

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 | Chłodnik z ogórków małosolnych i szczawiu, kefir, lody rzodkiewkowe
<i>Pickled cucumber and sorrel cold soup, kefir, radish ice cream</i> |  | 22 ZŁ |
| 2 | Tatar z tuńczyka, arancini, szparaga małosolna, awokado, cebulka dymka, pepperoni, majonez miso
<i>Tuna tartare, arancini, pickled asparagus, avocado, spring onion, pepperoni, miso mayonnaise</i> | | 42 ZŁ |
| 3 | Tortellini ze szparagami, parmezan
<i>Tortellini stuffed with asparagus, Parmesan cheese</i> |  | 38 ZŁ |
| 4 | Ośmiornica grillowana, puree z kalarepy, kalafior, szparaga zielona, młody ziemniak z koperkiem
<i>Grilled octopus, kohlrabi purée, cauliflower, green asparagus, young potatoes with dill</i> |  | 72 ZŁ |
| 5 | Sandacz, ciasto kataifi, bulion rybny, zielone warzywa
<i>Pike-perch, kataifi pastry, fish broth, green vegetables</i> | | 68 ZŁ |
| 6 | Golonko wieprzowe, sos cielęcy, babka ziemniaczana z młodą kapustą, szparaga zielona, popcorn ze skóry
<i>Pork knuckle, veal sauce, potato cake with young cabbage, green asparagus, pork skin popcorn</i> | | 56 ZŁ |
| 7 | Krem limonkowy, truskawka, beza
<i>Lime Cream, strawberry, meringue</i> | | 24 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:</i>
<i>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 | Pieczywo 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>
<i>Ask for a vegan option.</i> | 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	Sznycel cielęcy, jajko sadzone na szpinaku, maślane puree ziemniaczane <i>Veal schnitzel, fried egg on spinach, buttery mashed potatoes</i>		84 ZŁ
	 Hado, Bodegas y Vinedos Pujanza, Rioja, Spain	750 ML	230 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>		82 ZŁ
	 Poggio Civetta Chianti Classico DOCG, Farnese Vini, Toscana, Italy	750 ML	180 ZŁ
13	Policzek wołowy w ciemnym sosie, pampuch, sałatka z pieczonych buraków <i>Beef cheek in dark sauce, steamed dumpling, baked beetroot salad</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, 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
	 Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zeland	750 ML	180 ZŁ
15	Filet z łososia, czarna soczewica, szparagi grillowane, sałatka z kopru włoskiego <i>Salmon fillet, black lentils, grilled asparagus, fennel salad</i>		84 ZŁ
	 Turnau Solaris, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland	750 ML	200 ZŁ
16	Fettucine, królik, smardz, sos biały, natka pietruszki, parmezan Zapytaj o opcję wegetariańską. <i>Fettucine, rabbit, morel, white 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, sernik z migdałami i jeżynami, deser mascarpone z pistacjami <i>Tasting dessert: Strawberry tart, cheesecake with almonds and blackberries, mascarpone dessert with pistachios</i>		64 ZŁ
18	Deska serów z miodem i chili <i>Board of farm cheese with honey and chili</i>		64 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 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> | 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</i> | 26 zł |

Deser • Dessert

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



Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menadżera 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.*