

IN-ROOM DINING MENU

ŚNIADANIE 6:30 - 11:00

Goście ze śniadaniem wliczonym w cenę pokoju mogą wybrać 2 pozycje z menu poniżej. Pieczywo, masło, dżem, kawa / herbata i sok owocowy będą dostarczane bezpłatnie.

DANIA ZIMNE

FUSION MUESLI 22 PLN
z owocami sezonowymi, cynamonem i imbirem

KOKOSOWY PUDDING 25 PLN
siemię lniane, prażone nasiona dyni, suszone owoce

TALERZ WĘDLIN I SERÓW 35 PLN
podawany z pieczywem i masłem

ŚWIEŻE OWOCE KROJONE 22 PLN
z jogurtem

KOSZYK PIECZYWA 20 PLN
z miodem, dżemem i masłem

KOSZYK WYPIEKÓW 20 PLN
rogalik, słodka bułka duńska

DANIA GORĄCE

DWA JAJKA Z DODATKAMI 30 PLN
przygotowane na życzenie: sadzone, jajecznicą, omlet, z dodatkami: kielbasa, bekon, grzyby, pomidory

KANAPKA Z JAJKIEM 25 PLN
awokado, jajecznicą, bułka maślana, chorizo, ser cheddar

PLACUSZKI 22 PLN
podane z sałatką z pomarańczy z syropem klonowym

OWSIANKA BROWNIE 29 PLN
płatki owsiane, mleko kokosowe, gorzka czekolada, banan, prażone orzechy włoskie i owoce sezonowe

CROISSANT 25 PLN
zapiiekany z serem i dojrzewającą szynką

NAPOJE

Herbata 17 PLN
Kawa Americano 16 PLN
Cappuccino, Latte, Podwójne Espresso 18 PLN
Czekolada 18 PLN
Sok owocowy 12 PLN

BREAKFAST 6:30AM - 11AM

Guests with breakfast included can select 2 items from the menu below. Bread basket, batter, jam, tea/coffee and juice will be provided on a complimentary basis.

COLD DISHES

FUSION MUESLI 22 PLN
with seasonal fruit, cinnamon and ginger

LINSEED COCONUT PUDDING 25 PLN
linseed, roasted pumpkin seeds, dried fruits

PLATE OF CHEESE & COLD CUTS 35 PLN
with bread & butter

BOWL OF SLICED FRESH FRUITS 22 PLN
with yogurt

BREAD BASKET 20 PLN
with honey, jam and butter

BAKERY BASKET 20 PLN
croissant, Danish pastry

HOT DISHES

TWO EGGS 30 PLN
cooked to your request: fried, scrambled, omelette, accompanied by: bacon, sausage, mushrooms tomato

EGG SANDWICH 25 PLN
avocado, scramble egg, shortbread, chorizo, cheddar cheese

PANCAKES 22 PLN
with orange salad with maple syrup

BROWNIE OATMEAL 29 PLN
oatmeal, coconut milk, bitter chocolate, banana, toasted walnuts and seasonal fruit

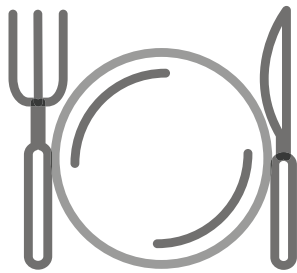
CROISSANT 25 PLN
baked with cheese and ripening ham

BEVERAGES

Tea 17 PLN
American Coffee 16 PLN
Cappuccino, Latte, Double Espresso 18 PLN
Chocolate 18 PLN
Juice 12 PLN

#EatWell

THE WESTIN
WARSAW



IN-ROOM DINING MENU

MENU DZIENNE 12:00 – 22:30

PRZEKĄSKI

TALERZ SERÓW 34 PLN

Wybór serów, chutney figowy, grillowany chleb, suszone owoce, orzechy

POLSKIE WĘDLINY 32 PLN

Wybór lokalnych wędlin, grillowany chleb, domowe pikle

SALATKA CEZAR 39 PLN

Chrupiąca rzymska sałata, ziołowe grzanki i sos z parmezanu, z grillowanym satayem z kurczaka

SALATA Z TOFU 35 PLN

Kasza bulgur, pomidory koktajlowe, szpinak, czerwona cebula, marchew, brokuły, groszek zielony, migdały, dressing ziołowy

WOŁOWINA TATAKI 49 PLN

Wołowina w stylu tataki z kim chi, marynowanym imbirem i sosem yakiniku

CHRUPIĄCA ROLKA SUSHI 39 PLN

Łosoś, awokado i serek kremowy

PIEROŻKI SURF & TURF 39 PLN

Domowe pierogi z krewetkami i wołowiną

RAVIOLIONI 49 PLN

Raviolioni szpinakowe z bawolą ricottą i szpinakiem

KANAPKA KLUBOWA WESTIN 49 PLN

z piersią kurczaka, chrupiącym bekonem, smażonym jajkiem, pomidorem, świeżą sałatą, majonezem z kolendrą i frytkami

BURGER WOŁOWY LUB CHEESEBURGER 49 PLN

z serem mimolette, sałatą, pomidorem, czerwoną cebulą, ogórkiem konserwowym, boczkiem i pikantnym majonezem

BURGER WEGAŃSKI 45 PLN

z kim chi, sałatą rzymską, ogórkiem podany z frytkami lub mieszanymi sałatami

QUESADILLA 39 PLN

z serem cheddar, grillowanym kurczakiem, papryczką jalapeno, salsą pomidorową podana z frytkami lub mieszanymi sałatami

ALL-DAY DINING 12AM to 10:30PM

APPETIZERS

CHEESE PLATE 34 PLN

Selection of cheeses, fig chutney, grilled bread, dried fruit and nuts

SEASONAL CHARCUTTERIE 32 PLN

Selection of Polish cold cuts, grilled bread, homemade pickles

CAESAR SALAD 39 PLN

Crispy romaine lettuce, herbs croutons & parmesan dressing with grilled chicken satay

TOFU SALAD 35 PLN

Bulgur, cherry tomato, baby spinach, red onion, carrot, broccoli, green pea, almonds, herbs dressing

BEEF TATAKI 49 PLN

Beef tataki with kim chi, pickled ginger and yakiniku sauce

CRISPY SUSHI ROLL 39 PLN

Salmon, avocado and cream cheese

SURF & TURF GYOZA 39 PLN

Homemade dumplings with shrimps and beef

RAVIOLIONI 49 PLN

Spinach raviolioni with buffalo ricotta and spinach

WESTIN CLUB SANDWICH 49 PLN

with grilled chicken breast, crispy bacon, fried egg, tomato, crunchy salad, coriander mayonnaise & French fries

BEEF BURGER OR CHEESE-BURGER 49 PLN

with mimolette cheese, lettuce, tomato, red onion, pickled cucumber, bacon and spicy mayonnaise

VEGAN BURGER 45 PLN

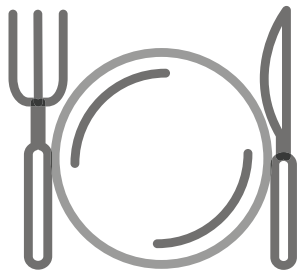
with kim chi, romaine lettuce, cucumber served with French fries or mixed salads

QUESADILLA 39 PLN

with cheddar cheese, grilled chicken, jalapeno, tomato salsa served with French fries or mixed salads

#EatWell

THE WESTIN
WARSAW



IN-ROOM DINING MENU

MENU DZIENNE 12:00 – 22:30

ZUPY

TOM KHAA-KHAI 29 PLN

Mleko kokosowe, kurczak, kolendra, grzyby shitake, zielone warzywa

KREM POMIDOROWY 25 PLN

Kwaśna śmietana, awokado, oliwa bazyliowa

ŻUREK 27 PLN

Zakwas, boczek, warzywa, jajko, pietruszka

DANIA GŁÓWNE

MAKARON RYŻOWY Z KACZKĄ 39 PLN / 59 PLN

Warzywa, bazylia, sos sojowy

CZARNE TAGLIATELLE 39 PLN / 59 PLN

Makaron czarne tagliatelle z wołowiną, szpinakiem, pomidorkami koktajlowymi i oliwą truflową

MAKARON UDON Z KREWETKAMI 39 PLN / 59 PLN

Makaron udon z krewetkami, zielonymi warzywami, kolendra i limonką

GRILLOWANY ŁOSOŚ 70 PLN

Gnocchi szpinakowe, karczochy, sos szafranowy, oliwa z pestek dyni

KURCZAK ZAGRODOWY 65 PLN

Pierś kurczaka zagrodowego, purée ziemniaczane, sezonowe warzywa, sos winny

SCHAB WIEPRZOWY 69 PLN

Warzywa, ziemniaki, koperek, zasmażana kapusta z boczkiem

POLSKA POŁĘDWICA WOŁOWA (180 g) 89 PLN

Dodatki do wyboru:

- Pieczone ziemniaki lub frytki stekowe
- Chrupiące sałaty lub warzywa z woka
- Sosy: z czerwonego wina i trawy żubrowej lub pieprzowo-czosnkowy

ALL-DAY DINING 12AM to 10:30PM

SOUPS

TOM KHAA-KHAI 29 PLN

Coconut milk, chicken, coriander, shitake mushrooms, green vegetables

TOMATO CREAM 25 PLN

Tomato cream, sour cream, avocado, basil olive oil

ŻUREK 27 PLN

Sourdough, bacon, vegetables, egg, parsley (Polish traditional dish)

MAIN COURSES

RICE NOODLES WITH DUCK 39 PLN / 59 PLN

Vegetables, basil, soy sauce

BLACK TAGLIATELLE 39 PLN / 59 PLN

Black tagliatelle pasta with beef, spinach, cherry tomatoes, and truffle oil

UDON NOODLES WITH SHRIMPS 39 PLN / 59 PLN

Udon noodles with shrimps, green vegetables, coriander and lime

GRILLED SALMON 70 PLN

Spinach gnocchi, artichokes, saffron sauce, pumpkin seed oil

FARM CHICKEN 65 PLN

Farm chicken breast, mashed potatoes, seasonal vegetables, wine sauce

PORK LOIN 69 PLN

Vegetables, potatoes, dill, sauté cabbage with bacon (Polish traditional dish)

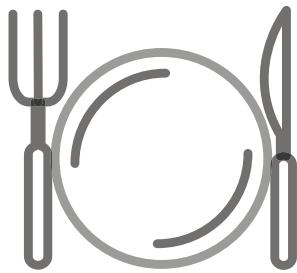
BEEF TENDERLOIN STEAK (180 g) 89 PLN

Your favorite choice of:

- Roasted potatoes or steak French fries
- Crunchy salad or stir-fried vegetables
- Sauce: red wine with bison grass or garlic-pepper

#EatWell

THE WESTIN
WARSAW



IN-ROOM DINING MENU

MENU DZIENNE 12:00 – 22:30

DESERY

FONDANT CZEKOLADOWY 22 PLN

Fondant czekoladowy z sosem malinowym i lodami waniliowymi

SZARLOTKA NA CIEPŁO 22 PLN

z kruszonką waniliową, sos cynamonowy, puder orzechowy, lody waniliowe

CREME BRULÉE 22 PLN

waniliowy z wiśniami

MARCHEWKOWE CIASTO WEGAŃSKIE 22 PLN

z sorbetem malinowym i filetem z grapefruta

NOCNE MENU 22:30 – 1:00

OMLET Z SZYNKĄ I SEREM CHEDDAR 42 PLN

podany z pieczonym pomidorem i chrupiącym bekonem

SALATKA CEZAR 49 PLN

chrupiąca sałata rzymska, ziołowe grzanki i sos z parmezanu z grillowaną pierśią kurczaka

BURGER WOŁOWY LUB CHEESEBURGER 69 PLN

z serem mimolette w stylu Fusion z sałatą, pomidorem, dżemem z czerwonej cebuli, ogórkiem konserwowym, boczkiem, dymką i frytkami

KANAPKA KLUBOWA WESTIN 64 PLN

z grillowaną pierśią kurczaka, chrupiącym bekonem, smażonym jajkiem, pomidorem, świeżą sałatą, majonezem z kolendrą i frytkami

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW 32 PLN

z kwaśną śmietaną, awokado i oliwą bazyliową

CZARNE TAGLIATELLE 64 PLN

z wołowina, szpinakiem, pomidorkami koktajlowymi i oliwą truflową

SZARLOTKA NA CIEPŁO 32 PLN

z kruszonką waniliową, sosem cynamonowym, pudrem orzechowym i lodami waniliowymi

SALATKA OWOCOWA 32 PLN

jabłko, kiwi, ananas, melon, pomarańcza, mango, granat, marchew

ALL-DAY DINING 12AM to 10:30PM

DESSERTS

CHOCOLATE FONDANT 22 PLN

Chocolate fondant with raspberry sauce and vanilla ice cream

HOT APPLE PIE 22 PLN

with vanilla crumb, cinnamon sauce, hazelnut powder, vanilla ice cream

CREME BRULÉE 22 PLN

vanilla with cherries

VEGAN CARROT CAKE 22 PLN

with raspberry sorbet and grapefruit fillets

NIGHT MENU 10:30PM – 1:00AM

OMELET WITH HAM AND CHEDDAR CHEESE 42 PLN

served with crispy bacon and roasted tomatoes

CAESAR SALAD 49 PLN

crispy romaine lettuce, herbs croutons & parmesan dressing with grilled chicken breast

BEEF BURGER OR CHEESE-BURGER 69 PLN

with mimolette cheese in Fusion style with lettuce, tomato, red onion jam, pickled cucumber, bacon, spring onion and French fries

WESTIN CLUB SANDWICH 64 PLN

with grilled chicken breast, crispy bacon, fried egg, tomato, crunchy salad, coriander mayonnaise & French fries

ROASTED TOMATO CREAM 32 PLN

with sour cream, avocado and basil oil

BLACK TAGLIATELLE 64 PLN

with beef, spinach, cherry tomatoes, and truffle oil

HOT APPLE PIE 32 PLN

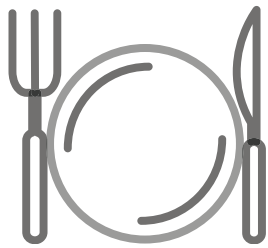
with vanilla crumb, cinnamon sauce, hazelnut powder, vanilla ice cream

FRUIT SALAD 32 PLN

apple, kiwi, pineapple, melon, orange, mango, pomegranate, carrot

#EatWell

THE WESTIN
WARSAW



IN-ROOM DINING MENU

NAPOJE

WINA DOMOWE

BIAŁE 30 PLN - 130 PLN
CZERWONE 30 PLN - 130 PLN
MUSUJĄCE 30 PLN - 130 PLN

PIWA

LOKALNE PIWO BEZALKOHOLOWE 0,33 l 19 PLN
LOKALNE PIWO 0,33 l 21 PLN
LOKALNE PIWO 0,5 l 25 PLN
PIWO PSZENICZNE 0,5 l 29 PLN
PIWO CIEMNE 0,33 l 28 PLN

WÓDKA

ŻUBRÓWKA VODKA 4 cl 24 PLN
SOPLICA VODKA 4 cl 24 PLN
CHOPIN VODKA 4 cl 33 PLN
BELVEDERE VODKA 4 cl 33 PLN
FINLANDIA VODKA 4 cl 27 PLN

GIN, RUM, WHISKY, COGNAC

GORDON'S LONDON DRY GIN 4 cl 30 PLN
BOMBAY SAPHIRE DRY GIN 4 cl 32 PLN
BACARDI RUM 4 cl 29 PLN
WILIAM GRANT'S 4 cl 29 PLN
JACK DANIEL'S BOURBON 4 cl 35 PLN
GRAND MARNIER 4 cl 32 PLN
HENNESY FINE COGNAC 4 cl 52 PLN

WODA NIEGAZOWANA 0,33 l / 0,7 l 17 PLN / 22 PLN
PERLAGE, GAZOWANA 0,33 l / 0,7 l 17 PLN / 22 PLN
SAN PELLEGRINO® 0,33 l / 0,7 l 19 PLN / 29 PLN
NAPOJE GAZOWANE 0,2 l 17 PLN
SOKI OWOCOWE 0,25 l 17 PLN
pomarańczowy, grejpfrutowy, ananasowy, jabłkowy,
porzeczkowy, pomidorowy
ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI OWOCOWE 0,25 l 22 PLN
pomarańczowy, jabłkowy lub jabłkowo-aroniowy

BEVERAGES

HOUSE WINES

WHITE 30 PLN - 130 PLN
RED 30 PLN - 130 PLN
SPARKLING 30 PLN - 130 PLN

BEER

LOCAL NON-ALCOHOLIC BEER 0,33 l 19 PLN
LOCAL BEER 0,33 l 21 PLN
LOCAL BEER 0,5 l 25 PLN
WHEAT BEER 0,5 l 29 PLN
DARK BEER 0,33 l 28 PLN

WÓDKA

ŻUBRÓWKA VODKA 4 cl 24 PLN
SOPLICA VODKA 4 cl 24 PLN
CHOPIN VODKA 4 cl 33 PLN
BELVEDERE VODKA 4 cl 33 PLN
FINLANDIA VODKA 4 cl 27 PLN

GIN, RUM, WHISKY, COGNAC

GORDON'S LONDON DRY GIN 4 cl 30 PLN
BOMBAY SAPHIRE DRY GIN 4 cl 32 PLN
BACARDI RUM 4 cl 29 PLN
WILIAM GRANT'S 4 cl 29 PLN
JACK DANIEL'S BOURBON 4 cl 35 PLN
GRAND MARNIER 4 cl 32 PLN
HENNESY FINE COGNAC 4 cl 52 PLN

STILL WATER 0,33 l / 0,7 l 17 PLN / 22 PLN
PERLAGE, SPARKLING 0,33 l / 0,7 l 17 PLN / 22 PLN
SAN PELLEGRINO® 0,33 l / 0,7 l 19 PLN / 29 PLN
SOFT DRINKS 0,2 l 17 PLN
FRUIT JUICES 0,25 l 17 PLN
orange, grapefruit, pineapple, apple, black currant, tomato
FRESHLY SQUEEZED JUICES 0,25 l 22 PLN
orange, apple or apple-chokeberry

Wybierz "o" aby zamówić. | Press "o" to place an order.

Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji.
Uprzejmie prosimy o przekazanie, podczas składania zamówienia, wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
Please inform your order taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.

#EatWell

THE WESTIN
WARSAW