














Witamy w Restauracji Four
Welcome to Four Restaurant

Przystawki • Starters

- | | | | |
|---|--|---|--------|
| 1 | Tatar wołowy, majonez truflowy, żółtko, kurki, cebula czerwona, ogórek małosolny, gorczyca, szczypiorek
<i>Beef tartare, truffle mayonnaise, egg yolk, chanterelles, red onion, low-salt cucumber, mustard, chives</i> |   | 56 ZŁ |
| |  Jakob Haberfeld Zgoda— Rye Vodka | 40 ML | 25 ZŁ |
| 2 | Carpaccio z ośmiornicy, ocet balsamiczny, pomidor, kapary, roszponka
<i>Octopus carpaccio, balsamic vinegar, tomato, capers, lamb's lettuce</i> |   | 56 ZŁ |
| |  Prosecco Treviso DOC Brut Valbon, Follador, Veneto, Italy | 750 ML | 130 ZŁ |
| 3 | Tatar z pieczonej botwinki, jabłko, kalafior, szparaga zielona małosolna
<i>Baked young beetroot tartare, apple, cauliflower, low-salt green asparagus</i> |    | 28 ZŁ |
| |  Turnau Rose, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland | 750 ML | 150 ZŁ |
| 4 | Pieczywo domowego wypieku, masło truflowe, masło czosnek niedźwiedzi
<i>Homemade bread, truffle butter, butter with wild garlic</i> |  | 20 ZŁ |





Zupy • Soups












- | | | | |
|---|--|---|-------|
| 5 | Zupa rakowa, szyjki rakowe, smażone warzywa, cebulka dymka
<i>Crayfish soup, crayfish necks, fried vegetables, spring onion</i> |   | 38 ZŁ |
| 6 | Żurek, bryndza, ziemniaki, jajko w koszulce, boczek wędzony
<i>Sour soup, 'bryndza' cheese, potatoes, poached egg, smoked bacon</i> |  | 28 ZŁ |
| 7 | Rosół z pieczonej kury, pierogi z wołowiną, warzywa smażone, oliwa pietruszkowa
<i>Roasted chicken broth, dumplings stuffed with beef, fried vegetables, parsley oil</i> |  | 26 ZŁ |
| 8 | Krem z białych szparagów, orzechy pinii, czosnek niedźwiedzi
<i>Creamy white asparagus soup, pine nuts, wild garlic</i> |   | 24 ZŁ |

Sałatki • Salads





- | | | | |
|----|---|---|--------|
| 9 | Sałatka z krewetkami, czarna rzepa, pomidor kolorowy, zielona szparaga, pomarańcza
Zapytaj o opcję wegańską.
<i>Salad with shrimps, black turnip, colored tomato, green asparagus, orange</i>
Ask for a vegan option. |   | 41 ZŁ |
| |  Prosecco Treviso DOC Brut Valbon, Follador, Veneto, Italy | 750 ML | 130 ZŁ |
| 10 | Sałata rzymska, sos cezar, kurczak panierowany w parmezanie, jajko w koszulce, grzanki
<i>Romaine lettuce, Caesar dressing, chicken in bacon, Parmesan cheese, croutons</i> | | 32 ZŁ |
| |  Turnau Solaris, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland | 750 ML | 190 ZŁ |

Dania główne • Main dishes

- | | | | |
|----|--|---|--------|
| 11 | Stek jagnięcy, kasza pęczak, szparaga zielona, sos z czerwonego wina
<i>Lamb steak, pearl barley, green asparagus, red wine sauce</i> |  | 130 ZŁ |
| |  Hado, Bodegas y Vinedos Pujanza, Rioja, Spain | 750 ML | 220 ZŁ |
| 12 | 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> |   | 120 ZŁ |
| |  Valley Floor Shiraz, Langmeil, Barossa Valley, Australia | 750 ML | 250 ZŁ |

13	Pierś z kaczki, kroket ziemniaczany z oscypkiem, brokuł mini, mini marchew, sos jeżynowy <i>Duck breast, potato croquette with 'oscypek' (sheep cheese), broccoli, buckwheat, carrots, blackberry sauce</i>		76 ZŁ
	 Poggio Civetta Chianti Classico DOCG, Farnese Vini, Toscana, Italy		750 ML 170 ZŁ
14	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>		74 ZŁ
	 Hado, Bodegas y Vinedos Pujanza, Rioja, Spain		750 ML 220 ZŁ
15	Filet z łososia, stek z kalafiora, groszek zielony w białym winie, pepperoni <i>Salmon fillet, cauliflower steak, green peas with white wine, pepperoni</i>		78 ZŁ
	 Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zeland		750 ML 170 ZŁ
16	Filet z sandacza, gnocchi w białym sosie, warzywa sezonowe <i>Zander fillet, gnocchi with white sauce, seasonal vegetables</i>		72 ZŁ
	 Turnau Solaris, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland		750 ML 190 ZŁ
17	Pierś z kurczaka kukurydzianego w cytrusach, arancini z parmezanem, pieczony kalafior, skorzonera, marchew z miodem, sos z białego wina <i>Corn-chicken fillet baked in citrus, arancini with Parmesan cheese, roasted cauliflower, scorzonera, carrots with honey, white wine sauce nuts</i>		48 ZŁ
	 Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zeland		750 ML 170 ZŁ
18	Ravioli ze szparagami, ricotta, parmezan, szalwia, orzechy pinii <i>Ravioli stuffed with asparagus, ricotta, Parmesan cheese, sage, pine nuts</i>		42 ZŁ
	 Riesling Gutswein Trocken, Thorle, Rheinhessen, Germany		750 ML 170 ZŁ
19	Tagliatelle, kurki, kaczka, parmezan, sos biały, natka pietruszki <i>Tagliatelle, chanterelles, duck, Parmesan cheese, white sauce, parsley</i>		42 ZŁ
	 Poggio Civetta Chianti Classico DOCG, Farnese Vini, Toscana, Italy		750 ML 170 ZŁ

Desery • Desserts

20	Deser degustacyjny: deser mascarpone w ciemnej czekoladzie, beza z truskawkami, tarta borówkowa <i>Tasting dessert: mascarpone dessert with dark chocolate, meringue with strawberries, blueberry tart</i>		52 ZŁ
21	Deska serów z konfiturą z syropu klonowego i chili <i>Board of Polish farm cheese, maple syrup jam and chili</i>		48 ZŁ
	 Monbazillac, Domaine de Montlong, France		375 ML 90 ZŁ
22	Ciasto czekoladowe na spodzie brownie, krem orzechowy, lody rabarbar, pianka waniliowa <i>Chocolate cake on a brownie bottom, nut cream, rhubarb ice cream, vanilla foam</i>		26 ZŁ
	 Don Papa Rum		40 ML 36 ZŁ
23	Deser truskawkowy, mascarpone, lody palone masło, biała czekolada <i>Strawberry dessert, mascarpone, burnt butter ice cream, white chocolate</i>		24 ZŁ
	 Wildberries Mist Cocktail		200 ML 36 ZŁ
24	Tarta z owocami leśnymi, krem maślany, mleczna czekolada, sorbet borówka <i>Forest fruit tart, butter cream, milk chocolate, blueberry sorbet</i>		24 ZŁ
	 Don Papa Rum		40 ML 36 ZŁ

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

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.

Usługa room service dodatkowo płatna 20zł / *20zł service charge will be added to bill for a room service.*

MENU DLA DZIECI

CHILD'S MENU

Zupa • Soup

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

Dania główne • Main dishes

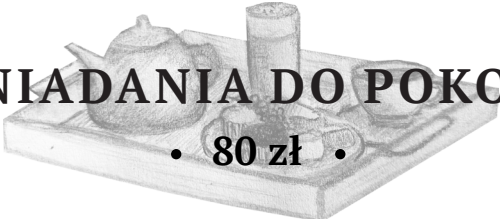
- | | | |
|---|---|-------|
| 2 | Nugetsy z kurczaka z frytkami i surówką
<i>Chicken nuggets, French fries, salad</i> | 26 zł |
| 3 | Tagliatelle, sos boloński, parmezan
<i>Tagliatelle, Bolognese sauce, Parmesan cheese</i> | 22 zł |

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 managera lokalu /
Weight and allergen card available from the restaurant manager



ŚNIADANIA DO POKOJU

• 80 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 filetowane, kawa lub herbata, sok pomarańczowy lub jabłkowy
-
-

Wegetariańskie

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

Wszystkie śniadania są serwowane z pieczywem i masłem.



BREAKFAST - ROOM SERVICE

• 80 PLN •

Breakfast is served from 7:00 to 10:30am

Wait time: up to 30 minutes

A fee of 20 PLN applies for use of room service

Polish

- 1 Two scrambled eggs, a plate of cheeses and cold meats, seasonal vegetables, homemade 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 set of jams, seasonal fruits, coffee or tea, orange or apple juice
-
-

Vegetarian

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

Breakfast is served with bread and butter.