

**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 | <b>Pieczyno domowego wypieku, smarowidło z gęsi z grzybami</b><br><i>Homemade bread, goose spread with mushrooms</i>  |    | 24 ZŁ |
| 2 | <b>Tatar z sarny, babka ziemniaczana, cebula czerwona, ogórek kiszony, gorczyca, trufła, kurka</b><br><i>Venison tartare, potato cake, red onion, pickled cucumber, mustard, truffle, chanterelle</i>   |   | 68 ZŁ |
| 3 | <b>Carpaccio z krewetek, limonka, majonez paprykowy, seler naciowy, pomarańcza, papryczka jalapeno, cebula piklowana</b><br><i>Shrimp carpaccio, lime, paprika mayonnaise, celery, orange, jalapeno pepper, pickled onion</i>   |   | 52 ZŁ |
| 4 | <b>Knedle ziemniaczane, boczniak, por, seler naciowy, pieczona dynia, biały sos, pecorino z trufłą</b><br><b>Zapytaj o opcję wegetariańską.</b><br><i>Potato dumplings, oyster mushroom, leek, celery, baked pumpkin, white sauce, pecorino with truffle</i><br><i>Ask for a vegetarian option.</i> |    | 38 ZŁ |
| 5 | <b>Filet z makreli, mus paprykowy, dziki ryż, brokuł mini</b><br><i>Mackerel fillet, paprika mousse, wild rice, mini broccoli</i>   |    | 68 ZŁ |
| 6 | <b>Grillowana ośmiornica, puree dyniowe z pomarańczą, ziemniak pieczony, cukinia, cykorja</b><br><i>Grilled octopus, pumpkin puree with orange, baked potato, zucchini, chicory</i>   |    | 72 ZŁ |
| 7 | <b>Udko z kaczki trybowane, seler z jabłkiem, czerwona kapusta na ciepło, wiśnia</b><br><i>Duck leg, celery with apple, warm red cabbage, cherry</i>  |    | 64 ZŁ |
| 8 | <b>Sernik, jeżyna, zabaione, migdały</b><br><i>Cheesecake, blackberry, zabaione, almonds</i>  |   | 22 ZŁ |



wegetariańskie / vegetarian



wegańskie / vegan



bezglutenowe / gluten-free












bez laktozy / lactose-free









Lokalni dostawcy / Local suppliers




## Przystawki & Sałaty • Starters & Salads

1	Taca przystawek: Tatar z sarny, krem z białych szparagów z czosnkiem niedźwiedzim i orzechami pinii, grillowane szparagi z truflą i jajkiem przepiórczym, chleb domowy z masłami smakowymi <i>Appetizer tray: Venison tartare, creamy white asparagus soup with pine nuts and wild garlic, grilled asparagus with truffle and quail egg, homemade bread with flavored butters</i>		68 ZŁ
2	Pieczycwo domowego wypieku, masło truflowe, masło z czosnkiem niedźwiedzim <i>Homemade bread, truffle butter, butter with wild garlic</i>		20 ZŁ
3	Tatar wołowy, majonez truflowy, ogórek, cebula czerwona, borowik, gorczyca, żółtko <i>Beef tartare, truffle mayonnaise, cucumber, red onion, boletus, mustard, egg yolk</i>	 	58 ZŁ
	 Jakob Haberfeld Zgoda— Rye Vodka	40 ML	30 ZŁ
4	Tuńczyk w sezamie, sałata, awokado, fenkuł, jajko przepiórcze, cebula piklowana, pomidor koktajlowy, chips ziemniaczany <i>Tuna in sesame, lettuce, avocado, fennel, quail egg, pickled onion, cherry tomato, potato chips</i>	 	46 ZŁ
	 Silesian Dolnosielskie, Seyval Blanc, 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> Ask for a vegan option.		42 ZŁ
	 Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zeland	750 ML	180 ZŁ

## Zupy • Soups

6	Bulion rybny, krewetka, owoce morza, warzywa, cebula dymka <i>Fish broth, shrimp, seafood, vegetables, spring onion</i>	 	42 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 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>	 	140 ZŁ
	 Valley Floor Shiraz, Langmeil, Barossa Valley, Australia	750 ML	280 ZŁ



wegetariańskie / vegetarian



wegańskie / vegan












bezglutenowe / gluten-free




bez laktozy / lactose-free



Lokalni dostawcy / Local suppliers

11	<b>Sznycel cielęcy, jajko sadzone na szpinaku, maślane puree ziemniaczane</b> <i>Veal schnitzel, fried egg on spinach, buttery mashed potatoes</i>		<b>84 ZŁ</b>
	 Hado, Bodegas y Vinedos Pujanza, Rioja, Spain	750 ML	230 ZŁ
12	<b>Pierś z kaczki, krokiet ziemniaczany z oscypkiem, brokuł mini, mini marchew, sos jeżynowy</b> <i>Duck breast, potato croquette with 'oscypek' (sheep cheese), broccoli, carrots, blackberry sauce</i>		<b>82 ZŁ</b>
	 Poggio Civetta Chianti Classico DOCG, Farnese Vini, Toscana, Italy	750 ML	180 ZŁ
13	<b>Policzek wołowy w ciemnym sosie, pampuch, sałatka z pieczonych buraków</b> <i>Beef cheek in dark sauce, steamed dumpling, baked beetroot salad</i>		<b>78 ZŁ</b>
	 Poggio Civetta Chianti Classico DOCG, Farnese Vini, Toscana, Italy	750 ML	180 ZŁ
14	<b>Pierś z kurczaka kukurydzianego w cytrusach, arancini z parmezanem, kalafior, marchew w miodzie, sos z białego wina</b> <i>Corn-chicken fillet in citrus, arancini with Parmesan cheese, cauliflower, carrots with honey, white wine sauce</i>		<b>58 ZŁ</b>
	 Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zeland	750 ML	180 ZŁ
15	<b>Filet z łososia, czarna soczewica, szparagi grillowane, sałatka z kopru włoskiego</b> <i>Salmon fillet, black lentils, grilled asparagus, fennel salad</i>		<b>84 ZŁ</b>
	 Turnau Solaris, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland	750 ML	200 ZŁ
16	<b>Fettucine, królik, smardz, sos biały, natka pietruszki, parmezan</b> <b>Zapytaj o opcję wegetariańską.</b> <i>Fettucine, rabbit, morel, white sauce, parsley, Parmesan cheese</i> <i>Ask for a vegetarian option.</i>		<b>62 ZŁ</b>
	 Silesian Dolnosielskie, Seyval Blanc, Winnica Silesian, Bagieniec, Dolnośląskie, Poland	750 ML	180 ZŁ

## Desery • Desserts

17	<b>Deser degustacyjny: Tarta truskawkowa, sernik z migdałami i jeżynami, deser mascarpone z pistacjami</b> <i>Tasting dessert: Strawberry tart, cheesecake with almonds and blackberries, mascarpone dessert with pistachios</i>		<b>64 ZŁ</b>
18	<b>Deska serów z miodem i chili</b> <i>Board of farm cheese with honey and chili</i>		<b>64 ZŁ</b>
19	<b>Ciastko czekoladowe, krem wiśniowy, lody jeżyna na kefirze</b> <i>Chocolate cake, cherry cream, blackberry and kefir ice cream</i>		<b>28 ZŁ</b>
20	<b>Deser brzoskwiniowy, biała czekolada, sorbet marakuja</b> <i>Peach dessert, white chocolate, passion fruit sorbet</i>		<b>26 ZŁ</b>

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

Do rachunku stolika dla minimum 6 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku /

*10% service charge will be added to a bill for a party of 6 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 | <b>Rosół z makaronem</b><br><i>Broth soup with noodle</i>            | 12 zł |
| 2 | <b>Zupa pomidorowa z makaronem</b><br><i>Tomato soup with noodle</i> | 12 zł |

### Dania główne • Main dishes

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

### Deser • Dessert

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



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

Do rachunku stolika dla minimum 6 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku /

*10% service charge will be added to a bill for a party of 6 or more guests.*

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