



**BEFSZTYK TATARSKI** 🇵🇱 ⭐

aksamitna wołowina, marynowany borowik, korniszon, biała cebula, czerwona marynowana cebula, czarne oliwki, musztarda ziarnista, majonez, oliwa pietruszkowa, bajgiel

**STEAK TARTARE**

velvety beef, marinated boletus, gherkin, white onion, red marinated onion, black olives, grainy mustard, mayonnaise, parsley oil, bagel

**46 PLN**  
180 g

🍷 Polecamy wino / we recommend wine:  
Rondo – Regent – Polska / Poland



**SAŁATA CEZAR Z KURCZAKIEM I BEKONEM** ⭐

grillowany filet z kurczaka, sałata rzymska, bekon, grzanki, sos Cezar, ser dojrzewający

**CAESAR SALAD WITH CHICKEN AND BACON**

grilled chicken fillet, romaine lettuce, bacon, croutons, Caesar dressing, ripened cheese

**46 PLN**  
250 g

🍷 Polecamy wino / we recommend wine:  
La Di Motte – Pinot Grigio – Włochy / Italy



**ŚLEDŹ Z SAŁATKĄ ZIEMNIACZANĄ** 🇵🇱 🇳🇵

marynowane filety śledziowe, ziemniaki, korniszony, rydze konserwowe, szczypior, buraki, czerwona marynowana cebula, sos musztardowo - chrzanowy

**HERRING WITH POTATO SALAD**

marinated herring fillets, potatoes, gherkins, canned saffron milk cap mushrooms, chives, beets, red marinated onion, mustard - horseradish sauce

**35 PLN**  
180 g

🍷 Polecamy wino / we recommend wine:  
Broadleaf – Sauvignon Blanc – RPA / South Africa



**DESKA WĘDLIN LUB SERÓW**  
**CHARCUTERIE OR CHEESE BOARD**

**45 PLN**  
250 g

W przypadku zamówienia room service, do każdego rachunku doliczona będzie kwota 20 PLN.

For room service orders, PLN 20 will be added to each bill.

⭐  
Bestseller

🇳🇵  
Nowości  
New

🇵🇱  
Dania i napoje polskie  
Polish cuisine dishes and drinks

🌿  
Dania wegetariańskie  
Vegetarian dishes

🌶️  
Dania pikantne  
Spicy dishes

## ZUPY | SOUPS



### ŻUREK 🍷 N

zakwas żytni, boczek, jajko, borowik, purée ziemniaczane, cebula, czosnek, śmietana

### ŻUREK - SOUR RYE SOUP

leavening, bacon, egg, porcini mushrooms, mashed potatoes, onion, garlic, cream

25 PLN  
350 g



### ZUPA Z CHORIZO 🌶️ N

bulion warzywny, kiełbasa chorizo, pomidory, ciecierzycza, ziemniaki, papryka, cukinia, natka pietruszki

### CHORIZO SOUP

vegetable broth, chorizo sausage, tomatoes, chickpeas, potatoes, pepper, zucchini, parsley

25 PLN  
350 g

## DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES



### MAKARON RIGATONI Z DYNIA 🌿 N

makaron rigatoni, dynia, grzyby, szpinak, pestki dyni, prażone płatki chili, oliwa z oliwek, czosnek

### RIGATONI PASTA WITH PUMPKIN

rigatoni pasta, pumpkin, mushrooms, spinach, pumpkin seeds, roasted chili flakes, olive oil, garlic

45 PLN  
350 g

🍷 Polecamy wino / we recommend wine:  
Primitivo di Manduria Koine – Włochy / Italy



### FISH&CHIPS ⭐

smażony w tempurze filet z dorsza, frytki, kapusta, marchew, czerwona cebula, jabłko, sos majonezowo – musztardowy z chili

### FISH & CHIPS

tempura-fried cod fillet, fries, cabbage, carrot, red onion, apple, chili mayonnaise - mustard sauce

59 PLN  
400 g

🍷 Polecamy wino / we recommend wine:  
Solaris – Polska / Poland

Szanowni Goście, w trosce o Państwa bezpieczeństwo pragniemy poinformować, że we wszystkich naszych daniach mogą znajdować się składniki mogące wywołać alergie.

O szczegóły prosimy zapytać obsługę kelnerską. Lista alergenów występujących w potrawach i napojach dostępna jest u obsługi.

Dear Guests, to ensure your safety we want to inform you that all our dishes may contain ingredients that may cause allergies. For more details, please ask the waiting staff.

## DANIA GŁÓWNE Z MIĘS | MAIN COURSES (MEAT)




### STEK Z ANGUSA ☆

grillowany stek z Angusa, pieczony ziemniak, twaróg, szczypior, szparagi, cebula, bekon

#### ANGUS STEAK

grilled Angus steak, baked potato, cottage cheese, chives, asparagus, onion, bacon

 Polecamy wino / we recommend wine:  
Caiano Chianti Classico Riserva – Sangiovese – Włochy / Italy

**99** PLN  
380 g




### HAMBURGER WOŁOWY ☆

bułka maślana, burger z Angusa, jajko, boczek, ogórek konserwowy, rukola, czerwona cebula, pomidor, sos majonezowo - musztardowy, frytki

#### BEEF BURGER

butter roll, Angus burger, egg, bacon, pickled cucumber, arugula, red onion, tomato, mayonnaise-mustard sauce, fries

 Polecamy wino / we recommend wine:  
Rioja Paco Garcia Seis – Tempranillo – Hiszpania / Spain

**59** PLN  
500 g



### KURCZAK SWEET CHILI 🇺🇸

smażony w tempurze filet z kurczaka, warzywa z woka, sos sweet chili, bataty, imbir, czosnek

#### SWEET CHILI CHICKEN

tempura-fried chicken fillet, wok vegetables, sweet chili sauce, sweet potatoes, ginger, garlic

 Polecamy wino / we recommend wine:  
Cocoon – Zinfandel – Kalifornia / California USA

**46** PLN  
400 g

## DESERY | DESSERTS




### SERNIK BASKIJSKI ☆

sernik, sos czekoladowy, owoce sezonowe

#### BASQUE CHEESECAKE

cheesecake, chocolate sauce, seasonal fruits

 Polecamy wino / we recommend wine:  
Prosecco Brut Tenuta San't Anna – Glera – Włochy / Italy

**29** PLN  
140 g

## WINA MUSUJĄCE | SPARKLING WINES

Prosecco Brut Tenuta Sant' Anna 11% alk. – Glera – Włochy / Italy  
aromaty: brzoskwinia, melon, plaster miodu  
aromas: peach, melon, honey comb  
10/75cl **19/139** PLN

Prosecco Amanti 10,5% alk. – Włochy / Italy  
aromaty: brzoskwinia, gruszka  
aromas: peach, pear  
20cl **36** PLN

## WINA BIAŁE | WHITE WINES

Chablis Le Classique 12,5% alk.– Chardonnay – Francja / France  
aromaty: miód, świeże grzyby, runo leśne, minerały  
aromas: honey, fresh mushrooms, undergrowth, minerals  
15/75cl **68/339** PLN

Tomtit 12% alk. – Sauvignon Blanc – Nowa Zelandia / New Zealand  
aromaty: grejpfrut, cytryna, limonka  
aromas: grapefruit, lemon, lime  
15/75cl **33/159** PLN

Solaris 13% alk. – Polska / Poland   
aromaty: gruszka, brzoskwinia, miód  
aromas: pear, peach, honey  
15/75cl **40/195** PLN

Prinz Von Hessen Classic 11,5% alk. – Riesling – Niemcy / Germany  
aromaty: jabłko, cytrusy, grejpfrut, brzoskwinia  
aromas: apple, citrus, grapefruit, peach  
15/75cl **38/185** PLN

La Di Motte 12,5% alk. – Pinot Grigio – Włochy / Italy  
aromaty: cytryna, limonka, zielone jabłko  
aromas: lemon, lime, green apple  
15/75cl **28/139** PLN

Broadleaf 12,5% alk. – Sauvignon Blanc – RPA / South Africa  
aromaty: grejpfrut, limonka, mango, papaja  
aromas: grapefruit, lime, mango, papaya  
15/75cl **22/109** PLN

**Dostępny jest w sprzedaży dodatkowy asortyment napojów i alkoholi. O szczegóły zapytaj obsługę.**

An additional range of beverages and alcohols is available for sale. Please ask service for details.



Bestseller



Nowości / New



Produkty polskie / Polish products

Qubus Hotel®

## WINA CZERWONE | RED WINES

Caiano Chianti Classico Riserva 14% alk. ☆

– Sangiovese – Włochy / Italy  
aromaty: śliwka, beczka dębowa  
aromas: plum, oak barrel

15/75cl

**60/299** PLN

Caiano Chianti Classico 13,5% alk. ☆

– Sangiovese – Włochy / Italy  
aromaty: fiołki, wiśnia, czereśnia  
aromas: violets, cherry, sweet cherry

15/75cl

**42/209** PLN

Rondo-Regent 11,5% alk. 🇵🇱

– Polska / Poland  
aromaty: czereśnia, czekolada, drewno, dym, skóra  
aromas: sweet cherry, chocolate, wood, smoke, leather

15/75cl

**40/195** PLN

Primitivo di Manduria Koine 14,5% alk.

– Włochy / Italy  
aromaty: konfitury, czerwone owoce  
aromas: jam, red fruits

15/75cl

**30/145** PLN

Rioja Paco Garcia Seis – Tempranillo 13,5% alk.

– Hiszpania / Spain  
aromaty: truskawka, malina, czarna porzeczka, karmel, czekolada  
aromas: strawberry, raspberry, black currant, caramel, chocolate

15/75cl

**32/155** PLN

La Baume La Grande Olivette Merlot 14% alk.

– Francja / France  
aromaty: czarna porzeczka, przyprawy  
aromas: blackcurrant, spices

15/75cl

**28/135** PLN

Las Niñas 13,5% alk. 🆕

– Carmenere – Chile  
aromaty: lukrecja, jeżyna, suszone owoce  
aromas: licorice, blackberry, dried fruit

15/75cl

**24/119** PLN

**Dostępny jest w sprzedaży dodatkowy asortyment napojów i alkoholi. O szczegóły zapytaj obsługę.**

An additional range of beverages and alcohols is available for sale. Please ask service for details.



Bestseller



Nowości / New



Produkty polskie / Polish products

**Qubus Hotel**®

Qubus Hotel®

# DRINK BAR MENU



[qubushotel.com](http://qubushotel.com)

# DRINK BAR MENU

## NAPOJE ZIMNE | COLD BEVERAGES

|                                                                                                                      |                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Woda Cisowianka Perlage/Classique<br>Cisowianka Perlage/Classique mineral water                                      | <b>12/20 PLN</b><br>300/700ml |
| Karařka wody<br>Carafe of water                                                                                      | <b>10 PLN</b><br>1000 ml      |
| Soki ze Őwieżych owoców<br>Freshly squeezed juices                                                                   | <b>19 PLN</b><br>300 ml       |
| Soki i napoje<br>pomarańczowy, jabłkowy, ananasowy,<br>żurawinowy,<br>Juices<br>orange, apple, pineapple, cranberry, | <b>14 PLN</b><br>200 ml       |
| Napój energetyczny<br>Energy drink                                                                                   | <b>19 PLN</b><br>250 ml       |
| Pepsi, Pepsi Max, Schweppes Tonic,<br>7 Up, Mirinda                                                                  | <b>14 PLN</b><br>200 ml       |
| Lipton Ice Tea                                                                                                       | <b>16 PLN</b><br>200 ml       |


## NAPOJE CIEPŁE | HOT BEVERAGES


|                                                                                                                                                           |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Herbata-czajnik / Tea – a pot<br>Assam Bari, English Breakfast, Earl Grey,<br>Green Dragon, Morgentau,<br>Sweet Berries, Cream Orange,<br>Refreshing Mint | <b>16 PLN</b><br>300 ml |
| Espresso                                                                                                                                                  | <b>12 PLN</b><br>30 ml  |
| Kawa<br>Coffee                                                                                                                                            | <b>12 PLN</b><br>150 ml |
| Kawa z mlekiem<br>Coffee with milk                                                                                                                        | <b>13 PLN</b><br>200 ml |
| Cappuccino                                                                                                                                                | <b>14 PLN</b><br>200 ml |
| Caffe Latte<br>Latte Macchiato                                                                                                                            | <b>16 PLN</b><br>300 ml |
| Irish Coffee<br>Espresso 5cl, Jameson 40% alk. 2cl,<br>bita śmietana 3cl                                                                                  | <b>25 PLN</b>           |
| Espresso 5cl, Jameson 40% alc. 2cl,<br>whipped cream 3cl                                                                                                  |                         |
| Gorąca czekolada<br>Hot chocolate                                                                                                                         | <b>18 PLN</b><br>220 ml |


## PIWA BEZALKOHOLOWE | ALCOHOL FREE BEER


Żywiec 0,0%  **18 PLN**  
500 ml

## PIWO | BEER

Żywiec z beczki 5,8% alk.  **15/18 PLN**  
300/500 ml  
Żywiec – beer on a tap 5,8% alc.

Żywiec lekkie 4,5% alk.  **20 PLN**  
500 ml

Żywiec 5,5% alk.  **18 PLN**  
500 ml

Żywiec Białe 4,9% alk.  **20 PLN**  
500 ml



Zachęcamy do spróbowania piw regionalnych.  
Informacja na ten temat dostępna jest u obsługi.

We encourage you to try regional beers.  
Ask the staff for details.

## PRZEKĄSKI | SNACKS

Orzeszki ziemne  
Peanuts **13 PLN**  
100 g

Chipsy  
Chips **12 PLN**  
60 g

## VERMOUTH 10cl

Martini Bianco 14,4% alk. **19 PLN**

Martini Fiero 14,4% alk. **23 PLN**


## WINA | WINES


Miód Pitny Dwójniak Grunwaldzki 16% alk.  **6 PLN**  
2 cl




Pełna oferta win dostępna jest w karcie menu.  
Szczególnie polecamy wina z naszej winnicy Caiano.

The full range of wines is available on the menu.  
We especially recommend wines from our Caiano vineyard.

 Produkty polskie  
Polish products

 Nowość  
New

 Dostępny jest w sprzedaży dodatkowy asortyment  
napojów i alkoholi. O szczegóły zapytaj obsługę.  
An additional assortment of beverages and spirits  
is available for sale. Ask the staff for details.



Syrup cukrowy oraz cukier  
podajemy na życzenie.  
We serve sugar syrup  
and sugar on request.

# DRINK BAR MENU

## WÓDKI APERITIFOWE 4cl | APERITIF VODKAS 4cl

Campari 25% alk. **25 PLN**

Aperol 11% alk. **20 PLN**

## WÓDKI CZYSTE | UNFLAVOURED VODKAS

Belvedere 40% alk.  **35 PLN**  
4 cl

Finlandia 40% alk. **17/170 PLN**  
4 / 50 cl

Wyborowa 40% alk.  **16/160 PLN**  
4 / 50 cl

## WÓDKI GATUNKOWE 4cl | FLAVOURED VODKAS 4cl

Nalewka pigwowiec Youra Spirits 32%   **24 PLN**  
Youra Spirits quince liqueur

Grappa 37,5% alk. **22 PLN**

Żubrówka 37,5% alk.  **15 PLN**



Dostępna jest w ofercie deska shotów regionalnych,  
o szczegóły zapytaj obsługę

Regional shot board is available, ask staff for details.

## COGNAC 2cl

Hennessy V.S 40% alk. **29 PLN**

## BRANDY 4cl

Metaxa \*\*\*\*\* 38% alk. **20 PLN**

## RUM 4cl

Bacardi Carta Blanca 37,5% alk. **19 PLN**

Bumbu 40% alk. **33 PLN**

## WHISKY

Glenfiddich 12 YO 40% alk. **51 PLN**  
4 cl

Chivas Regal 12 YO 40% alk. **35 PLN**  
4 cl

Johnnie Walker Black 40% alk. **36 PLN**  
4 cl

Ballantines 40% alk. **21/229 PLN**  
4/70 cl

Jameson Irish Whiskey 40% alk. **22 PLN**  
4 cl

Jack Daniel's Single Barrel 45% alk. **59 PLN**  
4 cl

Jack Daniel's 40% alk. **29/349 PLN**  
4/70 cl

## TEQUILA 4cl

Tequila Reposado 38% alk. **23 PLN**

Tequila Blanco 38% alk. **23 PLN**

## GIN 4cl

Breslauer  43,5% alk. **29 PLN**

Bombay Sapphire 40% alk. **29 PLN**

Gordon's Gin 37,5% alk. **22 PLN**

## LIKIERY 4cl | LIQUEURS 4cl

Cointreau 40% alk. **25 PLN**

Amaretto 28% alk. **18 PLN**

Jägermeister 35% alk. **21 PLN**

Sambuca 38% alk. **21 PLN**



# KOKTAJLE / COCKTAILS

## NAPOJE SEZONOWE | SEASONAL DRINKS

### LEMONIADA CYTRYNOWA LEMON LEMONADE

19 PLN  
275 ml

### HERBATA ZIMOWA WINTER TEA

19 PLN  
270 ml

Herbata Winter Dream, syrop cukrowy 2cl, pomarańcza, goździki, cynamon

Winter Dream Tea, sugar syrup 2cl, orange, cloves, cinnamon

### GRZANE PIWO MULLED BEER

19 PLN  
300 ml

Żywiec z beczki 5,8% alk. 0,3l, przyprawy, miód 10g, sok malinowy 0,5cl

Żywiec – beer on a tap 5,8% alc. 0,3l, spices, honey 10g, raspberry juice 0,5cl

### GRZANE WINO MULLED WINE

Grzaniec zimowy 13% alk. pomarańcze, goździki

Winter mulled wine 13% alc. oranges, cloves

## SHORT DRINK

### WHISKY SOUR

29 PLN

Ballantine's 40% alk. 4cl, sok z cytryny 2cl, syrop cukrowy 1cl, białko 2cl na życzenie,  
**Możesz wybrać swoją ulubioną whisky za dodatkową opłatą 8 PLN**

Ballantine's 40% alc. 4cl, lemon juice 2cl, sugar syrup 1cl, egg white upon request.  
**You may choose your favourite whisky at an additional cost of 8 PLN**

## LONG DRINKS

### MOJITO

34 PLN

Bacardi Carta Blanca 37,5% alk. 4cl, syrop cukrowy 1cl, limonka, mięta, woda gazowana

Bacardi Carta Blanca 37,5% alc. 4cl, sugar syrup 1cl, lime, mint, sparkling water

### GIN TONIC

36 PLN

Gordon's 37,5% alk. 4cl, cytryna, Schweppes

Gordon's 37,5% alc. 4cl, lemon, Schweppes

### TEQUILA SUNRISE

29 PLN

Tequila Blanco 38% alk. 4cl, sok pomarańczowy 10cl, Grenadine 1cl

Tequila Blanco 38% alc. 4cl, orange juice 10cl, Grenadine 1 cl

### APEROL SPRITZ

39 PLN

Aperol 11% alk. 4cl, Prosecco 11% alk. 10cl, woda gazowana, pomarańcza

Aperol 11% alc. 4cl, Prosecco 11% alc. 10cl, sparkling water, orange

Qubus Hotel®

