

















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

## Przystawki • Starters

1	Pieczyno domowego wypieku, masło truflowe, masło z czosnkiem niedźwiedzim <i>Homemade bread, truffle butter, butter with wild garlic</i>		20 ZŁ
2	Tatar wołowy, majonez truflowy, żółtko, pieczarka, cebula czerwona, ogórek kiszony, gorczyca, szczypiorek Zapytaj o opcję wegańską. <i>Beef tartare, truffle mayonnaise, egg yolk, mushroom, red onion, pickled cucumber, mustard, chives</i> Ask for a vegan option.	  	58 ZŁ
	 Jakob Haberfeld Zgoda— Rye Vodka	40 ML	25 ZŁ
3	Carpaccio z ośmiornicy, ocet balsamiczny, pomidor, awokado, koper włoski <i>Octopus carpaccio, balsamic vinegar, tomato, avocado, fennel</i>	 	56 ZŁ
	 Prosecco Treviso DOC Brut Valbon, Follador, Veneto, Italy	750 ML	130 ZŁ
4	Maczanka po krakowsku, pampuch, sos ciemny, ogórek "Cracovian maczanka", dough, dark sauce, cucumber		48 ZŁ
	 Pinot Noir Vina Garces Silva Boya, Leyda Valley, Chile	750 ML	170 ZŁ

## Zupy • Soups

5	Zupa rakowa, szyjki rakowe, smażone warzywa, cebulka dymka <i>Crayfish soup, crayfish necks, fried vegetables, spring onion</i>	 	40 ZŁ
6	Żurek, twaróg wędzony, ziemniaki, jajko w koszulce, boczek wędzony <i>Sour soup, smoked cottage 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>	 	26 ZŁ

## Sałatki • Salads





9	Sałatka z krewetkami, czarna rzepa, pomidor kolorowy, pomarańcza <i>Salad with shrimps, black turnip, colored tomato, orange</i>		42 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 Zapytaj o opcję wegańską. <i>Romaine lettuce, Caesar dressing, chicken in bacon, Parmesan cheese, croutons</i> Ask for a vegan option.		34 ZŁ
	 Silesian Cuvee, Winnica Silesian, Bagieniec, Dolnośląskie, Poland	750 ML	180 ZŁ

## Dania główne • Main dishes

11	Stek jagnięcy, kasza pęczak, groszek cukrowy, burak pieczony, sos z czerwonego wina <i>Lamb steak, pearl barley, sugar snap peas, roasted beetroot, red wine sauce</i>		140 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>	 	130 ZŁ
	 Valley Floor Shiraz, Langmeil, Barossa Valley, Australia	750 ML	250 ZŁ

13	<b>Policzek wołowy duszony w ciemnym sosie, maślane puree ziemniaczano-selerowe, sałatka z pieczonych buraków, jarmuż</b> <i>Beef cheek stewed in dark sauce, butter mashed potatoes and celery, roasted beetroot salad, kale</i>		78 ZŁ
	 Poggio Civetta Chianti Classico DOCG, Farnese Vini, Toscana, Italy	750 ML	170 ZŁ
14	<b>Pierś z kaczki, krokiet ziemniaczany z oscypkiem, brokuł, marchew, sos jeżynowy</b> <i>Duck breast, potato croquette with 'oscypek' (sheep cheese), broccoli, carrots, blackberry sauce</i>		76 ZŁ
	 Poggio Civetta Chianti Classico DOCG, Farnese Vini, Toscana, Italy	750 ML	170 ZŁ
15	<b>Pierś z kurczaka kukurydzianego w cytrusach, arancini z parmezanem, dynia, skorzonera, marchew z miodem, sos z białego wina</b> <i>Corn-chicken fillet in citrus, arancini with Parmesan cheese, pumpkin, scorzonera, carrots with honey, white wine sauce</i>		48 ZŁ
	 Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zeland	750 ML	170 ZŁ
16	<b>Filet z łososia, stek z kalafiora, brukselka w białym winie, pepperoni</b> <i>Salmon fillet, cauliflower steak, brussels sprouts in white wine, pepperoni</i>		78 ZŁ
	 Riesling Gutswein Trocken, Thorle, Rheinhessen, Germany	750 ML	170 ZŁ
17	<b>Filet z miętusa, bulion rybny, warzywa sezonowe</b> <i>Burbot fillet, fish broth, seasonal vegetables</i>		74 ZŁ
	 Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zeland	750 ML	170 ZŁ
18	<b>Tagliolini, owoce morza, por, cukinia, pomidor, białe wino</b> <i>Tagliolini, seafood, leek, zucchini, tomato, white wine</i>		54 ZŁ
	 Silesian Cuvee, Winnica Silesian, Bagieniec, Dolnośląskie, Poland	750 ML	180 ZŁ
19	<b>Pierogi z ziemniakami i bryndzą, pieczarka portobello, sos biały</b> <i>Dumplings stuffed with sheep cheese and potato, portobello mushroom, white sauce</i>		42 ZŁ
	 Chardonnay Langmeil, Barossa Valley, Australia	750 ML	200 ZŁ
20	<b>Pappardelle, grzyb sezonowy, kaczka, parmezan, sos biały, natka pietruszki</b> <i>Zapytaj o opcję wegetariańską.</i> <i>Pappardelle, seasonal mushroom, duck, Parmesan cheese, white sauce, parsley</i> <i>Ask for a vegetarian option.</i>		42 ZŁ
	 Chardonnay Langmeil, Barossa Valley, Australia	750 ML	200 ZŁ

## Desery • Desserts

21	<b>Deser degustacyjny: deser mascarpone w ciemnej czekoladzie, beza z malinami, tarta jeżynowa</b> <i>Tasting dessert: mascarpone dessert with dark chocolate, meringue with strawberries, blackberry tart</i>		58 ZŁ
22	<b>Deska serów z konfiturą z syropu klonowego i chili</b> <i>Board of Polish farm cheese, maple syrup jam and chili</i>		52 ZŁ
23	<b>Ciasto czekoladowe na ciepło, biszkopt dyniowy, krem pistacjowy, lody rumowe, malina</b> <i>Hot chocolate cake, pumpkin sponge cake, pistachio cream, rum ice cream, raspberry</i>		28 ZŁ
	 Don Papa Rum	40 ML	36 ZŁ
24	<b>Mascarpone, jeżyna, zabaione, Prosecco</b> <i>Mascarpone, brackberry, zabaione, Prosecco</i>		26 ZŁ
	 Jakob Haberfeld, Orzechówka	40 ML	25 ZŁ
25	<b>Tarta wiśniowa, krem czekoladowy, prażynka orzechowa, lody palone masło</b> <i>Cherry tart, chocolate cream, nut puffs, burnt butter ice cream</i>		24 ZŁ
	 Calvados Boulard VSOP	40 ML	34 ZŁ

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menedżera 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 | <b>Rosół z makaronem</b><br><i>Broth soup with noodle</i> | 9 zł |
|---|-----------------------------------------------------------|------|

### Dania główne • Main dishes

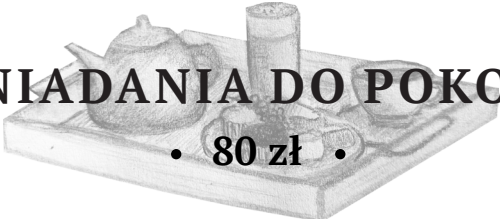
- |   |                                                                                                    |       |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 2 | <b>Nugetsy z kurczaka z frytkami i surówką</b><br><i>Chicken nuggets,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

### Deser • Dessert

- |   |                                                                                                                      |       |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 4 | <b>Puchar lodowy (3 kulki lodów, owoce sezonowe)</b><br><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.