

**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  | <b>Tatar wołowy, majonez szczypiorkowy, ogórek małosolny, cebula, pieczarka, gorczyca, żółtko</b><br><i>Beef tartare, chive mayonnaise, low-salt cucumber, onion, mushroom, mustard, egg yolk</i>   |   | 44 ZŁ |
| 2  | <b>Tatar z tuńczyka, majonez miso, koper włoski, awokado, grzyby shimeji</b><br><i>Tuna tartare, miso mayonnaise, fennel, avocado, shimeji mushrooms</i>  |   | 46 ZŁ |
| 3  | <b>Sałatka z łososiem marynowanym w buraku, szparaga małosolna, cytrusy, pomidor koktajlowy, ocet balsamiczny, koper włoski</b><br><i>Salad with salmon marinated in beetroot, low-salt asparagus, citrus fruits, cherry tomato, balsamic vinegar, fennel</i> |   | 34 ZŁ |
| 4  | <b>Chłodnik szczawiowo-szpinakowy, lody rzodkiewkowe, kefir</b><br><i>Sorrel and spinach cold soup, radish ice cream, kefir</i>   |    | 18 ZŁ |
| 5  | <b>Comber z królika, babka ziemniaczana, sos cielęcy, szparaga zielona</b><br><i>Rabbit saddle, potato cake, veal sauce, green asparagus</i>  |   | 56 ZŁ |
| 6  | <b>Grillowana ośmiornica, młody ziemniak z koperkiem, pieczony kalafior, groszek zielony, mus z kalarepy</b><br><i>Grilled octopus, potato with dill, baked cauliflower, green peas, kohlrabi mousse</i>  |    | 72 ZŁ |
| 7  | <b>Filet z miętusa, bulion rybny, warzywa sezonowe</b><br><i>Burbot fillet, fish broth, seasonal vegetables</i>   |   | 54 ZŁ |
| 8  | <b>Ravioli ze szpinakiem, orzechy pinii, sos z białego wina, ricotta</b><br><i>Ravioli stuffed with spinach, pine nuts, white wine sauce, ricotta</i>   |    | 28 ZŁ |
| 9  | <b>Deser orzech laskowy, żel malinowy, sorbet truskawkowy, kruche ciastko</b><br><i>Hazelnut dessert, raspberry gel, strawberry sorbet, shortbread</i>  |   | 16 ZŁ |
| 10 | <b>Beza z truskawkami</b><br><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 | <b>Pieczycwo domowego wypieku, masło truflowe, masło z czosnkiem niedźwiedzim</b><br><i>Homemade bread, truffle butter, butter with wild garlic</i>  |    | 20 ZŁ  |
| 2 | <b>Przystawka idealna do dzielenia się (polecana dla 2-4 osób)</b><br>Zapytaj o opcję wegetariańską.<br><i>Appetizer perfect for sharing (recommended for 2-4 people):</i><br><i>Ask for a vegetarian option.</i>  |   | 140 ZŁ |
|   | <b>Tatar wołowy, carpaccio z ośmiornicy, szparagi grillowane</b><br><i>Beef tartare, octopus carpaccio, grilled asparagus</i>  |   |        |
|   |  Silesian Patataj, Pet Nat, Winnica Silesian, Bagieniec, Dolnośląskie, Poland   | 750 ML  | 180 ZŁ |
| 3 | <b>Maczanka po krakowsku, pampuch, sos ciemny, ogórek małosolny</b><br><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 | <b>Sałatka z ośmiornicą, czarna rzepa, pomidor kolorowy, pomarańcza</b><br><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 | <b>Sałata rzymska, sos cezar, kurczak panierowany w parmezanie, jajko w koszulce, grzanki</b><br>Zapytaj o opcję wegańską.<br><i>Romaine lettuce, Caesar dressing, chicken breaded in Parmesan cheese, poached egg, croutons</i><br><i>Ask for a vegan option.</i> |    | 36 ZŁ  |
|   |  Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zeland   | 750 ML  | 180 ZŁ |

## Zupy • Soups

- |   |  |   |       |
|---|--|---|-------|
| 6 | <b>Bulion rybny, szyjki rakowe, warzywa</b><br><i>Fish broth, crayfish necks, vegetables</i>   |   | 40 ZŁ |
| 7 | <b>Żurek, twaróg wędzony, ziemniaki, jajko w koszulce, boczek wędzony</b><br><i>Sour soup, smoked cottage cheese, potatoes, poached egg, smoked bacon</i>                          |    | 30 ZŁ |
| 8 | <b>Krem z białych szparagów, orzechy pinii, czosnek niedźwiedzi</b><br><i>Creamy white asparagus soup, pine nuts, wild garlic</i>  |   | 28 ZŁ |
| 9 | <b>Rosół z pieczonej kury, pierogi z wołowiną, warzywa smażone, oliwa pietruszkowa</b><br><i>Roasted chicken broth, dumplings stuffed with beef, fried vegetables, parsley oil</i> |    | 26 ZŁ |

## Dania główne • Main dishes

- |    |  |   |        |
|----|--|---|--------|
| 10 | <b>Stek jagnięcy, kasza pęczak, groszek cukrowy, botwinka, sos z czerwonego wina</b><br><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	<b>Stek z polędwicy wołowej zapiekany z masłem truflowym, sos pieprzowy, ziemniak pieczony, grillowane warzywa</b> <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	<b>Policzek wołowy duszony w ciemnym sosie, pampuch, sałatka z pieczonych buraków, jarmuż</b> <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	<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>		78 ZŁ
	 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, skorzonera, marchew z miodem, sos z białego wina</b> <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	<b>Filet z łososia, czarna soczewica, warzywa sezonowe, fenkuł</b> <i>Salmon fillet, black lentils, seasonal vegetables, fennel</i>		84 ZŁ
	 Vinho Verde, Pessoa Da Vinha, Minho, Portugal	750 ML	150 ZŁ
16	<b>Fettucine, królik, smardz, sos demi-glace, natka pietruszki, parmezan</b> <b>Zapytaj o opcję wegetariańską.</b> <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	<b>Deser degustacyjny: Tarta truskawkowa, beza z malinami, deser mascarpone w białej czekoladzie z pistacjami</b> <i>Tasting dessert: Strawberry tart, meringue with raspberries, mascarpone dessert with white chocolate and pistachios</i>		62 ZŁ
18	<b>Ciastko czekoladowe, truskawka, lody jeżyna na kefirze</b> <i>Chocolate cake, strawberry, blackberry and kefir ice cream</i>		28 ZŁ
19	<b>Deser brzoskwiniowy, biała czekolada, sorbet marakuja</b> <i>Peach dessert, white chocolate, passion fruit sorbet</i>		26 ZŁ
20	<b>Deska serów z miodem i bakaliarniami</b> <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

## KIDS MENU

### Zupa • Soup

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

### Dania główne • Main dishes

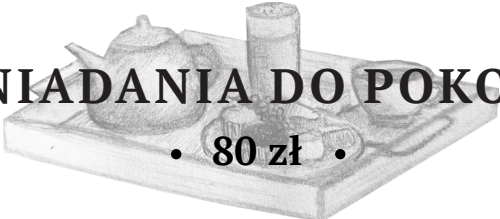
- |   |   |       |
|---|---|-------|
| 3 | Stripsy z kurczaka z frytkami i surówką<br><i>Chicken strips with fries and salad</i> | 28 zł |
| 4 | Tagliatelle z sosem bolońskim<br><i>Tagliatelle, Bolognese sauce, Parmesan cheese</i> | 26 zł |
- 
- 

### Deser • Dessert

- |   |  |       |
|---|--|-------|
| 5 | Lody z owocami<br><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.