

Witamy w Restauracji Four
Welcome to Four Restaurant

MENU DEGUSTACYJNE

Menu degustacyjne przygotowane przez szefa kuchni Tomasza Kowala, 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, kurki, gorczyca, żółtko. Zapytaj o opcję wegańską. <i>Beef tartare, chives mayonnaise, low-salt cucumber, onion, chanterelles, mustard, egg yolk. Ask for vegan option.</i>	  	44 ZŁ
2	Śledź solony, młody ziemniak, ogórek małosolny, crème fraîche, szczypiorek, kapary, cebula piklowana <i>Salted herring, young potato, low-salt cucumber, crème fraîche, chives, capers, pickled onion</i>	 	32 ZŁ
3	Sałatka z kaczką, jeżyna, pomidor koktajlowy, jabłko, botwinka, cykorcia, pomarańcza <i>Salad with duck, blackberry, cherry tomato, apple, beetroot, chicory, orange</i>	  	34 ZŁ
4	Tuńczyk w sezamie, sałata, fenkuł, jajko przepiórcze, chips ziemniaczany, pomidor koktajlowy, awokado <i>Tuna in sesame, lettuce, fennel, quail egg, potato chip, cherry tomato, avocado</i>	 	44 ZŁ
5	Tortellini z porem, sos kurkowy, ricotta, parmezan <i>Tortellini stuffed with leek, chanterelle sauce, ricotta, parmesan</i>	  	42 ZŁ
6	Filet z miętusa, bulion rybny, warzywa sezonowe <i>Burbot fillet, fish broth, seasonal vegetables</i>		56 ZŁ
7	Grillowana ośmiornica, pieczony seler, cukinia, groszek cukrowy, cykorcia <i>Grilled octopus, baked celery, zucchini, sugar snap peas, chicory</i>		72 ZŁ
8	Sznyceł cielęcy, jajko sadzone na szpinaku, sałatka z młodych ziemniaków <i>Veal schnitzel, fried egg on spinach, young potato salad</i>		62 ZŁ
9	Tarta karmelowa, jeżyna, lody jogurtowe <i>Caramel tart, blackberry, yogurt ice cream</i>		22 ZŁ
10	Beza z truskawkami, sorbet truskawka <i>Meringue with strawberries, strawberry sorbet</i>		22 ZŁ

 wegetariańskie / vegetarian  wegańskie / vegan  bezglutenowe / gluten-free  bez laktozy / lactose-free
 Lokalni dostawcy / Local suppliers



Przystawki & Sałaty • Starters & Salads

- | | | | |
|-------|---|---|--------|
| 1 | Pieczyno domowego wypieku, masło truflowe, masło z czosnkiem niedźwiedzim
<i>Homemade bread, truffle butter, butter with wild garlic</i> |  | 20 ZŁ |
| <hr/> | | | |
| 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 |
| <hr/> | | | |
| | 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 |
| <hr/> | | | |
| 3 | Maczanka po krakowsku, pampuch, sos ciemny, ogórek małosolny
<i>“Cracovian maczanka”, dough, dark sauce, low-salt cucumber</i> |  | 52 ZŁ |
| <hr/> | | | |
| |  Pinot Noir, Vina Garces Silva Boya, Leyda Valley, Chile | 750 ML | 180 ZŁ |
| <hr/> | | | |
| 4 | Sałatka z ośmiornicą, czarna rzepa, pomidor kolorowy, pomarańcza
<i>Salad with octopus, black turnip, colourful tomato, orange</i> |   | 44 ZŁ |
| <hr/> | | | |
| |  Silesian Patataj, Pet Nat, Winnica Silesian, Bagieniec, Dolnośląskie, Poland | 750 ML | 180 ZŁ |
| <hr/> | | | |
| 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 |
| <hr/> | | | |
| |  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 |
| <hr/> | | | |
| 7 | Żurek, twaróg wędzony, ziemniaki, jajko w koszulce, boczek wędzony
<i>Sour soup, smoked cottage cheese, potatoes, poached egg, smoked bacon</i> |  | 30 ZŁ |
| <hr/> | | | |
| 8 | Krem z białych szparagów, orzechy pinii, czosnek niedźwiedzi
<i>Creamy white asparagus soup, pine nuts, wild garlic</i> |   | 28 ZŁ |
| <hr/> | | | |
| 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 |
| <hr/> | | | |
| |  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, krokiet 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 bakaliarniami <i>Board of farm cheese with honey and dried fruit</i>		58 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

KIDS MENU

Zupa • Soup

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | Rosół z makaronem
<i>Chicken noodle soup</i> | 12 zł |
| 2 | Zupa pomidorowa z makaronem
<i>Tomato soup with noodles</i> | 12 zł |
-
-

Dania główne • Main dishes

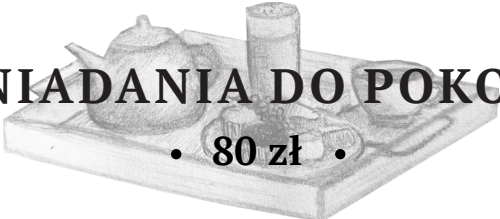
- | | | |
|---|---|-------|
| 3 | Stripsy z kurczaka z frytkami i surówką
<i>Chicken strips with fries and salad</i> | 28 zł |
| 4 | Tagliatelle z sosem bolońskim
<i>Tagliatelle, Bolognese sauce, Parmesan cheese</i> | 26 zł |
-
-

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.