


















Witamy w Restauracji Four
Welcome to Four Restaurant







Przystawki • Starters

1	Pieczywo wypiekane na miejscu, masło truflowe, masło z czosnkiem niedźwiedzim <i>Homemade bread, truffle butter, butter with wild garlic</i>		20 ZŁ
2	Tatar wołowy, majonez anchois, żółtko, pieczarka konserwowa, cebula czerwona, ogórek kiszony, gorczyca <i>Beef tartare, anchovy mayonnaise, egg yolk, pickled mushrooms, red onion, pickled cucumber, mustard</i>	 	48 ZŁ
	 Jakob Haberfeld Zgoda— Rye Vodka	40 ML	18 ZŁ
3	Plastry marynowanego łososia, grzyby shimeji, wodorosty wakame, majonez limonkowy, kapary <i>Slices of marinated salmon, shimeji mushrooms, wakame seaweed, lime mayonnaise, capers</i>	 	46 ZŁ
	 Riesling Gutswein Trocken, Thorle, Rheinhessen, Germany	750 ML	160 ZŁ
4	Carpaccio z pieczonego buraka, pieczony kozi ser z miodem, orzech włoski, roszponka Zapytaj o opcję wegańską z tofu i czosnkiem niedźwiedzim <i>Roasted beetroot carpaccio, baked goat cheese with honey, walnut, lamb's lettuce</i> Ask for a vegan option with tofu and wild garlic	  	38 ZŁ
	 Turnau Rose, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland	750 ML	150 ZŁ

Zupy • Soups











5	Krem z białych szparagów, orzechy pinii, czosnek niedźwiedzi <i>Creamy white asparagus soup, pine nuts, wild garlic</i>	 	22 ZŁ
6	Żurek, bryndza, ziemniaki, jajko w koszulce, boczek wędzony <i>Sour soup, 'bryndza' cheese, potatoes, poached egg, smoked bacon</i>		26 ZŁ
7	Zupa rybna, dorsz, łosoś, krewetki, warzywa, szafran, cebulka dymka <i>Fish soup, cod, salmon, shrimps, vegetables, saffron, spring onion</i>	 	38 ZŁ
8	Rosół z pieczonej kury, pierogi z wołowiną, warzywa smażone, oliwa pietruszkowa <i>Roasted chicken broth, dumplings stuffed with beef, fried vegetables, parsley oil</i>		22 ZŁ

Sałatki • Salads





9	Sałatka z kaczką, marchew marynowana, burak marynowany, jabłko piklowane <i>Salad with duck, pickled carrot, pickled beetroot, pickled apple</i>	  	32 ZŁ
	 Hado, Bodegas y Vinedos Pujanza, Rioja, Spain	750 ML	220 ZŁ
10	Sałata rzymska, sos cezar, kurczak panierowany w parmezanie, jajko w koszulce, grzanki Zapytaj o opcję wegańską. <i>Romaine lettuce, Caesar dressing, chicken baked with Parmesan cheese, poached egg, croutons</i> Ask for a vegan option.		30 ZŁ
	 Turnau Solaris, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland	750 ML	180 ZŁ

Dania główne • Main dishes

11	Stek z polędwicy zapiekany z masłem truflowym, sos pieprzowy, ziemniak pieczony, grillowane warzywa <i>Beef tenderloin steak baked with truffle butter, pepper sauce, baked potato, grilled vegetables</i>	 	110 ZŁ
	 Southern Hills Cabernet Sauvignon, Wente, Livermore Valley, California, the USA	750 ML	220 ZŁ
12	Pierś perliczki w cytrusach, arancini z parmezanem, pieczony kalafior, skorzonera, marchew z miodem, sos z białego wina <i>Guinea fowl breast in citrus, arancini with Parmesan cheese, baked cauliflower, scorzonera, carrots with honey, white wine sauce</i>		68 ZŁ
	 Poggio Civetta Chianti Classico DOCG, Farnese Vini, Toscana, Italy	750 ML	160 ZŁ
13	Udziec jagnięcy, ziemniaki z koperkiem, dynia pieczona, mini marchew, groszek zielony, sos z czerwonego wina <i>Leg of lamb, potatoes with dill, roasted pumpkin, mini carrots, green peas, red wine sauce</i>	 	120 ZŁ
	 Hado, Bodegas y Vinedos Pujanza, Rioja, Spain	750 ML	220 ZŁ

14	Piersz z kaczki, krokiet ziemniaczany z oscypkiem, brokuł mini, kasza gryczana, mini marchew, sos jeżynowy <i>Duck breast, potato croquette with 'oscypek' (sheep cheese), broccoli, buckwheat, carrots, blackberry sauce</i>		68 ZŁ
	 Poggio Civetta Chianti Classico DOCG Riserva, Farnese Vini, Toscana, Italy	750 ML	160 ZŁ
15	Policzek wołowy, pampuch z masłem czosnkowym, sos pieczeniowy, sałatka z pieczonego buraka, jarmuż <i>Beef cheek, dough with garlic butter, gravy, roasted beetroot salad, kale</i>		58 ZŁ
	 Poggio Civetta Chianti Classico DOCG, Farnese Vini, Toscana, Italy	750 ML	160 ZŁ
16	Filet z pstrąga, gnocchi ziemniaczane w sosie śmietanowym ze szpinakiem, kalafior, sałata rzymska pieczona <i>Trout fillet, potato gnocchi with cream sauce with spinach, cauliflower, roasted romaine lettuce</i>		58 ZŁ
	 Turnau Solaris, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland	750 ML	180 ZŁ
17	Ravioli ze szpinakiem, orzechy pinii, parmezan, sos z szałwią <i>Ravioli stuffed with spinach, pine nuts, Parmesan cheese, sage sauce</i>		36 ZŁ
	 Riesling Gutswein Trocken, Thorle, Rheinhessen, Germany	750 ML	160 ZŁ
18	Pierogi ruskie z bryndzą, sos chrzanowy <i>Dumplings stuffed with sheep cheese and potatoes, horseradish sauce</i>		44 ZŁ
	 Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zeland	750 ML	160 ZŁ
19	Spaghetti, szyjki rakowe, wino białe, pomidor, szpinak, natka pietruszki <i>Spaghetti, crayfish necks, white wine, tomato, spinach, parsley</i>		46 ZŁ
	 Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zeland	750 ML	160 ZŁ
20	Papardelle, borowik, sos biały, parmezan, natka pietruszki <i>Papardelle, boletus, white sauce, Parmesan cheese, parsley</i>		36 ZŁ
	 Turnau Rose, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland	750 ML	150 ZŁ

Desery • Desserts

21	Deser mascarpone, biała czekolada, mus malinowy, kruszonka waniliowa <i>Mascarpone dessert, white chocolate, raspberry mousse, vanilla crumble</i>		17 ZŁ
	 Wildberries Mist Cocktail	200 ML	28 ZŁ
22	Tarta malinowa, krem maślany, mleczna czekolada, lody rumowe <i>Raspberry tart, butter cream, milk chocolate, rum ice cream</i>		24 ZŁ
	 Calvados Boulard VSOP	40 ML	32 ZŁ
23	Ciasto czekoladowe na spodzie brownie, krem orzechowy, lody wiśniowe, pianka waniliowa <i>Chocolate cake on a brownie bottom, nut cream, cherry ice cream, vanilla foam</i>		22 ZŁ
	 Don Papa Rum	40 ML	28 ZŁ
24	Deser degustacyjny: cannelloni z kremem orzechowym, tarta crème brûlée; ptyś z kruszonką i kremem z białej czekolady <i>Tasting dessert: cannelloni with nut cream; crème brûlée tart, puff cake with crumble and white chocolate cream</i>		42 ZŁ
25	Deska serów z konfiturą z syropu klonowego i chili <i>Board of Polish farm cheese maple syrup jam and chili</i>		44 ZŁ



wegetariańskie / vegetarian



wegańskie / vegan



bezglutenowe / gluten-free



bez laktozy / lactose-free



Lokalni dostawcy / Local suppliers

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu / Weight and allergen card available from the restaurant manager

Usługa room service dodatkowo płatna – 20płn / 20płn service charge will be added to a bill for a room service

Do rachunku stolika dla minimum 8 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku / 10% service charge will be added to a bill for a party of 8 or more guests.

MENU DLA DZIECI

CHILD'S MENU

Zupa • Soup

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Rosół z makaronem
<i>Broth soup with noodle</i> | 9 ZŁ |
|---|---|------|
-
-

Dania główne • Main dishes

- | | | |
|---|--|-------|
| 2 | Nugetsy z kurczaka z frytkami i surówką
<i>Chicken nuggets, French fries, salad</i> | 26 ZŁ |
| 3 | Tagliatelle, sos boloński, parmezan
<i>Tagliatelle, Bolognese sauce, Parmesan cheese</i> | 22 ZŁ |
-
-

Deser • Dessert

- | | | |
|---|--|-------|
| 4 | Puchar lodowy (3 kulki lodów, owoce sezonowe)
<i>Ice cream cup (3 scoops of ice cream, seasonal fruit)</i> | 24 ZŁ |
|---|--|-------|
-
-



Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menedżera lokalu /
Weight and allergen card available from the restaurant manager