

MENU

PRZEKAŃSKI / APPETIZERS

ROLADKI WOŁOWE W STYLU CARPACCIO / BEEF ROLLS CARPACCIO STYLE

Sałatka z pieczonych prawdziwków, imbir, kolendra, oliwa truflowa

Roasted boletus salad, ginger, coriander, truffle olive oil Salmon, avocado and cream cheese 53 PLN

CHRUPIĄCE ROLADKI / CRISPY ROLLS

Łosoś, awokado i serek kremowy

Salmon, avocado and cream cheese 39 PLN

PIEROŻKI SURF & TURF / SURF & TURF GYOZA

Domowe pierogi z krewetkami i wołowiną

Homemade dumplings with shrimps and beef 39 PLN

SAŁATKA CEZAR / CAESAR SALAD

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

Crispy romaine lettuce, herbs croutons & parmesan dressing with grilled chicken satay 44 PLN

DOMOWE PIEROŻKI Z CIEŁĘCINĄ / HOMEMADE DUMPLINGS WITH VEAL

Sos borowikowy, kolendra, imbir

Boletus mushroom sauce, coriander, ginger (Polish traditional dish) 48 PLN

SAŁATA Z TOFU / TOFU SALAD

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

Bulgur, cherry tomato, baby spinach, red onion, carrot, broccoli, green pea, almond, herbs dressing 40 PLN

KANAPKA KLUBOWA WESTIN / WESTIN CLUB SANDWICH

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

With grilled chicken breast, crispy bacon, fried egg, tomato, crunchy salad, coriander mayonnaise & French fries 59 PLN

BURGER WOŁOWY LUB CHEESEBURGER / BEEF BURGER OR CHEESE-BURGER

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

With mimolette cheese in Fusion style with lettuce, tomato, red onion jam, pickled cucumber, bacon, spring onion and French fries 53 PLN

ZUPY / SOUPS

TOM KHAA-KHAI / ORIENTAL COCONUT MILK SOUP

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

Coconut milk, chicken, coriander, shitake mushrooms, green vegetables 29 PLN

KREM POMIDOROWY / TOMATO CREAM

Kwaśna śmietana, awokado, oliwa bazyliowa

Tomato cream, sour cream, avocado, basil olive oil 29 PLN

JP'S CAFE & BAR

MENU

ŻUREK

Zakwas, boczek, warzywa, jajko, pietruszka
Sourdough, bacon, vegetables, egg, parsley. (Polish traditional dish) 29 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

MAKARON RYŻOWY Z KACZKĄ / RICE NOODLES WITH DUCK

Warzywa, bazylija, sos sojowy
Vegetables, basil, soy sauce 39 PLN / 59 PLN

MAKARON STRAZZAPRETI / STRAZZAPRETI PASTA

Sos truflowy, zielone szparagi, suszone pomidory, imbir, kolendra
Truffle sauce, green asparagus, dried tomatoes, ginger, coriander 34 PLN / 54 PLN

HALIBUT

Gnocchi szpinakowe, karczochy, sos szafranowy, oliwa z pestek dyni
Spinach gnocchi, artichokes, saffron sauce, pumpkin seed oil 97 PLN

POLSKA SEZONOWANA POŁĘDWICA WOŁOWA 180 G / BEEF TENDERLOIN STEAK 180 G

Dodatki do wyboru:

- Pieczone ziemniaki lub frytki stekowe
- Chrupiące sałaty lub warzywa z woka
- Sosy: z czerwonego wina i trawy żubrowej lub pieprzowo-czosnkowy 99 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 99 PLN

KURCZAK KUKURYDZIANY / CORN CHICKEN

Dyniowe risotto z tymiankiem, marynowana czerwona cebula, karczochy,
sos z owoców leśnych
Thyme pumpkin risotto, pickled red onion, artichokes, forest berries sauce 75 PLN

SCHAB WIEPRZOWY / PORK LOIN

Warzywa, ziemniaki, koperek, zasmażana kapusta z boczkiem
Vegetables, potatoes, dill, sauté cabbage with bacon (Polish traditional dish) 75 PLN

DESERY / DESSERTS

TIRAMISU

Krem mascarpone, biszkopt kahlua, kwaśny sos malinowy
Mascarpone cream, kahlua sponge cake, sour raspberry sauce 32 PLN

SZARLOTKA NA CIEPŁO / HOT APPLE PIE

z kruszonką waniliową, sos cytrynowy, puder orzechowy, lody waniliowe
with vanilla crumb, cinnamon sauce, hazelnut powder, vanilla ice cream 25 PLN

CREME BRULÉE

waniliowe z wiśniami
vanilla with cherries 29 PLN

JP'S CAFE & BAR

MENU

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Espresso	14
Double espresso	18
American coffee	16
Kawa cappuccino	18
Latte	18
Czekolada Chocolate	18
JING Tea	18

NAPOJE ZIMNE / SOFT DRINKS

Perlage 0,33 / 0,7	15 / 20
San Pellegrino 0,25 / 0,7	17 / 26
Pepsi products 0,2	12
Red Bull 0,25	20
Lipton Ice Tea 0,2	12
Carafe of filtered water 1 l.	14
Świeżo wyciskane	18
Soki tłoczone wybór	16
Freshly squeezed	18
Pressed juices selection	16

PIWO / BEER

Żywiec 0,33 l / 0,5 l	15 / 19
Żywiec Białe 0,33 l / 0,5 l	16 / 21
Heineken 0,25 l / 0,5 l	16 / 21

APERITIF / COCKTAILS

Aperol Spritz	30
Campari orange, Campari soda	29
Gin & Tonic	28
Negroni	36
Whisky Sour	36

JP'S CAFE & BAR