

YUMMY

MENU DLA DZIECI

/KID'S MENU

ZUPY /SOUPS

Rosół z makaronem

Chicken soup with noodles

12 zł

DANIA GŁÓWNE /MAIN COURSES

Kuleczki drobiowe, frytki, marchewka

Chicken balls, fries, carrots

22 zł

Tagliatelle bolognese

Tagliatelle bolognese

19 zł

DESERY /DESSERT

Naleśniki, kremowy waniliowy serek, owoce, bita śmietana

Pancakes, creamy vanilla cream cheese, fruit, whipped cream

16 zł

DESERY

/DESSERT

Crem Brulee

Crem Brulee

18 zł

Lody waniliowe, oliwa dyniowa, orzechy w karmelu, borówki

Vanilla ice cream, pumpkin oil, caramel nuts, blueberries

18 zł

Beza, mus kajmakowy, espumom z mango

Meringue, dulce de leche mousse, mango espumom

16 zł

Sorbet pomarańczowy, mus z ciemnej czekolady, Porto

Orange sorbet, dark chocolate mousse, Porto

22 zł

LEGENDA

/LEGEND

bez glutenu

gluten free

danie vege

vegetarian

WHISKY

40 ml

Ballantines

11 zł

Jameson

15 zł

Chivas 12Y0

18 zł

Jack Daniels

16 zł

Jack Daniels Gentleman

20 zł

Jack Daniels Single Barrel

28 zł

GIN

40 ml

Beefeater 24 London Dry

24 zł

Beefeater London Dry

14 zł

Beefeater Pink

16 zł

Gordons

12 zł

Bombay Sapphire

16 zł

Tenqueray NO.Ten

22 zł

LIKERY /LIQUEURS

40 ml

Jagermeister

14 zł

Kahlua

12 zł

Baileys

12 zł

Creme de cassis

16 zł

NAPOJE ZIMNE

/SOFT DRINKS

Coca-cola, Cola-cola Zero,

Fanta, Sprite,

Tonic Kinley :

8 zł

Tonic Water, Virgin Mojito,

Bitter Lemon, Ginger Ale

8 zł

Woda Mineralna: 0,33l

7 zł

/Mineral Water:

Kropla Beskidu, Kropla Delice

7 zł

Red Bull 0,2l

14 zł

SOKI

/JUICES

0,25l

CAPPY :

8 zł

Pomarańczowy / Orange

Jabłkowy / Apple

Czarna Porzeczka / Blackcurrant

Grapefruit / Grapefruit

Pomidorowy / Tomato

8 zł

DOMOWE

/HOMEMADE :

13 zł

Lemoniada / Lemonade

13 zł

SOKI WYCISKANE

/FRESH JUICE :

0,2l

13 zł

Pomarańczowy / Orange

Grapefruit / Grapefruit

13 zł

WÓDKI

/VODKA

40 ml

Chopin

15 zł

Belvedere

20 zł

Finlandia

10 zł

Wyborowa

8 zł

Żubrówka Bison Grass

8 zł

Soplica Wiśniowa(cherry)

8 zł

Smirnoff Black Espresso

11 zł

Finlandia Cranberry

11 zł

KONIAKI

/BRANDY

40 ml

Hennessy vs

20 zł

Hennessy xo

100 zł

Metaxa 7*

18 zł

Metaxa 5*

13 zł

RUMY

/RUMS

40ml

Havana 3 Anos

13 zł

Havana 7 Anos

18 zł

Havana Especial

15 zł

Kraken

20 zł

Malibu

12 zł

VERMOUT

/BITTERS

Campari 40 ml

11 zł

Martini 100 ml :

13 zł

Blanco, Extra dry, Rosso

19 zł

Aperol Spritz

19 zł

HERBATY

/TEA

SIR WILLIAMS :

9 zł

Mint Prince, Green Kingdom,

Lady White, Lord Of Cherries,

Cynamon Princes. King Of Ceylon

9 zł

KAWA

/COFFEE

Espresso

9 zł

Espresso Machiato

10 zł

Espresso Doppio

13 zł

Czarna kawa/ Black Coffee

9 zł

Biała Kawa/ White Coffee

9 zł

Cappuccino

12 zł

Coffee Latte

14 zł

Baileys Coffee

20 zł

Irish Coffee

24 zł

AMBASADOR PREMIUM

HOTEL ★★★★★

MENU

RESTAURACJI

GODZINY OTWARCIA / OPENING HOURS:

12:00 - 23:00

ROOM SERVICE - 20 PLN

TELEFON BEZPOŚREDNI Z POKOJU

CALL DIRECTLY FROM THE ROOM

PRZYSTAWKI /APPETIZERS		
	Przegrzebki smażone na palonym maśle, mus z kalafiora, oliwa pietruszkowa <i>Scallops fried on roasted butter, cauliflower mousse, parsley oil</i>	39 zł
	Mule duszone w pomidorach <i>Muller stewed in tomatoes</i>	32 zł
	Poddymiany łosoś, cytrynowy puder, serek ricotta, świeży ogórek, kapary <i>Smoked salmon, lemon powder, ricotta cheese, fresh cucumber, capers</i>	32 zł
	Tatar wołowy, marynowana kurka, cebula, korniszon, wędzony majonez i musztarda dijon <i>Beef tartare, marinated tap, onion, gherkin, smoked mayonnaise and dijon mustard</i>	28 zł
	Carpaccio wołowe, marynowana cebula, karczoch, parmezan, limonka <i>Beef carpaccio, marinated onion, artichoke, parmesan, lime</i>	30 zł
	Marynowany śledź, śmietana, jabłko, czerwona cebula <i>Marinated herring, cream, apple, red onion</i>	22 zł
	Bruschetta z pomidorem, mix sałat, oliwa czosnkowa <i>Bruschetta with tomato, mixed salad, garlic oil</i>	22 zł

ZUPY /SOUPS			
		Pikantna zupa tajska, czerwone curry, kurczak, orzeszki, grzyby mun <i>Thai spicy soup, red curry, chicken, peanuts, mun mushrooms</i>	20 zł
		Krem z pieczonego buraka, ser kozi, prażony słonecznik <i>Cream of roasted beetroot, goat's cheese, roasted sunflower</i>	18 zł
		Chowder rybny, małża, dorsz <i>Fish chowder, clam, codfish</i>	24 zł
		Marokańska zupa z ciecierzycą <i>Moroccan soup with chickpeas</i>	16 zł

Żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem <i>Old Polish Traditional sour rye soup with sausage and egg</i>	16 zł
--	-------

LEGENDA
/LEGEND

 bez laktozy
lactosa free

 bez glutenu
gluten free

 danie vege
vegetarian

 danie ostre
spicy



propozycja wina do dania
wine recommendation for the dish

DANIA GŁÓWNE /MAIN COURSES		
43 zł	 Filet z kaczki, sos wiśniowy, puree z batatów z masłem orzechowym, marchewka <i>Duck fillet, cherry sauce, sweet potato puree with peanut butter , carrot</i>	 Bourgogne Pinot Noir 210 zł
59 zł	Konfitowana noga z gęsi, rosti ziemniaczane, dynia, sos porzeczkowy <i>Confit goose leg, potato rosti, pumpkin, currant sauce</i>	 Chateau de laCour 190 zł
72 zł	Jagnięcina, gnocchi, brukselka, ciemny sos <i>Lamb, gnocchi, brussels sprouts, dark sauce</i>	 Yarden Cabernet 290 zł
42 zł	 Połędwiczka wieprzowa sous vide, truflowy ziemniak, sos z pieczonej papryki, kalafior romanesco <i>Sous vide pork tenderloin, truffle potato, roasted pepper sauce, romanesco cauliflower</i>	 La Capitana Carmenere 140 zł
36 zł	 Kurczak kukurydziany sous vide, puree topinanbur, duszona cukinia <i>Sous vide corn chicken, mashed topinanbur, stewed zucchini</i>	 Mount Hermon White 150 zł
36 zł	Schab panierowany z kością, pieczony młody ziemniak ze skórką i puree z kiszzonej kapusty <i>Breaded pork loin, roasted young potato with peel, sauerkraut puree</i>	 Ramon Bilbao Crianza 105 zł
34 zł	 Burger wołowy PREMIUM, frytki, mix sałat, vinegret <i>PREMIUM beef burger, fries, mixed salad, vinaigrette</i>	 Mount Hermon Red 150 zł

<

* DODATKI SKROBIOWE / STARCH ADDITIVES
(do wyboru jeden / choose one):

Frytki / Ziemniak pieczony podany z twarogiem
French fries / Baked potato served with curd

* DODATKI WITAMINOWE / VITAMIN ADDITIVES
(do wyboru jeden / choose one):





Mix sałat z sosem vinegrette / Smażona na maśle kolba kukurydzy
Mixed lettuces with vinaigrette sauce / Corn on the cob fried in the butter

* SOSY / SAUCES (do wyboru jeden / choose one):

Pieprzowy / Grzybowy / Bbg
Pepper Sauce / Mushroom Sauce / Bbg

SAŁATKI /SALADS		
28 zł	 Sałatka z wołowiną, orzechy, sos balsamiczny <i>Salad with beef, nuts, balsamic sauce</i>	 Mont Marcal Tinto 70 zł / 16 zł
22 zł	 Mix sałat, suszony pomidor ,grzanki, pasta hummus, prażone nerkowce <i>Mixed lettuces, dried tomato, toasts, hummus, roasted cashews</i>	 Turnau Rose 140 zł
26 zł	 Sałatka z kozim serem ,grzanki ,marynowana gruszka, owoce miechunki, sos miodowy <i>Salad with goat cheese, toasts, marinated pear, physalis fruit, honey sauce</i>	 Mont Marcal Blanco 70 zł / 16 zł

MAKARONY /PASTA		
44 zł	 Spaghetti sephia z krewetkami, świeże chili, pietruszka, serek mascarpone <i>Spaghetti sephia with prawns, fresh chili, parsley, mascarpone cheese</i>	 Cava Palau Brut 78 zł

28 zł	 Tagliatelle w sosie śmietanowym, borowiki, świeży tymianek, ser emilgranna <i>Tagliatelle in cream sauce, boletus, fresh thyme, emilgrant cheese</i>	 La Palma Chardonnay 88 zł
34 zł	 Udon z wołowiną, sos sojowy, warzywa, czarny sezam <i>Udon noodles with beef, soy sauce, vegetables, black sesame seeds</i>	 Primitivo diManduria 150 zł

RYBY I OWOCE MORZA /FISH AND SEAFOOD		
52 zł	 Łosoś sous vide marynowany w soku z buraka, zielone szparagi ,czarna soczewica, sos chrzanowy <i>Salmon sous vide marinated in beetroot juice, green asparagus, black lentils, horseradish sauce</i>	 Turnau Solaris 160 zł
49 zł	 Halibut z komosą ryżową, bazyliowe pesto, warzywa ratatouille <i>Halibut with quinoa, basil pesto, ratatouille vegetables</i>	 Riefle Riesling 125zł
56 zł	 Krewetki tygrysie, oliwa z czosnkiem, pietruszka, białe wino, bagietka, mix sałat <i>Tiger prawns, olive oil with garlic, parsley, white wine, baguette, mixed lettuces</i>	 La Palma Chardonnay 88 zł