

Witamy w Restauracji Four
Welcome to Four Restaurant

MENU DEGUSTACYJNE












MENU DEGUSTACYJNE PRZYGOTOWANE PRZEZ SZEFA KUCHNI TOMASZA KOWALĄ,
ZMIENIA SIĘ SEZONOWO. REKOMENDUJEMY ZAMÓWIENIE 3-4 DAŃ DLA 1 OSOBY.
THE TASTING MENU PREPARED BY HEAD CHEF TOMASZ KOWAL CHANGES SEASONALLY.
WE RECOMMEND ORDERING 3-4 DISHES FOR 1 PERSON.

- | | | | |
|----|---|---|-------|
| 1 | Tatar wołowy, majonez szczypiorkowy, ogórek małosolny, cebula, pieczarka, gorczyca, żółtko
<i>Beef tartare, chive mayonnaise, low-salt cucumber, onion, mushroom, mustard, egg yolk</i> |   | 44 ZŁ |
| 2 | Tatar z tuńczyka, majonez miso, koper włoski, awokado, grzyby shimeji
<i>Tuna tartare, miso mayonnaise, fennel, avocado, shimeji mushrooms</i> |   | 46 ZŁ |
| 3 | Sałatka z łososiem marynowanym w buraku, szparaga małosolna, cytrusy, pomidor koktajlowy, ocet balsamiczny, koper włoski
<i>Salad with salmon marinated in beetroot, low-salt asparagus, citrus fruits, cherry tomato, balsamic vinegar, fennel</i> |   | 34 ZŁ |
| 4 | Chłodnik szczawiowo-szpinakowy, lody rzodkiewkowe, kefir
<i>Sorrel and spinach cold soup, radish ice cream, kefir</i> |  | 18 ZŁ |
| 5 | Comber z królika, babka ziemniaczana, sos cielęcy, szparaga zielona
<i>Rabbit saddle, potato cake, veal sauce, green asparagus</i> | | 56 ZŁ |
| 6 | Grillowana ośmiornica, młody ziemniak z koperkiem, pieczony kalafior, groszek zielony, mus z kalarepy
<i>Grilled octopus, potato with dill, baked cauliflower, green peas, kohlrabi mousse</i> |  | 72 ZŁ |
| 7 | Filet z miętusa, bulion rybny, warzywa sezonowe
<i>Burbot fillet, fish broth, seasonal vegetables</i> | | 54 ZŁ |
| 8 | Ravioli ze szpinakiem, orzechy pinii, sos z białego wina, ricotta
<i>Ravioli stuffed with spinach, pine nuts, white wine sauce, ricotta</i> |  | 28 ZŁ |
| 9 | Deser orzech laskowy, żel malinowy, sorbet truskawkowy, kruche ciastko
<i>Hazelnut dessert, raspberry gel, strawberry sorbet, shortbread</i> | | 16 ZŁ |
| 10 | Beza z truskawkami
<i>Meringue with strawberries</i> | | 18 ZŁ |







 wegetariańskie / vegetarian  wegańskie / vegan  bezglutenowe / gluten-free  bez laktozy / lactose-free

 Lokalni dostawcy / Local suppliers



Przystawki & Sałaty • Starters & Salads

- | | | | |
|---|--|---|--------|
| 1 | Pieczycwo domowego wypieku, masło truflowe, masło z czosnkiem niedźwiedzim
<i>Homemade bread, truffle butter, butter with wild garlic</i> |  | 20 ZŁ |
| 2 | Przystawka idealna do dzielenia się (polecana dla 2-4 osób)
Zapytaj o opcję wegetariańską.
<i>Appetizer perfect for sharing (recommended for 2-4 people):</i>
<i>Ask for a vegetarian option.</i> |   | 140 ZŁ |
| | Tatar wołowy, carpaccio z ośmiornicy, szparagi grillowane
<i>Beef tartare, octopus carpaccio, grilled asparagus</i> | | |
| |  Silesian Patataj, Pet Nat, Winnica Silesian, Bagieniec, Dolnośląskie, Poland | 750 ML | 180 ZŁ |
| 3 | Maczanka po krakowsku, pampuch, sos ciemny, ogórek małosolny
<i>“Cracovian maczanka”, dough, dark sauce, low-salt cucumber</i> |  | 52 ZŁ |
| |  Pinot Noir, Vina Garces Silva Boya, Leyda Valley, Chile | 750 ML | 180 ZŁ |
| 4 | Sałatka z ośmiornicą, czarna rzepa, pomidor kolorowy, pomarańcza
<i>Salad with octopus, black turnip, colourful tomato, orange</i> |   | 44 ZŁ |
| |  Silesian Patataj, Pet Nat, Winnica Silesian, Bagieniec, Dolnośląskie, Poland | 750 ML | 180 ZŁ |
| 5 | Sałata rzymska, sos cezar, kurczak panierowany w parmezanie, jajko w koszulce, grzanki
Zapytaj o opcję wegańską.
<i>Romaine lettuce, Caesar dressing, chicken breaded in Parmesan cheese, poached egg, croutons</i>
<i>Ask for a vegan option.</i> |  | 36 ZŁ |
| |  Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zeland | 750 ML | 180 ZŁ |

Zupy • Soups

- | | | | |
|---|--|---|-------|
| 6 | Bulion rybny, szyjki rakowe, warzywa
<i>Fish broth, crayfish necks, vegetables</i> |   | 40 ZŁ |
| 7 | Żurek, twaróg wędzony, ziemniaki, jajko w koszulce, boczek wędzony
<i>Sour soup, smoked cottage cheese, potatoes, poached egg, smoked bacon</i> |  | 30 ZŁ |
| 8 | Krem z białych szparagów, orzechy pinii, czosnek niedźwiedzi
<i>Creamy white asparagus soup, pine nuts, wild garlic</i> |   | 28 ZŁ |
| 9 | 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 |

Dania główne • Main dishes

- | | | | |
|----|--|---|--------|
| 10 | Stek jagnięcy, kasza pęczak, groszek cukrowy, botwinka, sos z czerwonego wina
<i>Lamb steak, pearl barley, sugar snap peas, young beetroot, red wine sauce</i> |  | 140 ZŁ |
| |  Hado, Bodegas y Vinedos Pujanza, Rioja, Spain | 750 ML | 230 ZŁ |



wegetariańskie / vegetarian



wegańskie / vegan









bezglutenowe / gluten-free




bez laktozy / lactose-free



Lokalni dostawcy / Local suppliers

11	Stek z polędwicy wołowej 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	280 ZŁ
12	Policzek wołowy duszony w ciemnym sosie, pampuch, sałatka z pieczonych buraków, jarmuż <i>Beef cheek stewed in dark sauce, dough, roasted beetroot salad, kale</i>		84 ZŁ
	 Pinot Noir, Vina Graces Silva Boya, Leyda Valley, Chile	750 ML	180 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, carrots, blackberry sauce</i>		78 ZŁ
	 Poggio Civetta Chianti Classico DOCG, Farnese Vini, Toscana, Italy	750 ML	180 ZŁ
14	Pierś z kurczaka kukurydzianego w cytrusach, arancini z parmezanem, kalafior, skorzonera, marchew z miodem, sos z białego wina <i>Corn-chicken fillet in citrus, arancini with Parmesan cheese, cauliflower, scorzonera, carrots with honey, white wine sauce</i>		54 ZŁ
	 Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zeland	750 ML	180 ZŁ
15	Filet z łososia, czarna soczewica, warzywa sezonowe, fenkuł <i>Salmon fillet, black lentils, seasonal vegetables, fennel</i>		84 ZŁ
	 Vinho Verde, Pessoa Da Vinha, Minho, Portugal	750 ML	150 ZŁ
16	Fettucine, królik, smardz, sos demi-glace, natka pietruszki, parmezan Zapytaj o opcję wegetariańską. <i>Fettucine, rabbit, morel, demi-glace sauce, parsley, Parmesan cheese</i> <i>Ask for a vegetarian option.</i>		62 ZŁ
	 Silesian Dolnosielskie, Seyval Blanc, Winnica Silesian, Bagieniec, Dolnośląskie, Poland	750 ML	180 ZŁ

Desery • Desserts

17	Deser degustacyjny: Tarta truskawkowa, beza z malinami, deser mascarpone w białej czekoladzie z pistacjami <i>Tasting dessert: Strawberry tart, meringue with raspberries, mascarpone dessert with white chocolate and pistachios</i>		62 ZŁ
18	Ciastko czekoladowe, truskawka, lody jeżyna na kefirze <i>Chocolate cake, strawberry, blackberry and kefir ice cream</i>		28 ZŁ
19	Deser brzoskwiniowy, biała czekolada, sorbet marakuja <i>Peach dessert, white chocolate, passion fruit sorbet</i>		26 ZŁ
20	Deska serów z miodem i bakaliami <i>Board of farm cheese with honey and dried fruit</i>		58 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> | 12 zł |
| 2 | Zupa pomidorowa z makaronem
<i>Tomato soup with noodle</i> | 12 zł |
-
-

Dania główne • Main dishes

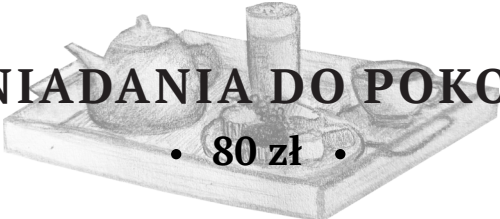
- | | | |
|---|---|-------|
| 3 | Stripsy z kurczaka z frytkami i surówką
<i>Chicken strips with fries and salad</i> | 28 zł |
| 4 | Tagliatelle z sosem bolońskim
<i>Tagliatelle, Bolognese sauce, Parmesan cheese</i> | 26 zł |
-
-

Deser • Dessert

- | | | |
|---|--|-------|
| 5 | Lody z owocami
<i>Ice cream with fruits</i> | 24 zł |
|---|--|-------|
-
-



Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menedżera 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.