

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 |

Zupa • Soup

- | | | | |
|---|---|---|-------|
| 3 | Chłodnik z rabarbaru i pieczonego pomidora, lody maślankowe, biała rzepa
<i>Rhubarb and roasted tomato chilled soup, buttermilk ice cream, white turnip</i> |  | 24 ZŁ |
|---|---|---|-------|

Dania Główne • Main Dishes

- | | | | |
|---|--|--|-------|
| 4 | Miętus, panko, bulion rybny, warzywa sezonowe
<i>Burbot, panko, fish broth, seasonal vegetables</i> | | 62 ZŁ |
| 5 | Królik, boczek, rosti ziemniaczano-marchewkowe, kurki, fasolka szparagowa
<i>Rabbit, bacon, potato and carrot rösti, chanterelles, green beans</i> | | 84 ZŁ |

Deser • Dessert

- | | | | |
|---|---|--|-------|
| 6 | 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
--	---	---------------	---------------

 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	Pieczyno 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	Sałata rzymska, sos cezar, kurczak panierowany w parmezanie, jajko w koszulce, grzanki <i>Romaine lettuce, Caesar dressing, chicken breaded in Parmesan cheese, poached egg, croutons</i> Zapytaj o opcję wegańską. <i>Ask for a vegan option.</i>		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	Sznycel 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.*