


















**Witamy w Restauracji Four**  
*Welcome to Four Restaurant*







## Przystawki • Starters

1	<b>Pieczywo wypiekane na miejscu, masło truflowe, masło z czosnkiem niedźwiedzim</b> <i>Homemade bread, truffle butter, butter with wild garlic</i>		20 ZŁ
2	<b>Tatar wołowy, majonez anchois, żółtko, pieczarka konserwowa, cebula czerwona, ogórek kiszony, gorczyca</b> <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	<b>Plastry marynowanego łososia, grzyby shimeji, wodorosty wakame, majonez limonkowy, kapary</b> <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	<b>Carpaccio z pieczonego buraka, pieczony kozi ser z miodem, orzech włoski, roszponka</b> 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	<b>Krem z białych szparagów, orzechy pinii, czosnek niedźwiedzi</b> <i>Creamy white asparagus soup, pine nuts, wild garlic</i>	 	22 ZŁ
6	<b>Żurek, bryndza, ziemniaki, jajko w koszulce, boczek wędzony</b> <i>Sour soup, 'bryndza' cheese, potatoes, poached egg, smoked bacon</i>		26 ZŁ
7	<b>Zupa rybna, dorsz, łosoś, krewetki, warzywa, szafran, cebulka dymka</b> <i>Fish soup, cod, salmon, shrimps, vegetables, saffron, spring onion</i>	 	38 ZŁ
8	<b>Rosół z pieczonej kury, pierogi z wołowiną, warzywa smażone, oliwa pietruszkowa</b> <i>Roasted chicken broth, dumplings stuffed with beef, fried vegetables, parsley oil</i>		22 ZŁ

## Sałatki • Salads



9	<b>Sałatka z kaczką, marchew marynowana, burak marynowany, jabłko piklowane</b> <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	<b>Sałata rzymska, sos cezar, kurczak panierowany w parmezanie, jajko w koszulce, grzanki</b> 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	<b>Stek z polędwicy zapiekany z masłem truflowym, sos pieprzowy, ziemniak pieczony, grillowane warzywa</b> <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	<b>Pierś perliczki w cytrusach, arancini z parmezanem, pieczony kalafior, skorzonera, marchew z miodem, sos z białego wina</b> <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	<b>Udziec jagnięcy, ziemniaki z koperkiem, dynia pieczona, mini marchew, groszek zielony, sos z czerwonego wina</b> <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	<b>Piersz z kaczki, krokiet ziemniaczany z oscypkiem, brokuł mini, kasza gryczana, mini marchew, sos jeżynowy</b> <i>Duck breast, potato croquette with 'oscypek' (sheep cheese), broccoli, buckwheat, carrots, blackberry sauce</i>		<b>68 ZŁ</b>
	 Poggio Civetta Chianti Classico DOCG Riserva, Farnese Vini, Toscana, Italy	750 ML	160 ZŁ
15	<b>Policzek wołowy, pampuch z masłem czosnkowym, sos pieczeniowy, sałatka z pieczonego buraka, jarmuż</b> <i>Beef cheek, dough with garlic butter, gravy, roasted beetroot salad, kale</i>		<b>58 ZŁ</b>
	 Poggio Civetta Chianti Classico DOCG, Farnese Vini, Toscana, Italy	750 ML	160 ZŁ
16	<b>Filet z pstrąga, gnocchi ziemniaczane w sosie śmietanowym ze szpinakiem, kalafior, sałata rzymska pieczona</b> <i>Trout fillet, potato gnocchi with cream sauce with spinach, cauliflower, roasted romaine lettuce</i>		<b>58 ZŁ</b>
	 Turnau Solaris, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland	750 ML	180 ZŁ
17	<b>Ravioli ze szpinakiem, orzechy pinii, parmezan, sos z szałwią</b> <i>Ravioli stuffed with spinach, pine nuts, Parmesan cheese, sage sauce</i>		<b>36 ZŁ</b>
	 Riesling Gutswein Trocken, Thorle, Rheinhessen, Germany	750 ML	160 ZŁ
18	<b>Pierogi ruskie z bryndzą, sos chrzanowy</b> <i>Dumplings stuffed with sheep cheese and potatoes, horseradish sauce</i>		<b>44 ZŁ</b>
	 Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zeland	750 ML	160 ZŁ
19	<b>Spaghetti, szyjki rakowe, wino białe, pomidor, szpinak, natka pietruszki</b> <i>Spaghetti, crayfish necks, white wine, tomato, spinach, parsley</i>		<b>46 ZŁ</b>
	 Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zeland	750 ML	160 ZŁ
20	<b>Papardelle, borowik, sos biały, parmezan, natka pietruszki</b> <i>Papardelle, boletus, white sauce, Parmesan cheese, parsley</i>		<b>36 ZŁ</b>
	 Turnau Rose, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland	750 ML	150 ZŁ

## Desery • Desserts

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



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 9 PLN  
*Broth soup with noodle*
- 
- 

### Dania główne • Main dishes

- 2 Nugetsy z kurczaka z frytkami i surówką 26 PLN  
*Chicken nuggets, French fries, salad*
  - 3 Tagliatelle, sos boloński, parmezan 22 PLN  
*Tagliatelle, Bolognese sauce, Parmesan cheese*
- 
- 

### Deser • Dessert

- 4 Puchar lodowy (3 kulki lodów, owoce sezonowe) 24 PLN  
*Ice cream cup (3 scoops of ice cream, seasonal fruit)*
- 
- 





# ŚNIADANIA DO POKOJU

• 70 zł •

Śniadania są serwowane w godzinach 7:00–10:30.

Czas oczekiwania: do 30 minut.

Usługa room service dodatkowo płatna – 20 zł

---

## Polskie

---

- 1 Jajecznica z 2 jajek, talerz serów i wędlin, warzywa sezonowe, ciasto domowe, kawa lub herbata, sok pomarańczowy lub jabłkowy
- 
- 

---

## Angielskie

---

- 2 Jajka sadzone, fasolka w sosie pomidorowym, bekon, warzywa grillowane, kawa lub herbata, sok pomarańczowy lub jabłkowy
- 
- 

---

## Francuskie

---

- 3 Omlet z 2 jajek, croissant, miód i zestaw konfitur, owoce sezonowe filetowe, kawa lub herbata, sok pomarańczowy lub jabłkowy
- 
- 

---

## Wegetariańskie

---

- 4 Zestaw serów i past wegetariańskich, warzywa sezonowe, owoce sezonowe filetowe, kawa lub herbata, sok pomarańczowy lub jabłkowy
- 
- 

Wszystkie śniadania są serwowane z pieczywem i masłem.



# BREAKFAST - ROOM SERVICE

• 70 zł •

Breakfast is served from 7am to 10:30am.

Waiting time: up to 30 minutes.

20 zł service charge will be added to a bill for a room service.

---

## Polish

---

- 1 Scrambled eggs with 2 eggs, a plate of cheeses and cold meats, seasonal vegetables, home-made cake, coffee or tea, orange or apple juice
- 
- 

---

## English

---

- 2 Two fried eggs, baked beans in tomato sauce, bacon, grilled vegetables, coffee or tea, orange or apple juice
- 
- 

---

## French

---

- 3 Two egg omelet, croissant, honey and a set of jams, filleted seasonal fruits, coffee or tea, orange or apple juice
- 
- 

---

## Vegetarian

---

- 4 Set of cheeses and vegetarian pastes, seasonal vegetables, filleted seasonal fruits, coffee or tea, orange or apple juice
- 
- 

Breakfast is served with bread and butter.