dumplings*

Makaron do wyboru: tagliolini, strozzapreti, chicche ziemniaczane
Choose your favorite pasta: tagliolini, strozzapreti, potato chicche

Boloński *Bolognese (24h)* **38 PLN**
rukola, parmezan
rocket salad, parmesan

Salsiccia z warzywami i oliwą **42 PLN**
Salsiccia with vegetables and olive oil
rukola, parmezan
rocket salad, parmesan

Pesto *Basil pesto (24h)* **33 PLN**
śmietana, rukola, parmezan
cream, rocket salad, parmesan

Cappelli z grillowaną papryką **45 PLN**
Cappelli with grilled bell pepper
oliwa ziołowa, rukola, pestki słonecznika
herb oil, rocket salad, sunflower seeds

Pierogi z soczewicą *Lentil dumplings* **27 PLN**
smażona cebulka
fried onion



Pizza i Podpłomyki *Pizza & Flatbread*

Margherita *Margherita* **33 PLN**
sos pomidorowy, mozzarella
tomato sauce, mozzarella

Parma *Parma* **42 PLN**
sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola
tomato sauce, mozzarella, parma ham, rocket salad

Podpłomyk *Flatbread* **17 PLN**
czarnuszka, oliwa
nigella, olive oil

Podpłomyk z kaczką **30 PLN**
Flatbread with duck
twaróg wędzony, chrupiąca kaczka, tymianek
smoked cottage cheese, crispy duck, thyme

Podpłomyk z kiełbasą **28 PLN**
Flatbread with sausage
cebula, kiełbasa, ogórek kiszony, ser żółty
onion, pickled cucumber, cheese

Skomponuj własną pizzę lub podpłomyk, cena za każdy dodatek osobno:
Create your own pizza based on any pizza, price for each topping:

papryka, pieczarki, cebula, ananas, oliwki, kapary, kukurydza, pomidor, rukola **6 PLN**
bell pepper, champignons, onion, pineapple, olives, capers, corn, tomato, rocket salad

kurczak, szynka, boczek, anchois, tuńczyk, suszone pomidory, jalapeño, parmezan **8 PLN**
chicken, ham, bacon, anchois, tuna, dried tomatoes, jalapeño, parmesan

szynka parmeńska, salami, salsiccia, krewetki **10 PLN**
parma ham, salami, salsiccia, prawns

Sosy *Sauces* **4 PLN**
Czosnkowy *Garlic sauce*
Pomidorowy *Tomato sauce*

Dania Główne
Main Dishes

Kalafior i tofu w tempurze **40 PLN**
Tempura of mix cauliflowers and tofu
mix sałat z oliwą, sos Sriracha Mayo
mix leafs & Sriracha mayo sauce

Curry kokosowe *Coconut curry*
ryż basmati, warzywa, orzeszki ziemne i kolendra
basmati rice, vegetables, peanuts & coriander
- kotleciki sojowe *soybean cutlets* **45 PLN**
- kurczak *chicken* **47 PLN**
- krewetki *prawns* **49 PLN**

Gęsi pipek confit *Goose pipettes confit* **52 PLN**
żołądki, kasza pęczak, cymes (marchewka z rodzynkami), sos cebulowy
goose tripes, pearl barley, tzimmes (carrot with raisins), onion sauce

Noga kaczki confit *Confit duck leg* **65 PLN**
ziemniaczki confit, cykoria, puree z buraka, sos żurawinowy
confit baby potato, chicory, beetroot puree, cranberry sauce

Kotlet schabowy z kością **52 PLN**
Pork chop on the bone
puree ziemniaczane, prażony boczek, sałatka z ogórka kiszonego i musztardy
potato puree, roasted bacon, pickled cucumber and mustard salad



Policzek wołowy *Beef cheek* **56 PLN**
puree ziemniaczano chrzanowe, chrust z pora, sos burgundzki
horseradish-potato puree, crispy leek, burgundy sauce

Dorsz w cieście *Fish & Chips* **56 PLN**
frytki, groszek, sos tatarski
attered cod, fries, green peas, tatar sauce

Pieczony miętus *Baked burbot* **68 PLN**
ziemniaczki confit, smażony jarmuż z orzechami laskowymi, salsa verde z papryką
confit baby potato, fried kale with hazelnuts, salsa verde with mix of peppers.

Grill *Grill*

Nasze steki wołowe są z polskiego chowu mięsnych krów i są sezonowane na sucho minimum 30 dni.

All our steaks come from polish meat cows and are dry-aged for minimum 30 days.

Karkówka wieprzowa (250 g) *Pork neck* **38 PLN**
Pierś kurczaka kukurydzianego (220 g) *Corn-fed chicken* **40 PLN**
Łosoś filet (200 g) *Salmon fillet* **60 PLN**
Polędwica wołowa (200 g) *Beef fillet* **95 PLN**
Antrykot (300 g) *Rib-eye* **105 PLN**

SOSY *SAUCES*
w cenie dania *included in a price of dish*
masło czosnkowe *garlic butter*
gorgonzola *gorgonzola*
berneński *bearnaise*
pieprzowy *green peppercorn*
czerwone wino *red wine*

Dodatki *Sides*

Frytki *Fries* **13 PLN**
Frytki z batatów *Sweet potato fries* **17 PLN**
Ziemniaczki confit *Confit baby potato* **14 PLN**
Ryż basmati *Basmati rice* **13 PLN**
Warzywa sezonowe *Seasonal vegetables* **16 PLN**
Mix sałat z winegretem *Mixed salad with vinaigrette* **15 PLN**

