

Witamy w Restauracji Four
Welcome to Four Restaurant

Sezon w FOUR

Season at FOUR

Menu przygotowane przez szefa kuchni **Tomasza Kowala**, zmienia się sezonowo.
*The menu prepared by head chef **Tomasz Kowal** changes seasonally.*

Przystawka • Starter

- | | | | |
|---|--|---|-------|
| 1 | Carpaccio z przegrzebek, porzeczka czerwona, majonez, kolendra, sos chimichurri
<i>Scallop carpaccio, redcurrant, coriander, mayonnaise, chimichurri sauce</i> |  | 79 ZŁ |
| 2 | Tatar z jelenia, brioche, pikle, pieczona botwinka, trufla
<i>Deer tartare, brioche, pickles, roasted beet, truffle</i> | | 52 ZŁ |

Dania Główne • Main Dishes

- | | | | |
|---|---|---|-------|
| 3 | Miętus, panko, bulion rybny, warzywa sezonowe
<i>Burbot, panko, fish broth, seasonal vegetables</i> | | 62 ZŁ |
| 4 | Gicz jagnięca trybowana, smardze, demi-glace, moskol, burak pieczony
<i>Deboned lamb shank, morels, demi-glace, moskol (potato flatbread), roasted beetroot</i> |  | 99 ZŁ |

Deser • Dessert

- | | | | |
|---|---|--|-------|
| 5 | Semifredo malinowe, sos angielski, wata cukrowa
<i>Raspberry semifreddo, crème anglaise, cotton candy</i> | | 26 ZŁ |
|---|---|--|-------|

Polecamy wino: / We recommend wine:

Liefkoos Rosé, Lievland Vineyards, Cape South Coast, South Africa	 750 ML	170 ZŁ
	 125 ML	30 ZŁ

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne przy barze / Weight and allergen card available at the bar
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.

Przystawki & Sałaty • Starters & Salads

- | | | | |
|---|---|---|--------|
| 1 | Deska serów z miodem i chili (polecana na dwie osoby)
<i>Cheese board with honey & chilli (recommended for 2 people)</i> |  | 64 ZŁ |
| |  Riesling Apothekerflasche Trittenheimer Auslese, Steffen, Mosel, Germany | 500 ML | 140 ZŁ |
| 2 | Pieczywo domowego wypieku, masło truflowe, masło z czosnkiem niedźwiedzim
<i>Homemade bread, truffle butter, butter with wild garlic</i> |  | 22 ZŁ |
| 3 | Tatar wołowy, majonez truflowy, ogórek małosolny, cebula, borowik, gorczyca, żółtko
Zapytaj o opcję wegańską.
<i>Beef tartare, truffle mayonnaise, cucumber, red onion, boletus, mustard, egg yolk</i>
<i>Ask about the vegan option.</i> |    | 62 ZŁ |
| |  Jakob Haberfeld Zgoda— Rye Vodka | 40 ML | 25 ZŁ |
| 4 | Tatar z tuńczyka, arancini, awokado, peperoni, majonez miso, cebulka dymka
<i>Tuna tartare, arancini, avocado, spring onion, pepperoni, miso mayonnaise</i> | | 62 ZŁ |
| |  Morning Fog Chardonnay, Wente, Livermore Valley, California, USA | 750 ML | 240 ZŁ |
| 5 | Salatka z przegrzebkami, pomarańczą, rzepą, cykorią, granatem
<i>Salad with scallop, orange, turnip, chicory, pomegranate</i> |   | 64 ZŁ |
| |  Riesling Gutswein Trocken, Thörle, Rheinhessen, Germany | 750 ML | 180 ZŁ |
| 6 | Salata 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> |  | 42 ZŁ |
| |  Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zealand | 750 ML | 190 ZŁ |

Zupy • Soups

- | | | | |
|----|---|---|-------|
| 7 | Bulion rybny, krewetka, owoce morza, warzywa, cebula dymka
<i>Fish broth, shrimp, seafood, vegetables, spring onion</i> |   | 46 ZŁ |
| 8 | Żurek, twaróg wędzony, ziemniaki, jajko w koszulce, boczek wędzony
<i>Sour soup, smoked cottage cheese, potatoes, poached egg, smoked bacon</i> |  | 32 ZŁ |
| 9 | Krem z białych szparagów, orzechy pinii, czosnek niedźwiedzi
<i>Creamy white asparagus soup, pine nuts, wild garlic</i> |   | 30 ZŁ |
| 10 | 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

- | | | | |
|----|---|---|--------|
| 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> |   | 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

12	Schabowy z kością, ziemniaki ze skwarkami, zasmażana brukselka <i>Bone-in pork chop, potatoes with cracklings, fried brussels sprouts</i>		68 ZŁ
	 Hado, Bodegas y Vinedos Pujanza, Rioja, Spain	750 ML	240 ZŁ
13	Comber z królika, boczek, rosti ziemniaczano-marchewkowe, fasolka szparagowa, sos demi-glace, grzyb sezonowy <i>Rabbit saddle, bacon, potato and carrot rösti, green beans, demi-glace sauce, seasonal mushrooms</i>		84 ZŁ
	 Pinot Noir, Vina Garces Silva, Leyda Valley, Chile	750 ML	190 ZŁ
14	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>		84 ZŁ
	 Appassimento Vientu IGT, Pajaru, Puglia, Italy	750 ML	190 ZŁ
15	Pierś z kurczaka kukurydzianego w cytrusach, arancini z parmezanem, kalafior, 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>		58 ZŁ
	 Seyval Blanc, Białe Skały, Małopolskie, Poland	750 ML	170 ZŁ
16	Grillowana ośmiornica, ziemniaki pieczone, puree dyniowe z pomarańczą, cukinia <i>Grilled octopus, roasted potatoes, pumpkin purée with orange, zucchini</i>		92 ZŁ
	 Gewurztraminer DOC, Cantina Valle Isarco, Alto Adige, Italy	750 ML	240 ZŁ
17	Filet łososia, czarna soczewica, pieczona brukselka, sałatka z kopru włoskiego <i>Salmon fillet, black lentils, roasted brussels sprouts, fennel salad</i>		86 ZŁ
	 Turnau Solaris, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland	750 ML	220 ZŁ
18	Pappardelle, borowik, sos biały, demi-glace, natka pietruszki, parmezan Zapytaj o opcję wegetariańską. <i>Pappardelle with porcini mushrooms, white sauce, demi-glace, parsley and Parmesan</i> <i>Ask for a vegetarian option.</i>		66 ZŁ
	 Seyval Blanc, Białe Skały, Małopolskie, Poland	750 ML	170 ZŁ

Desery • Desserts

19	Deser degustacyjny: crème brûlée z sorbetem truskawkowym, sernik z migdałami i jeżynami, deser mascarpone z pistacjami <i>Tasting dessert: Crème brûlée with strawberry sorbet, cheesecake with blackberries and almonds, mascarpone dessert with pistachios</i>		68 ZŁ
20	Ciastko czekoladowe, krem wiśniowy, lody jeżyna na kefirze, prążynka z białej czekolady <i>Chocolate cake, cherry cream, blackberry and kefir ice cream, white chocolate crisp</i>		28 ZŁ
21	Crème brûlée, sorbet truskawka, chałwa <i>Crème brûlée, strawberry sorbet, halva</i>		26 ZŁ

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne przy barze / Weight and allergen card available at the bar

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 | Rosół z makaronem
<i>Broth soup with noodle</i> | 14 zł |
| 2 | Zupa pomidorowa z makaronem
<i>Tomato soup with noodle</i> | 14 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</i> | 26 zł |

Deser • Dessert

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



Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne przy barze / *Weight and allergen card available at the bar*

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.*