



# The Hours

BISTRO

## MENU BISTRO THE HOURS

Menu dostępne w godzinach 12:00-22:00 / numer telefonu 1501

The menu below available between 12:00-22:00 / phone number 1501

Jeśli posiadasz jakiegokolwiek alergię pokarmowe lub specjalne wymagania dietetyczne prosimy poinformuj obsługę przed złożeniem zamówienia. Wykaz alergenów dostępny na życzenie.

Czas oczekiwania na zamówienie do pokoju wynosi około 40 minut.

Do zamówienia do pokoju zostanie doliczona usługa Room Service kwocie 30 PLN.

If you have any food allergies or special dietary requirements, please inform our staff before placing your order.

The estimated waiting time for the order is around 40 minutes. A list of allergens is available upon request.

A Room Service fee of 30 PLN will be added to the order



**Rekomendowane przez Chefa Mateusza Suligę • Chef Mateusz Suliga Signed Dish**




**Dania Wegetariańskie • Vegetarian Dish**




### ZAKĄSKI & POLEWKI | STARTER & SOUP

Ostryga N°3 Gillardeau z pigwą i jabłkiem Oyster N°3 Gillardeau with quince & apple	31 PLN • 65 g
Pierogi z żebrem wołowym w emulsji drobiowej ze słoniną  Dumplings with beef rib • poultry emulsion with pork lard	49 PLN • 200 g
Tatar z dojrzewającego antrykotu • majonez ostrygowy • szalotka  Dry-aged entrecôte beef tartare • oyster mayonnaise • shallot	57 PLN • 120 g
Fuczki z kiszanej kapusty • ogórek • ikra z pstrąga • sardynka 'Fuczki' sauerkraut pancakes • cucumber • trout roe • sardine	42 PLN • 140 g
Matias • kwaśna śmietana • grzyby • cebulka piklowana • cydr Matias • sour cream • mushrooms • pickled onion • cider	47 PLN • 150 g
Grillowana sałata • skrzydełka z kurczaka faszerowane grzybami • pieczone pomidory • rzepa Grilled lettuce • chicken wings stuffed with mushrooms • lettuce • roasted tomatoes • turnip	55 PLN • 250 g
Żurek grzybowy z ozorem wołowym i jajkiem  Mushroom sour rye soup with beef tongue and egg	41 PLN • 200g
Tradycyjne flaczki wołowe Traditional beef tripe stew	44 PLN • 200g
Rosół z makaronem nalesnikowym Broth with crepes noodles	35 PLN • 200g

## POTRAWY GORAĆE | MAIN COURSES

Sznicel wiedeński • masło • sos tatarski  Viennese schnitzel • butter • tartar sauce	79 PLN • 250 g
Antrykot wołowy • topinambur • skorzonera • sos rumiany z gorczycą Entrecôte • Jerusalem artichoke • scorzonera • gravy sauce with mustard	105 PLN • 250 g
Gulasz wołowy z zacierką • warzywa • ser koryciński • śmietana Beef goulash with noodles • vegetables • 'korycinski' cheese • cream	72 PLN • 250 g
Maczanka Krakowska • rwany karczek wieprzowy • wędzony ser 'Maczanka Krakowska' sandwich • pulled pork neck • smoked cheese	69 PLN • 300 g
Maczanka Krakowska • rydze • boczniami • wędzony ser  'Maczanka Krakowska' sandwich • saffron milk caps & oyster mushrooms • smoked cheese	69 PLN • 300 g
Kaczka noga • konfitura z jabłka i cebuli • cydr • trawa żubrowa  Confit duck • apple & onion jam • cider • bison grass	82 PLN • 200 g
Jesiotr smażony w panierce • sos z pieczonej papryki • cytryna Breaded sturgeon • roasted bell pepper sauce • lemon	86 PLN • 220 g
Gołąbki z kaszy pęczak i grysiku • grzyby • sos dyniowy z imbirem  Cabbage with pearl barley & wheat • mushrooms • pumpkin sauce • ginger	72 PLN • 200 g

## DODATKI | SIDES

Pieczywo rzemieślnicze z gęsim smalcem lub masłem Homemade bread with goose lard or butter	23 PLN • 120 g
Austriacka sałatka ziemniaczana  Austrian potato salad	25 PLN • 120 g
Maślane puree ziemniaczane z kaszanką Potato puree with black pudding sausage	29 PLN • 160 g
Bigos rakowy z kiełbasą Crayfish cabbage stew with sausage	34 PLN • 160 g
Frytki ziemniaczane / z batata • sos aioli Potato / sweet potato fries & aioli sauce	29 PLN • 150 g
Borowiki z porem duszone w śmietanie  Porcini mushrooms & leek stewed with cream	39 PLN • 120 g
Półmisek kiszonek: kapusta kiszona, rzodkiewka, ogórki, sałata  Pickle platter: sauerkraut, radish, cucumbers, lettuce	29 PLN • 180 g

## DESERY | SWEETS

Miodownik • żel cytrynowy • lody z ajerkoniaku Honey cake • lemon jelly • advocaat ice cream	39 PLN • 150 g
Tort a'la Sacher – deser inspirowany sławnym tortem wiedeńskim Cake a'la Sacher – dessert inspired by the famous Viennese cake	39 PLN • 150 g

Kluski serowe • śliwka • włoskie orzechy • lody z palonego masła  
Cheese dumplings • plum • walnuts • brown butter ice cream

39 PLN • 160 g

## ROOM SERVICE NOCNY I NIGHT ROOM SERVICE

Menu dostępne w godzinach 22:00–7:00 / numer telefonu 1515

The menu below available between 22:00–7:00 / phone number 1515

**SUSHI MAKI** - podawane z marynowanym imbirem, wasabi oraz sosem sojowym.

**SUSHI MAKI** - served with marinated ginger, wasabi and soy sauce.

Krewetka w tempurze • żółta rzepa • tykwa • ogórek • majonez 85 PLN • 150g  
Tempura shrimp • yellow turnip • calabash • cucumber • mayonnaise

Pasta z halibuta • cebula dymka • rzepa • tykwa • ogórek • serek śmietankowy 85 PLN • 150g  
Halibut spread • spring onion • turnip • calabash • cucumber • cream cheese

Ogórek • papryka • tykwa • rzepa • majonez wegański 75 PLN • 150g  
Cucumber • bell pepper • calabash • turnip • vegan mayonnaise

Grillowany łosoś • tykwa • rzepa • wasabi • serek śmietankowy 79 PLN • 150g  
Grilled salmon • calabash • turnip • wasabi • cream cheese

### ZUPY • SOUP

Słodkie curry kokosowe z makaronem 35 PLN • 250 g  
Sweet coconut curry with noodles

Bulion z warzywami i makaronem 38 PLN • 250 g  
Oriental broth with vegetables & noodles

### LODY • ICE CREAM

Lody Mochi mango **lub** kokos 40 PLN • 80 g  
Mochi mango **or** coconut ice-cream

Czas oczekiwania na zamówienie do pokoju wynosi około 40 minut.  
Do zamówienia do pokoju zostanie doliczona usługa Room Service kwocie 30 zł.

The estimated waiting time for the order is around 40 minutes.  
A Room Service fee of 30 PLN will be added to the order