Menu Szefa Kuchni -
- Jacek Schliske zaprasza!
Smacznego!

Chef's Menu -.
- Jacek Schliske invites you all!
Enjoy your meal!



menu
a'la carte

ZUPY / SOUPS

Bulion drobiowy (24h) **30 PLN**
/domowy makaron jajeczny/marchewka/
Poultry broth(24h)
/homemade egg noodles/carrots/

Libańska zupa z soczewicą (24h) **33 PLN**
/zielona soczewica/marchew/cukinia/
kumin/chili/kolendra/jogurt/limonka/chlebek cypryjski/
Lebanese lentils soup
/green lentils/carrots/zucchini/
cumin/chili/coriander/yogurt/lime/Cypriot bread/

Azjatycka zupa rybna **41 PLN**
/ryba maślana/małże/krewetka/warzywa/chili/
imbir/pomidory/
Asian fish soup
/butterfish/clams/shrimps/vegetables/chili/
ginger/tomatoes/

Bulion wołowy **37 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/

SAŁATY / SALADS

Sałata Cezar z grzankami **39 PLN**
/chips z bekonu/parmezan/owoc kaparowca
/anchois/
Caesar's salad with croutons
/bacon chips/parmesan cheese/caper fruit
/anchovies/

Grillowana pierś z kurczaka **47 PLN**
/ Grilled chicken breast
lub /or
Krewetki / *Prawns* **49 PLN**

Burak pieczony (24h) **38 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 **43 PLN**
/sałata rzymska/awokado/pomidorki koktajlowe/
groszek cukrowy/cieciorka/
vinegret z owoców granatu/świeże zioła/
Grilled salmon
/cos lettuce/avocado/cherry tomatoes/mangetout/chickpeas/
pomegranate vinaigrette/fresh herbs/

PRZYSTAWKI / STARTERS

Poke bowl vegan **44 PLN**
/tofu/ryż/dymka/awokado/kimchi/
ziarno soji/sezam palony/
Vegan Poke bowl
/tofu/rice/spring onion/avocado/kimchi/
soya beans/roasted sesame/

Poke bowl z łososiem **49 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 **59 PLN**
/pikle/musztarda figowa/chrupiące pieczywo/
A plate of local cheeses and cured meats
/pickles/fig mustard/crispy bread/

Krewetki królewskie **68 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 **56 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 **47 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 **59 PLN**
/sos orientalny/majonez wasabi/wakame/
chips wonton/świeże zioła/
Salmon tataki
/oriental sauce/wasabi mayonnaise/wakame/
wonton chips/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 **48 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 **47 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 **52 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 **48 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 **46 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) **35 PLN**
/malinowe pomidory/oliwa/czosnek/bazylia/parmezan/
raspberry tomatoes/olive/garlic/basil/parmesan/

Aglio olio z krewetkami 48 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 44 PLN
/pancetta/żółtko/parmezan/
/pancetta/egg yolk/parmesan/

Pesto bazyliowe 38 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 37 PLN
with vegetables

z mięsem kaczki 39 PLN
with duck

PIZZA & FOCACCIA

Margherita 40 PLN
/domowy sos pomidorowy/mozzarella/bazylia/
homemade tomato sauce/mozzarella/basil/

Salami Napoli 44 PLN
/domowy sos pomidorowy/mozarella/
/homemade tomato sauce/mozzarella/

Parma 46 PLN
/domowy sos pomidorowy/mozzarella
/szynka parmeńska/rukola/parmezan/
/homemade tomato sauce/mozzarella
/Prosciutto crudo/rocket salad/parmesan/

Capricciosa 45 PLN
/mozzarella/domowy sos pomidorowy
/szynka gotowana/pieczarki/karczochy/
/mozzarella/homemade tomato sauce
/boiled ham/mushrooms/prosciutto cotto
/artichoke/

Burrata 48 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 28 PLN
Tomato pesto

Ser pleśniowy/rozmaryn 28 PLN
Blue cheese/rosemary

Kiełbaska włoska suszona 29 PLN
/oliwa z oliwek/czosnek/
Dried Italian sausage
/olive oil/garlic/

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Żeberka wieprzowe / *Pork ribs* 65 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/
seasoned roasted at low temperature for 8-9 hours
/grilled potato/crème fraiche/sweet corn salad
/pickled and chili/homemade bbq sauce/

Łopatka cielęca / *Veal shoulder* 72 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
Jasmine rice or naan bread

kurczak 49 PLN
/ chicken
krewetki 55 PLN
/ prawns
warzywa 45 PLN
/ vegetables

Fish & chips 64 PLN
/dorsz/frytki/ogórek marynowany/sezam/
sos aioli/sos tatarski/limonka/
/cod/fries/pickled cucumber/sesame/
aioli sauce/tartar sauce/lime/

Labraks 82 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 dish with the following ingredients

Polędwica wołowa 149 PLN
sezonowana na mokro 30 dni, 250g
rasy ABERDEEN ANGUS
Beef tenderloin
Beef wet aged for 30 days, 250g,
ABERDEEN ANGUS

Antrykot wołowy 139 PLN
sezonowany na mokro 30 dni, 350g
rasy - ABERDEEN ANGUS
Beef Rib eye *- wet aged for 30 days,*
ABERDEEN ANGUS 350g

Kotlet wieprzowy 62 PLN
marynowany w koreańskim bbq 400g
Loin of Pork *"Korean BBQ" 400g*

Filet z łososia, 200g 72 PLN
Salmon *fillet, 200g*

Pierś z kurczaka z kostką, 220g 56 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 / *Béarnaise*
Chimichurri
Demi-glace

Wybór dodatków do dań z grilla/
Selection of side dishes for grilled meals

Puree ziemniaczane / *mashed potatoes* 14 PLN
Ziemniak francuski / *french potato* 20 PLN
Warzywa pieczone / *roasted vegetables* 18 PLN
Ryż jaśminowy / *jasmine rice* 15 PLN
Zapiekanka ziemniaczana / *potato casserole* 17 PLN
Frytki steak house / *steak house fries* 16 PLN
Frytki z batatów / *sweet potatoes fries* ***18 PLN***
Mix sałat / *mixed leafs* ***19 PLN***

DESERY / DESSERTS:

FONDANT Czekoladowy 32 PLN
domowe lody waniliowe/sezonowe owoce/
Chocolate FONDANT
/homemade ice cream/sesonal fruits/

Beza 32 PLN
/mascarpone/sezonowe owoce/
Meringue
/mascarpone/sesonal fruits/

Tarta creme brulee 29 PLN
/figa karmelizowana/sezonowe owoce/
Creme brulee tart
/caramelized fig/sesonal fruits/

(24h) - dania dostępne przez całą dobę
 - dania wegetariańskie
 - dania wegańskie
 - dania pikantne

Dostawa do pokoju 15 PLN
Opłata serwisowa w wysokości 10% zostanie doliczona
do rachunku stolików od 6 osób.
Informacje odnośnie gramatur dań oraz alergenów dostępne są u obsługi.

(24h) - dishes available around the clock
 *- vegetarian dishes*
 *- vegan dishes*
 *- spicy dishes*

Room service 15 PLN
A service charge of 10% will be added
to the bill for tables of 6 or more person.
Information about the weights of dishes and allergens are available from the staff.

AN IHG HOTEL
WARSZAWA-JÓZEFÓW

Holiday Inn Resort Warszawa Józefów ****
ul. Telimeny 1, 1 Telimeny St., 05-420 Józefów k. Warszawy
tel. + 48 22 77 83 000 | e: office@holiday.aquila.pl