

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 **Gulasz jagnięcy, warzywa, ziemniaki, trufla** 36 ZŁ
Lamb stew, vegetables, potatoes, truffle

2 **Taca przystawek:** 76 ZŁ
Appetizer tray:

Chleb domowy z foie gras
Homemade bread with foie gras

Tatar z jelenia, pikle, majonez truflowy  
Deer tartare, pickles, truffle mayonnaise

Gulasz jagnięcy, warzywa, ziemniaki, trufla
Lamb stew, vegetables, potatoes, truffle

Kapuśniak, boczek, oliwa z wędzonej papryki  
Cabbage soup, bacon, smoked paprika oil

3 **Paccheri, pomidory San Marzano, oliwki czarne, kalmary, smażone kapary** 68 ZŁ
Paccheri, San Marzano tomatoes, black olives, calamari, fried capers

4 **Schab jagnięcy, sos cielęcy, arancini z pęczaku z bryndzą, burak pieczony** 92 ZŁ
Lamb loin, veal gravy, pearl barley arancini with sheep cheese, roasted beetroot

5 **Ręcznie robione pralinki** 24 ZŁ
Handmade pralines

Polecamy wino: / *We recommend wine:*

Turnau Solaris, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland

 750 ML 200 ZŁ
 125 ML 36 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 | Pieczycwo domowego wypieku, masło truflowe, masło z czosnkiem niedźwiedzim
<i>Homemade bread, truffle butter, butter with wild garlic</i> |  | 22 ZŁ |
| 2 | Tatar wołowy, majonez truflowy, ogórek małosolny, cebula, borowik, gorczyca, żółtko
<i>Beef tartare, truffle mayonnaise, cucumber, red onion, boletus, mustard, egg yolk</i> |   | 62 ZŁ |
| |  Jakob Haberfeld Zgoda— Rye Vodka | 40 ML | 25 ZŁ |
| 3 | 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 |
| 4 | Sałatka z grillowanymi przegrzebkami, szparaga zielona, rabarbar, pomarańcza, fenkuł, cykoria czerwona
<i>Salad with grilled scallops, green asparagus, rhubarb, orange, fennel, red chicory</i> |  | 64 ZŁ |
| |  Riesling Gutswein Trocken, Thörle, Rheinhessen, Germany | 750 ML | 180 ZŁ |
| 5 | Salata rzymska, sos ceszar, 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 Zealand | 750 ML | 190 ZŁ |

Zupy • Soups

- | | | | |
|---|---|---|-------|
| 6 | Bulion rybny, krewetka, owoce morza, warzywa, cebula dymka
<i>Fish broth, shrimp, seafood, vegetables, spring onion</i> |   | 46 ZŁ |
| 7 | Żurek, twaróg wędzony, ziemniaki, jajko w koszulce, boczek wędzony
<i>Sour soup, smoked cottage cheese, potatoes, poached egg, smoked bacon</i> |  | 32 ZŁ |
| 8 | Krem z białych szparagów, orzechy pinii, czosnek niedźwiedzi
<i>Creamy white asparagus soup, pine nuts, wild garlic</i> |   | 30 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 |
| 11 | Sznicel cielęcy, jajko sadzone na szpinaku, maślane puree ziemniaczane
<i>Veal schnitzel, fried egg on spinach, buttery mashed potatoes</i> | | 88 ZŁ |
| |  Hado, Bodegas y Vinedos Pujanza, Rioja, Spain | 750 ML | 240 ZŁ |



wegetariańskie / vegetarian



wegańskie / vegan













bezglutenowe / gluten-free





bez laktozy / lactose-free



Lokalni dostawcy / Local suppliers

12	Policzek wołowy, sos cielęcy, młode ziemniaki, szparaga zielona, kalafior, kruszonka ziołowa <i>Beef cheek, veal sauce, young potatoes, green asparagus, cauliflower, herb crumble</i>		86 ZŁ
	 Cahors Caroline Malbec AOC, Chateau Coustarelle, Cahors, France	750 ML	180 ZŁ
13	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
	 Poggio Civetta Chianti Classico DOCG, Farnese Vini, Toscana, Italy	750 ML	190 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
	 Seyval Blanc, Białe Skały, Małopolskie, Poland	750 ML	170 ZŁ
15	Grillowana ośmiornica, młody ziemniak z koperkiem, puree z kalarepy, szparaga grillowana, cukinia <i>Grilled octopus, young potato with dill, kohlrabi puree, grilled asparagus, zucchini</i>		92 ZŁ
	 Kerner DOC, Cantina Valle Isarco, Alto Adige, Italy	750 ML	240 ZŁ
16	Filet łososia, czarna soczewica, grillowane szparagi, sałatka z kopru włoskiego <i>Salmon fillet, black lentils, grilled green asparagus, fennel salad</i>		86 ZŁ
	 Turnau Solaris, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland	750 ML	220 ZŁ
17	Fettucine, królik, smardz, sos biały, natka pietruszki, parmezan Zapytaj o opcję wegetariańską. <i>Fettucine, rabbit, morel, white sauce, parsley, Parmesan cheese</i> Ask for a vegetarian option.		66 ZŁ
	 Seyval Blanc, Białe Skały, Małopolskie, Poland	750 ML	170 ZŁ

Desery • Desserts

18	Deser degustacyjny: mascarpone z pistacjami, crème brûlée z sorbetem rabarbarowym, sernik z jeżynami i migdałami <i>Tasting dessert: mascarpone with pistachios, crème brûlée with rhubarb sorbet, cheesecake with blackberries and almonds</i>		68 ZŁ
19	Deska serów z miodem i chili <i>Board of farm cheese with honey and chili</i>		64 ZŁ
	 Riesling Apothekerflasche Trittenheimer Auslese, Steffen, Mosel, Germany	500 ML	140 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	Rabarbar, biała czekolada, lody jogurtowe, wata cukrowa z chałwy <i>Rhubarb, white chocolate, yogurt ice cream, halva cotton candy</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.*