

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 | Przystawka z gęsi dla 2 osób
Pieczyno, pâté z gęsiej wątróbki, smarowidło z gęsi z grzybami
<i>Goose appetizer for 2 people</i>
<i>Homemade bread, goose liver pâté, goose spread with mushrooms</i> |  | 48 ZŁ |
| 2 | Tatar z sarny, majonez truflowy, cebula czerwona, ogórek małosolny, żółtko kremowe z jałowcem, pieczarka
<i>Venison tartare, truffle mayonnaise, red onion, pickle, creamy juniper-infused egg yolk, mushroom</i> |  | 68 ZŁ |
| 3 | Sałatka z filetem gęsim, jeżyna, pomidor koktajlowy, jabłko, botwinka, cykoria, pomarańcza
<i>Salad with goose breast fillet, blackberry, cherry tomato, apple, beetroot, chicory, orange</i> |    | 38 ZŁ |
| 4 | Ravioli z borowikiem i bryndzą, sos z białego wina, parmezan
<i>Porcini and bryndza cheese ravioli, white wine sauce, parmesan</i> |  | 42 ZŁ |
| 5 | Halibut gotowany w maśle, dziki ryż, sos porowy, sałatka z selera naciowego i cykorii
<i>Butter-poached halibut, wild rice, leek sauce, celery and chicory salad</i> |  | 62 ZŁ |
| 6 | Grillowana ośmiornica, puree dyniowe z pomarańczą, ziemniak pieczony, cukinia, cykoria
<i>Grilled octopus, pumpkin puree with orange, baked potato, zucchini, chicory</i> |  | 72 ZŁ |
| 7 | Maczanka z szarpaną gęsią, sałatka z ogórka, gruszka pieczona
<i>Pulled goose sandwich, pickle salad, roasted pear</i> |  | 95 ZŁ |
| 8 | Udko z gęsi trybowane, kapusta czerwona na ciepło, babka ziemniaczana, sos cielęcy
<i>Deboned goose leg, warm red cabbage, potato cake, veal sauce</i> |  | 130 ZŁ |
| 9 | Tarta karmelowa, jeżyna, lody jogurtowe
<i>Caramel tart, blackberry, yogurt ice cream</i> | | 22 ZŁ |



wegetariańskie / vegetarian



wegańskie / vegan



bezglutenowe / gluten-free












bez laktozy / lactose-free









Lokalni dostawcy / Local suppliers




Przystawki & Sałaty • Starters & Salads

- | | | |
|---|---|---|
| 1 | <p>Taca przystawek : 68 ZŁ</p> <p>Tatar wołowy, bulion ze smardzami i kopytkami truflowymi, kozi ser pieczony z miodem i burakiem, pieczywo z masłem smakowym</p> <p><i>Appetizer tray:</i>
 <i>Beef tartare, broth with morels and truffle dumplings, goat cheese baked with honey and beetroot, homemade bread with flavored butter</i></p> | |
| 2 | <p>Pieczywo domowego wypieku, masło truflowe, masło z czosnkiem niedźwiedzim 20 ZŁ</p> <p><i>Homemade bread, truffle butter, butter with wild garlic</i></p> |  |
| 3 | <p>Tatar wołowy, majonez truflowy, ogórek, cebula czerwona, borowik, gorczyca, żółtko 58 ZŁ</p> <p><i>Beef tartare, truffle mayonnaise, cucumber, red onion, boletus, mustard, egg yolk</i></p> |   |
| | <p> Jakob Haberfeld Zgoda— Rye Vodka 40 ML 40% 25 ZŁ</p> | |
| 4 | <p>Tuńczyk w sezamie, sałata, fenkuł, jajko przepiórcze, cebula piklowana, pomidor koktajlowy, chips ziemniaczany 44 ZŁ</p> <p><i>Tuna in sesame, lettuce, fennel, quail egg, pickled onion, cherry tomato, potato chips</i></p> |   |
| | <p> Silesian Dolnosielskie, Seyval Blanc, Winnica Silesian, Bagieniec, Dolnośląskie, Poland 750 ML 13% 180 ZŁ</p> | |
| 5 | <p>Salata rzymska, sos cezar, kurczak panierowany w parmezanie, jajko w koszulce, grzanki 36 ZŁ</p> <p>Zapytaj o opcję wegańską.</p> <p><i>Romaine lettuce, Caesar dressing, chicken breaded in Parmesan cheese, poached egg, croutons</i></p> <p><i>Ask for a vegan option.</i></p> |  |
| | <p> Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zeland 750 ML 12% 180 ZŁ</p> | |

Zupy • Soups

- | | | |
|---|---|---|
| 6 | <p>Bulion rybny, krewetka, owoce morza, warzywa, cebula dymka 42 ZŁ</p> <p><i>Fish broth, shrimp, seafood, vegetables, spring onion</i></p> |   |
| 7 | <p>Żurek, twaróg wędzony, ziemniaki, jajko w koszulce, boczek wędzony 30 ZŁ</p> <p><i>Sour soup, smoked cottage cheese, potatoes, poached egg, smoked bacon</i></p> |  |
| 8 | <p>Krem z białych szparagów, orzechy pinii, czosnek niedźwiedzi 28 ZŁ</p> <p><i>Creamy white asparagus soup, pine nuts, wild garlic</i></p> |   |
| 9 | <p>Rosół z pieczonej kury, pierogi z wołowiną, warzywa smażone, oliwa pietruszkowa 26 ZŁ</p> <p><i>Roasted chicken broth, dumplings stuffed with beef, fried vegetables, parsley oil</i></p> |  |

Dania główne • Main dishes

- | | | |
|----|--|---|
| 10 | <p>Stek z polędwicy wołowej zapiekany z masłem truflowym, sos pieprzowy, ziemniak pieczony, grillowane warzywa 130 ZŁ</p> <p><i>Beef tenderloin steak baked with truffle butter, pepper sauce, baked potato, grilled vegetables</i></p> |   |
| | <p> Valley Floor Shiraz, Langmeil, Barossa Valley, Australia 750 ML 14,5% 280 ZŁ</p> | |



wegetariańskie / vegetarian



wegańskie / vegan














bezglutenowe / gluten-free




bez laktozy / lactose-free



Lokalni dostawcy / Local suppliers

11	Gicz jagnięca, maślane puree ziemniaczane, mus z kapusty czerwonej, boczniak, sos cielęcy <i>Lamb leg, buttery mashed potatoes, red cabbage mousse, oyster mushroom, veal sauce</i>	 	120 ZŁ
	 Poggio Civetta Chianti Classico DOCG, Farnese Vini, Toscana, Italy		750 ML 13,5% 180 ZŁ
12	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 13,5% 180 ZŁ
13	Sznycel cielęcy, jajko sadzone na szpinaku, maślane puree ziemniaczane <i>Veal schnitzel, fried egg on spinach, buttery mashed potatoes</i>		72 ZŁ
	 Hado, Bodegas y Vinedos Pujanza, Rioja, Spain		750 ML 14,5% 230 ZŁ
14	Pierś z kurczaka kukurydzianego w cytrusach, arancini z parmezanem, kalafior, skorzonera, marchew w miodzie, sos z białego wina <i>Corn-chicken fillet in citrus, arancini with Parmesan cheese, cauliflower, carrots with honey, white wine sauce</i>		54 ZŁ
	 Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zeland		750 ML 12% 180 ZŁ
15	Filet łososia, czarna soczewica, brukselka w białym winie, sałatka z kopru włoskiego <i>Salmon fillet, black lentils, brussels sprouts in white wine, fennel salad</i>		84 ZŁ
	 Turnau Solaris, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland		750 ML 12% 200 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> Ask for a vegetarian option.		62 ZŁ
	 Silesian Dolnosielskie, Seyval Blanc, Winnica Silesian, Bagieniec, Dolnośląskie, Poland		750 ML 13% 180 ZŁ

Desery • Desserts

17	Deser degustacyjny: Tarta karmelowo-czekoladowa z jeżyną, beza z malinami, deser mascarpone z pistacjami <i>Tasting dessert: Caramel-chocolate tart with blackberries, meringue with raspberries, mascarpone dessert with pistachios</i>		62 ZŁ
18	Deska serów z miodem i chili <i>Board of farm cheese with honey and chili</i>		58 ZŁ
19	Ciastko czekoladowe, krem wiśniowy, lody jeżyna na kefirze <i>Chocolate cake, cherry cream, blackberry and kefir ice cream</i>		28 ZŁ
20	Deser brzoskwiniowy, biała czekolada, sorbet marakuja <i>Peach dessert, white chocolate, passion fruit sorbet</i>		26 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

KIDS MENU

Zupa • Soup

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

Dania główne • Main dishes

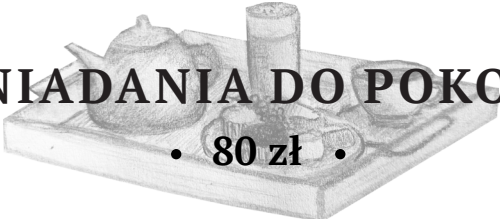
- | | | |
|---|---|-------|
| 3 | Stripsy z kurczaka z frytkami i surówką
<i>Chicken strips with fries and salad</i> | 28 zł |
| 4 | Tagliatelle z sosem bolońskim
<i>Tagliatelle, Bolognese sauce, Parmesan cheese</i> | 26 zł |

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.