GRAND ASCOT
HOTEL

Witamy w Restauracji Four

Welcome to Four Restaurant

FOUR
RESTAURACJA

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 **Gęś degustacyjna:** *Testing goose:* **84 ZŁ**
Tatar z gęsi, ciasto filo
Goose tartare, phyllo pastry
Smarowidło z gęsi z grzybami
Goose spread with mushrooms
Pieczywo domowe
Homemade bread
Krokiet z gęsi z ziemniakami pieczonymi, majonez truflowy
Goose croquette with roasted potatoes, truffle mayonnaise
Zupa chrzanowa, kiełbasa gęsia, ziemniak, jajko przepiórcze
Horseradish soup, goose sausage, potato, quail egg

Zupa • *Soup*

2 **Zupa chrzanowa, kiełbasa gęsia, ziemniak, jajko przepiórcze** **32 ZŁ**
Horseradish soup, goose sausage, potato, quail egg

Dania Główne • *Main Dishes*

3 **Trybowane udko z gęsi, puree z selera i jabłka, kapusta czerwona na ciepło, sos wiśniowy** **165 ZŁ**
Deboned goose leg, celeriac and apple purée, warm red cabbage, cherry sauce

4 **Jesiotr grillowany, kasza bulgur, puree z pieczonej papryki, dziki brokuł** **94 ZŁ**
Grilled sturgeon, bulgur, roasted pepper purée, wild broccoli

Deser • *Dessert*

5 **Praliny ręcznie robione** **36 ZŁ**
Handmade pralines

Polecamy wino: / *We recommend wine:*
Wino Świętomarcińskie 2026, Winnica Warto, Poland **750 ML 220 ZŁ**
125 ML 34 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)** — **64 ZŁ**
Cheese board with honey & chilli (recommended for 2 peopole)

Riesling Apothekerflasche Trittenheimer Auslese, Steffen, Mosel, Germany — 500 ML — 140 ZŁ

2 **Pieczywo domowego wypieku, masło truflowe, masło z czosnkiem niedźwiedzim** — **22 ZŁ**
Homemade bread, truffle butter, butter with wild garlic

3 **Tatar wołowy, majonez truflowy, ogórek małosolny, cebula, borowik, gorczyca, żółtko** — **62 ZŁ**
Zapytaj o opcję wegańską.
Beef tartare, truffle mayonnaise, cucumber, red onion, boletus, mustard, egg yolk
Ask about the vegan option.

Jakob Haberfeld Zgoda— Rye Vodka — 40 ML — 25 ZŁ

4 **Tatar z tuńczyka, arancini, awokado, peperoni, majonez miso, cebulka dymka** — **62 ZŁ**
Tuna tartare, arancini, avocado, spring onion, pepperoni, miso mayonnaise

Morning Fog Chardonnay, Wente, Livermore Valley, California, USA — 750 ML — 240 ZŁ

5 **Sałatka z przegrzebkami, pomarańczą, rzepą, cykorią, granatem** — **64 ZŁ**
Salad with scallop, orange, turnip, chicory, pomegranate

Riesling Gutswein Trocken, Thörle, Rheinhessen, Germany — 750 ML — 180 ZŁ

6 **Sałata rzymska, sos cezar, kurczak panierowany w parmezanie, jajko w koszulce, grzanki** — **42 ZŁ**
Zapytaj o opcję wegańską.
Romaine lettuce, Caesar dressing, chicken breaded in Parmesan cheese, poached egg, croutons
Ask for a vegan option.

Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zealand — 750 ML — 190 ZŁ

Zupy • Soups

7 **Bulion rybny, krewetka, owoce morza, warzywa, cebula dymka** — **46 ZŁ**
Fish broth, shrimp, seafood, vegetables, spring onion

8 **Żurek, twaróg wędzony, ziemniaki, jajko w koszulce, boczek wędzony** — **32 ZŁ**
Sour soup, smoked cottage cheese, potatoes, poached egg, smoked bacon

9 **Krem z białych szparagów, orzechy pinii, czosnek niedźwiedzi** — **30 ZŁ**
Creamy white asparagus soup, pine nuts, wild garlic

10 **Rosół z pieczonej kury, pierogi z wołowiną, warzywa smażone, oliwa pietruszkowa** — **26 ZŁ**
Roasted chicken broth, dumplings stuffed with beef, fried vegetables, parsley oil

Dania główne • Main dishes

11 **Stek z polędwicy wołowej zapiekany z masłem truflowym, sos pieprzowy,** — **140 ZŁ**
ziemniak pieczony, grillowane warzywa
Beef tenderloin steak baked with truffle butter, pepper sauce, baked potato, grilled vegetables

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** **68 ZŁ**
Bone-in pork chop, potatoes with cracklings, fried brussels sprouts

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** **84 ZŁ**
Rabbit saddle, bacon, potato and carrot rösti, green beans, demi-glace sauce, seasonal mushrooms

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** **84 ZŁ**
Duck breast, potato croquette with 'oscypek' (sheep cheese), broccoli, carrots, blackberry sauce

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** **58 ZŁ**
Corn-chicken fillet in citrus, arancini with Parmesan cheese, cauliflower, carrots with honey, white wine sauce

Seyval Blanc, Białe Skały, Małopolskie, Poland — 750 ML — 170 ZŁ

---

16 **Grillowana ośmiornica, ziemniaki pieczone, puree dyniowe z pomarańczą, cukinia** **92 ZŁ**
Grilled octopus, roasted potatoes, pumpkin purée with orange, zucchini

Gewurztraminer DOC, Cantina Valle Isarco, Alto Adige, Italy — 750 ML — 240 ZŁ

---

17 **Filet łososia, czarna soczewica, pieczona brukselka, sałatka z kopru włoskiego** **86 ZŁ**
Salmon fillet, black lentils, roasted brussels sprouts, fennel salad

Turnau Solaris, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland — 750 ML — 220 ZŁ

---

18 **Pappardelle, borowik, sos biały, demi-glace, natka pietruszki, parmezan** **66 ZŁ**
Zapytaj o opcję wegetariańską.
Pappardelle with porcini mushrooms, white sauce, demi-glace, parsley and Parmesan
Ask for a vegetarian option.

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** **68 ZŁ**
Tasting dessert: Crème brûlée with strawberry sorbet, cheesecake with blackberries and almonds, mascarpone dessert with pistachios

---

20 **Ciastko czekoladowe, krem wiśniowy, lody jeżyna na kefirze, prażynka z białej czekolady** **28 ZŁ**
Chocolate cake, cherry cream, blackberry and kefir ice cream, white chocolate crisp

---

21 **Crème brûlée, sorbet truskawka, chałwa** **26 ZŁ**
Crème brûlée, strawberry sorbet, halva

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** ***Broth soup with noodle***	**14 ZŁ**
2	**Zupa pomidorowa z makaronem** ***Tomato soup with noodle***	**14 ZŁ**

Dania główne • Main dishes

3	**Stripsy z kurczaka z frytkami i surówką** ***Chicken strips with fries and salad***	**28 ZŁ**
4	**Tagliatelle z sosem bolońskim** ***Tagliatelle, Bolognese sauce***	**26 ZŁ**

Deser • Dessert

5	**Lody z owocami** ***Ice cream with fruits***	**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.*