

MENU DLA DZIECI /KID'S MENU

YUMMY

Nuggetsy z kurczaka, frytki, surówka z marchewki  29 zł
Chicken nuggets, chips, carrot salad

Pancakes, syrop klonowy, owoce, bita śmietana  24 zł
Pancakes, maple syrup, fruit, whipped cream

DESERY /DESSERT

Fondant czekoladowy, czekoladowa ziemia, lody wiśniowe  24 zł
Chocolate fondant, chocolate ground, cherry ice cream

Panna cotta, mus mango 18 zł
Panna cotta, mango fruit mousse

Ciastko z musem z białej czekolady, maliny 22 zł
Cookie with white chocolate mousse, raspberry sauce

Lody kokosowe, sos waniliowy, owoce  22 zł
Coconut ice cream, vanilla sauce, fruit

LEGENDA /LEGEND

 bez laktozy
lactose free

 bez glutenu
gluten free

 danie vege
vegetarian

PIWO/BEER

Tyskie 500 ml	16 zł
Tyskie 300 ml	13 zł
Staropolskie Chmielne 500 ml	20 zł
Staropolskie Pszenne 500 ml	17 zł
Staropolskie Porter 500 ml	22 zł
Staropolskie Koźlak 500 ml	20 zł
Staropolskie Miodne 500 ml	20 zł
Haineken 500 ml	18 zł
Pilsner 500 ml	24 zł
Bezalkoholowe 500 ml	17 zł

WHISKY 40 ml

Ballantines	17 zł
Jameson	21 zł
Chivas 12Y0	24 zł
Jack Daniels	24 zł
Jack Daniels Gentleman	27 zł
Jack Daniels Single Barrel	38 zł

LIKERY/ LIQUEURS 40 ml

Jagermeister	19 zł
Kahlua	22 zł
Baileys	17 zł
Creme de cassis	22 zł

NAPOJE ZIMNE /SOFT DRINKS

Coca-cola, Cola-cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley :	11 zł
Tonic Water, Virgin Mojito, Bitter Lemon, Ginger Ale	11 zł
Woda Mineralna: 0,33l /Mineral Water: Kropla Beskidu, Kropla Delice	10 zł
Red Bull 0,2l	18 zł

SOKI/JUICES 0,25l

CAPPY :	11 zł
Pomarańczowy / Orange	
Jabłkowy / Apple	
Czarna Porzeczka / Blackcurrant	
Grapefruit /Grapefruit	
Pomidorowy /Tomato	

DOMOWE /HOMEMADE :	16 zł
Lemoniada / Lemonade	

SOKI WYCISKANE / FRESH JUICE : 0,2l	18 zł
Pomarańczowy / Orange	
Grapefruit /Grapefruit	

WÓDKI /VODKA 40 ml

Chopin	20 zł
Belvedere	35 zł
Finlandia	16 zł
Wyborowa	12 zł
Żubrówka Bison Grass	12 zł
Soplica Wiśniowa(cherry)	12 zł
Smirnoff Black Espresso	16 zł
Finlandia Cranberry	15 zł

GIN 40 ml

Beefeater 24 London Dry	30 zł
Beefeater London Dry	19 zł
Beefeater Pink	23 zł
Gordons	17 zł
Bombay Sapphire	26 zł
Tenqueray NO.Ten	32 zł

KONIAKI /BRANDY 40 ml

Hennessy vs	38 zł
Hennessy xo	195 zł
Metaxa 7*	23 zł
Metaxa 5*	20 zł

RUMY/RUMS 40ml

Havana 3 Anos	21 zł
Havana 7 Anos	25 zł
Havana Especial	23 zł
Kraken	28 zł
Malibu	18 zł

VERMOUT /BITTERS

Campari 40 ml	20 zł
Martini 100 ml :	22 zł
Blanco, Extra dry, Rosso	
Aperol Spritz	26 zł

HERBATY /TEA

filiżanka 12 zł | dzbanek 16 zł

SIR WILLIAMS :
Mint Prince, Green Kingdom,
Lady White, Lord Of Cherries,
Cynamon Princes. King Of Ceylon

KAWA/COFFEE

Espresso	11 zł
Espresso Machiato	12 zł
Espresso Doppio	17 zł
Czarna kawa/ Black Coffee	11 zł
Biała Kawa/ White Coffee	13 zł
Cappuccino	14 zł
Coffee Latte	16 zł
Baileys Coffee	28 zł
Irish Coffee	30 zł



AMBASADOR PREMIUM HOTEL ★★★★★

MENU RESTAURACJI

GODZINY OTWARCIA / OPENING HOURS:
12:00 - 23:00



ROOM SERVICE - 30 PLN
TELEFON BEZPOŚREDNI Z POKOJU
CALL DIRECTLY FROM THE ROOM

PRZYSTAWKI /APPETIZERS		
Łosoś gravlax, karmelizowany sos pomarańczowy, świeży ogórek <i>Gravlax salmon, caramelized orange sauce, fresh cucumber</i>	 	44 zł
Tatar wołowy, warzywa piklowane, żółtko, gorczyca, majonez <i>Beef tartare, pickled vegetables, egg yolk, mustard, mayonnaise</i>	 	39 zł
Carpaccio wołowe, karczoch, kapary, rukola, parmezan <i>Beef carpaccio, artichoke, capers, arugula, parmesan</i>		48 zł
Mozzarella di bufala, pomidory, pesto ziołowe, puder z oliwek <i>Mozzarella di bufala, tomatoes, herb pesto, and olive powder</i>		39 zł
Bruschetta z pomidorem, mix sałat, oliwa czosnkowa <i>Bruschetta with tomatoes, lettuce mix, and garlic oil</i>	 	28 zł
Dojrzewający kozi ser, buraki, gruszka, rukola, chałka <i>Mature goat's cheese, pickled beetroot, pear, arugula, Jewish challah</i>		38 zł

ZUPY /SOUPS		
Domowy rosół z makaronem <i>Home-made chicken broth with noodles</i>		26 zł
Łódzka zalewajka z ziemniaczanym puree, boczniakiem, chipsem z boczku <i>“Zalewajka” traditional Lodz sour soup with mashed potatoes, oyster mushroom and bacon</i>		29 zł
Zielone curry z warzywami <i>Green curry with vegetables</i>	 	28 zł
Bulion mięsny w stylu Ramen (900gr) <i>Ramen-style broth</i>		54 zł
Kokosowy krem z dyni <i>Coconut pumpkin soup</i>		28 zł

LEGENDA /LEGEND		
 bez laktozy lactosa free	 bez glutenu gluten free	 danie vege vegetarian
		 danie ostre spicy

DANIA GŁÓWNE /MAIN COURSES		
Schab z kością, pieczone ziemniaki, sałatka szwedzka <i>Pork chop with bone, roast potatoes, sauerkraut salad</i>		44 zł
Poliki wieprzowe , sos z cydru, puree z buraka, puree z wędzonego ziemniaka <i>Pork cheeks, cider sauce, mashed beets, mashed smoked potato</i>		54 zł
Filet z kaczki sous vide, zasmażana kapusta, kopytka, sos morelowy, puree z modrej kapusty <i>Duck fillet souse vide, fried cabbage, potato dumplings, apricot sauce, red cabbage puree</i>		69 zł
Wolno gotowana pierś z kurczaka, tymiankowy ziemniak, edamame, brukselka, sos pomidorowy <i>Poached chicken breast, thyme potato, edamame, Brussels sprouts, tomato sauce</i>		39 zł
Burger klasyczny: wołowina, pomidor, cebula, piklowany ogórek, boczek, ser cheddar, sos majonezowy dijon, frytki, coleslaw <i>Beef burger, tomato, onion, pickle, bacon, cheddar cheese, mayonnaise, chips, coleslaw</i>		49 zł
Black burger: wołowina, cebula, sałata rzymska, ostry sos z papryczek piri piri, pomidor, papryka jalapeño, frytki, coleslaw <i>Beef black burger: beef, onion, romaine lettuce, spicy piri piri sauce, tomato, jalapeño pepper, fries, coleslaw</i>	 	49 zł
Buleczki bao 3 szt., wieprzowina, warzywa, sosem sriracha <i>Bao bun 3x, pork, vegetables, sriracha sauce</i>		49 zł

DANIA Z GRILLA /GRILL		
* STEKI DO WYBORU / STEKS TO CHOOSE:		
Stek Ribeye ok. 300-350g <i>Ribeyesteak, approx. 300-350g</i>		89 zł
Stek T-Bone ok. 400g <i>T-Bone steak approx. 400g</i>		99 zł
Polędwica wołowa ok. 180-200g <i>Beef tenderloin approx. 180-200g</i>		89 zł
Stek Angus z łopatki 200-220g <i>Angus steak from shoulder approx. 200-220g</i>		79 zł
* DODATKI SKROBIOWE / STARCH ADDITIVES (do wyboru jeden / choose one):		
Frytki / Ziemniak Hasselback <i>Chips, hasselback potatog</i>		
* DODATKI WITAMINOWE / VITAMIN ADDITIVES (do wyboru jeden / choose one):		
Mix salat z sosem vinegrette / Smażona na maśle kolba kukurydzy <i>Mixed lettuces with vinaigrette sauce / Corn on the cob fried in the butter</i>		
* SOSY / SAUCES (do wyboru jeden / choose one):		
Pieprzowy / Grzybowy / Bbg <i>Pepper Sauce / Mushroom Sauce / Bbg</i>		

SAŁATKI /SALADS		
Mix sałat serem halloumi, pomidor koktajlowy, ogórek, cebula, vinaigrette <i>Green salad, halloumi , cherry tomato, cucumber, onion, vinaigrette</i>		32 zł
Sałatka z krewetkami (6szt), chili, imbir, glony wakame, marynowane liczi, rzodkiew takuan <i>Shrimp salad (six pieces), chili, ginger, wakame seaweed, pickled lychee, takuan</i>		46 zł
Mix sałat z marynowanym kurczakiem, kielki mung, orzechy, sezam, makaron ryżowy <i>Green salad with marinated chicken, mung bean sprouts, nuts, sesame, rice noodles</i>		36 zł

MAKARONY /PASTA		
Gnocchi buraczane, sos gorgonzola, karmelizowane orzechy <i>Beetroot gnocchi, gorgonzola cheese, caramelized nuts</i>		44 zł
Spagetti aglio olio <i>Spaghetti aglio olio</i>	  	29 zł
Pappardelle, sos truflowy, pieczarka portobello, polędwiczka wieprzowa <i>Pappardelle, truffle sauce, portobello mushroom, pork loin</i>		42 zł

RYBY I OWOCE MORZA /FISH AND SEAFOOD		
Łosoś sous vide, puree z zielonego groszku, puree z selera, palony por, sos z kopru z fenkułem <i>Salmon sous vide , green peas puree, celery puree, fennel sauce</i>		68 zł
Stek z tuńczyka, tagliatelle sephia, szpinak, warzywa <i>Tuna steak, sepia tagliatelle sepia, spinach, vegetables</i>		64 zł
Krewetki tygrysie 10 szt., mix sałat, grzanka ziołowa <i>Tiger prawns 10 pieces, green salad, herb crouton</i>		79 zł