

Food + Drink

HOTEL RESTAURANTS

THE OLIVE

Main breakfast restaurant, most popular Sunday brunch in the city.

6:30 AM–10:30 AM, Monday–Friday

7:00 AM–10:30 AM, Saturday–Sunday, bank holidays

12:30 PM–4:30 PM, Sunday brunch

INAZIA

The restaurant offers sophisticated culinary journey rich in flavors and aromas of Southeast Asia, fulfilled by exceptional and memorable dining experience.

5:00 PM–10:30 PM, Monday–Saturday

12:30 PM–4:30 PM, Sunday Brunch

SOMEPLACE ELSE

SomePlace Else is a lively bar with a friendly, casual atmosphere and live music every weekend. Perfect place to watch sport games on big screens while enjoying delicious cuisine in a tex-mex style.

noon–1:00 AM, Monday–Thursday

noon–2:00 AM, Friday–Saturday

noon–midnight, Sunday

LOBBY BAR

The main hotel's café & bar with light fare, local and international drinks and cocktails, tea, coffee and light snacks. Designed for both business and private meetings.

8:00 AM–midnight, Monday–Friday

9:00 AM–midnight, Saturday–Sunday

BREAKFAST

6:00 AM-11:30 AM

Dial In-room dining to place your order

BREAKFAST SETS

American Breakfast 85.00

Two fried eggs, sausage, crispy bacon, grilled tomato, breakfast bread basket, butter, fresh orange or grapefruit juice, coffee or tea

Polish Breakfast 75.00

A plate of cheese assortment and meat cold cuts, cottage cheese with herbs, boiled egg with mayonnaise, tomato, cucumber, radish, breakfast bread basket, butter, fresh orange or grapefruit juice, coffee or tea

Continental Breakfast 60.00

Basket of bread with a baguette and a croissant, jam, honey, fresh orange or grapefruit juice, coffee or tea

Fitness Breakfast 95.00

Basket with a dark and crisp bread, 2 boiled eggs, sliced fruits, yogurt, granola, fresh orange or grapefruit juice, coffee or tea

BREAKFAST DISHES

Two eggs - any style 39.00

With condiments, breakfast bread basket, butter

Poached eggs 48.00

With smoked salmon and spinach on wheat toast

Spanish omelette 42.00

With potatoes and onions, breakfast bread basket, butter

Pancakes 34.00

With fruits and maple syrup

Cheese plate 34.00

Breakfast bread basket, butter

A plate of meat cold cuts 34.00

Cucumber, tomato, radish, breakfast bread basket, butter

Breakfast is served at "The Olive" Restaurant weekdays from 6:30 am till 10:30 am, weekends and bank holidays from 7:00 am till 10:30 am. During the opening hours of the restaurant a charge of PLN 35 per person will be added to your bill when ordering breakfast, with an inclusive bed and breakfast rate, via Room Service. A full charge will be put on your bill when ordering after 10:30.

If your breakfast is not included in the room rate, a tray charge of PLN 10 will be added to your bill. All prices include VAT and do not include service.

CARING FOR OUR GUESTS

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 aware of, when preparing your menu request.

COLD OR HOT CEREAL

Porridge with fresh fruits 32.00
With milk or water

Energy buckwheat flakes 32.00
With dried fruits

Granola 35.00
With fruits

SIDES

Milk cocktail 16.00
Made with strawberry or banana

Plain or fruit yogurt 12.00

Fresh fruit platter 30.00

Breakfast bread basket 14.00
Wheat bread, rye, whole wheat, butter

Sweet bread basket 14.00
Croissant, stuffed swirl and Danish pastry, butter

Fitness bread basket 14.00
With a dark and crisp bread

Gluten-free bread 26.00

DRINKS

A pot of coffee or decaffeinated coffee (0.5 l) 24.00

A pot of tea or decaffeinated tea (0.5 l) 24.00

Freshly squeezed orange juice (0.25 l) 27.00

Freshly squeezed grapefruit juice (0.25 l) 27.00

Chilled juices: orange, grapefruit, apple, black currant,
tomato (0.25 l) 17.00

Milk 3.5%, 0.5%, or soy (0.25 l) 17.00

ALL-DAY

11:30 AM–11:00 PM

Dial In-room dining to place your order.

SMALL PLATES

Polish beef tartar 62.00

Beef carpaccio 56.00

With rocket salad, parmesan and olive oil

Smoked salmon 54.00

With herb cream cheese and lettuce

Prawns 56.00

With chilli, spinach, coriander and mango sauce

Classic Polish herring 32.00

With toasted dark bread, pickled cucumber and apple

Dumplings 35.00

With cabbage and mushrooms, prepared to your liking: boiled or fried

Dumplings “cottage cheese” 35.00

With cheese and onions, prepared to your liking: boiled or fried

SOUP

Tomato soup 28.00

Żurek 28.00

Traditional Polish sour soup with boiled egg

Chicken consommé 28.00

With noodles and vegetables

A tray charge of PLN 10 will be added to your bill. All prices include VAT. Gratuity at your discretion.

CARING FOR OUR GUESTS

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 aware of, when preparing your menu request.

ENTREES

Salmon 70.00

With pumpkin mousse, truffle leek and purple potato

Pikeperch 68.00

With crayfish sauce, potatoes and grilled carrots

Beef steak 98.00

With green vegetables, potatoes and pepper sauce

Roasted chicken breast 52.00

With grilled vegetables, pearl barley and red wine sauce

Veal schnitzel 68.00

With fried egg, French fries and side salad

Polish roasted duck 78.00

With apples, served with marjoram potatoes and cranberry sauce

Garganelli pasta 54.00

With prawns, shallots, chili with olive oil and rocket salad

Spelt Spaghetti 38.00

With tomato sauce and basil

SIDES

French fries 15.00

Mixed salad 12.00

Mashed potato 10.00

Cooked seasonal vegetables 10.00

SALADS

Classic Caesar 46.00

Classic Caesar salad with croutons and cherry tomatoes

With grilled chicken breast 50.00

With shrimps 58.00

Nicoise salad 58.00

With tuna, potatoes and quail egg

Baby spinach salad 36.00

With avocado, crispy kale and orange

SANDWICHES

Club sandwich 56.00

With grilled chicken breast, boiled egg, cheese, tomato, mayonnaise and crispy lettuce, served with French fries

Beef burger 65.00

With iceberg lettuce, cucumber, tomato, bacon, cheese, mayonnaise, pickle sauce and onion, served with French fries

Chickpea Burger 42.00

With Spanish sage seeds, caramelised figs and red onion, vegetable chips and wheat bun

Italian Sandwich 36.00

With mozzarella, grilled zucchini, bell peppers, lettuce and basil mayonnaise

A tray charge of PLN 10 will be added to your bill. All prices include VAT. Gratuity at your discretion.

CARING FOR OUR GUESTS

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 aware of, when preparing your menu request.

DESSERTS

Fruit salad 28.00

Pear tart with crumble ginger 28.00

Homemade cheesecake 28.00

Ice cream with fruit 28.00

BEVERAGES

MINERAL WATER

Aqua Panna still mineral water

0.75 l 29.00

0.25 l 16.00

San Pellegrino sparkling mineral water

0.75 l 29.00

0.25 l 16.00

A pot of coffee or decaffeinated coffee (0.5 l) 24.00

A pot of tea or decaffeinated tea (0.5 l) 24.00

Freshly squeezed orange juice (0.25 l) 27.00

Freshly squeezed grapefruit juice (0.25 l) 27.00

Chilled juices: orange, grapefruit, apple, black currant,
tomato (0.25 l) 17.00

Milk 3.5%, 0.5%, or soy (0.25 l) 17.00

LATE-NIGHT

11:00 PM–6:30 AM

Dial In-room dining to place your order.

ENTREES

Beef carpaccio 56.00

With rocket salad, parmesan and olive oil

Smoked salmon 54.00

With herb cream cheese and lettuce

Nicoise salad 58.00

With tuna, potatoes and quail egg

Baked eggplant 38.00

With bell pepper and feta cheese

Tomato soup 28.00

Italian Sandwich 36.00

With mozzarella, grilled zucchini, peppers, lettuce and basil mayonnaise

Boeuf Stroganow 56.00

With rice

DESSERTS

Fruit salad 28.00

Pear tart with crumble ginger 28.00

Homemade cheesecake 28.00

Cornflakes or fruit granola with Greek yogurt 28.00

A tray charge of PLN 10 will be added to your bill. All prices include VAT. Gratuity at your discretion.

CARING FOR OUR GUESTS

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 aware of, when preparing your menu request.

©2015 Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc. All Rights Reserved.

KIDS

11:30 AM–11:00 PM

Dial In-room dining to place your order.

Chicken broth 22.00

With noodles

Tomato soup 22.00

With noodles

Farfalle 30.00

With tomato sauce

Dumplings 22.00

With cheese

Sandwich 28.00

With ham and cheese

Spaghetti 32.00

With bolognese sauce

Salmon 48.00

With boiled vegetables and roasted potatoes

Grilled chicken breast 36.00

With roasted carrots and pumpkin mousse

Chicken nuggets 36.00

With French fries

French fries 15.00

DESSERTS

Fruit salad 28.00

Pancakes with fruit sauce 28.00

Apple pie with vanilla ice cream 28.00

Homemade cheesecake 28.00

Ice cream with fruits 28.00

A tray charge of PLN 10 will be added to your bill. All prices include VAT. Gratuity at your discretion.

CARING FOR OUR GUESTS

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 aware of, when preparing your menu request.

©2015 Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc. All Rights Reserved.

WINE

11:30 AM–11:00 PM

Dial In-room dining to place your order.

SPARKLING & CHAMPAGNE

Corte Castello Spumante Brut,
bottle 90.00

Prosecco Di Valdobbiadene,
bottle 145.00

Moet & Chandon Brut Champagne,
bottle 385.00

WHITES

Sierra Alta Macabeo,
glass 15cl 16.00
bottle 80.00

Chablis Domaine du Cedre Dore, Louis
Moreau, Burgundy, Chardonnay,
glass 15cl 42.00
bottle 190.00

Hensel Riesling, Pfalz,
bottle 145.00

Jose Pariente, Rueda, Sauvignon Blanc,
bottle 165.00

Jose Pariente Barrica, Rueda, Verdejo,
bottle 265.00

Must be of legal drinking age to purchase and/or consume alcohol.

A tray charge of PLN 10 will be added to your bill. All prices include VAT. Gratuity at your discretion.

©2015 Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc. All Rights Reserved.

REDS

Sierra Alta Monastrell,

glass 15cl 16.00

bottle 80.00

Barbera d'Alba, MonteOliveto di Casa, Piemont, Barbera,

glass 15cl 36.00

bottle 160.00

Artadi Garnacha, Navarra , Garnacha,

bottle 190.00

Artadi Monastrel, Alicante, Monastrel,

bottle 190.00

Emilio Moro, Emilio Moro, Ribera del Duero, Tempranillo,

bottle 265.00

LOCAL & INTERNATIONAL BEERS

Żywiec

0.33 bottle 20.00

Heineken

0.33 bottle 22.00

Paulaner

0.5 bottle 26.00

Desperados

0.4 bottle 22.00

Żywiec Porter

0.33 bottle 20.00

Żywiec low alcohol

0.33 bottle 18.00

CRAFT BEERS

Pils 12

0.5 bottle 18.00

American Pale Ale

0.5 bottle 22.00

Weizen

0.5 bottle 22.00

American India Pale Ale

0.5 bottle 24.00

Pils

0.5 bottle 16.00

Stout

0.5 bottle 22.00

Please contact In-Room Dining for a complete range of popular imported and domestic beers and our seasonal variety of wines by the glass and the bottle. We also feature a premium collection of spirits and liqueurs.



Sheraton®

Jedzenie + Napoje

RESTAURACJE HOTELOWE

THE OLIVE

Główna restauracja śniadaniowa, miejsce popularnych w mieście brunchy.

6:30–10:30, poniedziałek–piątek

7:00–10:30, sobota–niedziela, dni świąteczne

12:30–16:30, niedzielny brunch

INAZIA

Podróż kulinarna przez smaki i aromaty Azji.

W Restauracji inAsia każdy miłośnik sztuki stołu odnajdzie wyjątkowe i bardzo osobiste przeżycie kulinarne, które wzmocnią wnętrza inspirowane współczesnym azjatyckim designem.

17:00–22:30, poniedziałek–sobota

12:30–16:30, Niedzielny Brunch

SOMEPLACE ELSE

Nowoczesne, pełne ekspresji miejsce urzeka światłem, muzyką na żywo, pysznymi daniami i koktajlami. Idealne miejsce dla miłośników kuchni Tex-Mex i dobrej zabawy.

12:00–1:00, poniedziałek–czwartek

12:00–2:00, piątek–sobota

12:00–24:00, niedziela

LOBBY BAR

Eleganckie i popularne miejsce spotkań mieszkańców Warszawy i gości hotelowych, mieszczące się w głównej części hotelu.

W ofercie Lobby Baru znaleźć można przekąski, koktajle oraz wymienitą kawę.

8:00–24:00, poniedziałek–piątek

9:00–24:00, sobota–niedziela

ŚNIADANIA

6:00–11:30

Zamówienia należy składać dzwoniąc do In-room dining.

ZESTAWY ŚNIADANIOWE

Śniadanie Amerykańskie 85.00

Dwa jajka sadzone, kielbaski, chrupiący boczek, pomidor grillowany, koszyk pieczywa śniadaniowego, masło, świeży sok pomarańczowy lub grejpfrutowy, kawa lub herbata

Śniadanie Polskie 75.00

Talerz serów i wędlin śniadaniowych, twarożek z ziołami, jajko gotowane z majonezem, pomidor, ogórek, rzodkiewka, koszyk pieczywa śniadaniowego, masło, świeży sok pomarańczowy lub grejpfrutowy, kawa lub herbata

Śniadanie Kontynentalne 60.00

Koszyk pieczywa z bagietką i croissantem, dżem, miód, świeży sok pomarańczowy lub grejpfrutowy, kawa lub herbata

Śniadanie Fitness 95.00

Koszyk z ciemnym i chrupkim pieczywem, 2 jajka gotowane, krojone owoce, jogurt naturalny, granola owocowa, świeży sok pomarańczowy lub grejpfrutowy, kawa lub herbata

DANIA ŚNIADANIOWE

Dwa dowolnie przyrządzone jajka 39.00

Z dodatkami, koszyk pieczywa śniadaniowego i masło

Jajka w koszulkach 48.00

Z łososiem wędzonym i szpinakiem na pszennych tostach

Omlet hiszpański 42.00

Z ziemniakami i cebulą, koszyk pieczywa śniadaniowego i masło

Placki śniadaniowe 34.00

Z owocami i syropem klonowym

Talerz serów śniadaniowych 34.00

Koszyk pieczywa śniadaniowego i masło

Talerz wędlin 34.00

Ogórek, pomidor, rzodkiewka, koszyk pieczywa śniadaniowego i masło

Śniadania wliczone w cenę pokoju są dostępne w Restauracji "The Olive" w dni powszednie w godzinach od 6.30 do 10.30, a w soboty, niedziele i święta od 7.00 do 10.30. Zamawiając śniadanie przez Room Service w godzinach otwarcia restauracji zostaną Państwo obciążeni kwotą w wysokości 35 zł od osoby. Za zamówienie śniadania po godzinie 10.30 zostaną Państwo obciążeni pełną kwotą wybranej selekcji.

Jeśli Państwa śniadanie nie jest wliczone w cenę pokoju, do rachunku zostanie doliczona kwota 10 zł za dostarczenie zamówienia do pokoju. Wszystkie ceny zawierają podatek VAT i nie zawierają obsługi

W TROSCE O NASZYCH GOŚCI

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.

Aby zamówić alkohol należy mieć ukończone 18 lat.

Wszystkie ceny w PLN. Zawierają podatek VAT. Koszt dostawy do pokoju wynosi 10 PLN i zostanie doliczony do Państwa rachunku.

©2015 Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc. All Rights Reserved.

PŁATKI NA ZIMNO LUB GORĄCO

Owsianka ze świeżymi owocami 32.00

Na mleku lub na wodzie

Energetyczne płatki gryczane 32.00

Z owocami suszonymi

Granola 35.00

Z owocami

DODATKI

Mleczny koktajl 16.00

Truskawkowy lub bananowy

Jogurt naturalny lub owocowy 12.00

Talerz świeżych owoców 30.00

Koszyk pieczywa śniadaniowego 14.00

Pieczywo pszenne, żytnie, pełnoziarniste, masło

Koszyk pieczywa słodkiego 14.00

Croissant, rogalik nadziewany i duńskie bułeczki, masło

Koszyk fitness 14.00

z ciemnym i chrupkim pieczywem

Porcja pieczywa bezglutenowego 26.00

NAPOJE

Dzbanek kawy lub kawy bezkofeinowej (0.5l) 24.00

Dzbanek herbaty lub herbaty bezteinowej (0.5l) 24.00

Świeżo wyciśnięty sok pomarańczowy (0.25l) 27.00

Świeżo wyciśnięty sok grejpfrutowy (0.25l) 27.00

Soki schłodzone: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki, pomidorowy (0.25l) 17.00

Mleko: 3.5%, 0.5% lub sojowe (0.25l) 17.00

CAŁODNIOWE ZAMÓWIENIA

11:30 – 23:00

Zamówienia należy składać dzwoniąc do In-room dining.

PRZYSTAWKI

Tatar 62.00

Z polskiej polędwicy wołowej

Carpaccio z polędwicy wołowej 56.00

Z rukolą, parmezanem i oliwą z oliwek

Łosoś wędzony 54.00

Z serkiem ziołowym i sałatami

Krewetki 56.00

Z chili, szpinakiem, kolendrą i sosem z mango

Klasyczny śledź po polsku 32.00

Z grzanką z ciemnego pieczywa, ogórkiem kiszonym i jabłkiem

Pierogi 35.00

Z kapustą i grzybami, do wyboru: gotowane lub smażone

Pierogi „ruskie” 35.00

Z serem i cebulą, do wyboru: gotowane lub smażone

ZUPY

Klasyczna zupa pomidorowa 28.00

Żurek 28.00

Z jajkiem gotowanym

Rosół 28.00

Z kury z makaronem i warzywami

W TROSCE O NASZYCH GOŚCI

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.

Aby zamówić alkohol należy mieć ukończone 18 lat.

Wszystkie ceny w PLN. Zawierają podatek VAT. Koszt dostawy do pokoju wynosi 10 PLN i zostanie doliczony do Państwa rachunku.

©2015 Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc. All Rights Reserved.

DANIA GŁÓWNE

Łosoś 70.00

Z musem z dyni, porem truflowym i fioletowym ziemniakiem

Sandacz 68.00

Z sosem rakowym, ziemniakami i marchewką grillowaną

Stek wołowy 98.00

Z zielonymi warzywami, ziemniakami i sosem pieprzowym

Pieczona pierś z kurczaka 52.00

Z grillowanymi warzywami, kaszą perłową i sosem z czerwonego wina

Sznicel cielęcy 68.00

Z jajkiem sadzonym, frytkami i małą sałatką warzywną

Kaczka po staropolsku 78.00

Zapiekana z jabłkami, podana z ziemniakami z majerankiem i sosem żurawinowym

Makaron garganelli 54.00

Z krewetkami, szalotką, chili z oliwą z oliwek i rukolą

Spaghetti orkiszowe 38.00

Z klasycznym sosem pomidorowym z bazylią

DODATKI

Frytki 15.00

Mieszane sałaty 12.00

Puree ziemniaczane 10.00

Gotowane warzywa sezonowe 10.00

SAŁATKI

Klasyczna sałatka cesarska 46.00

Z grzankami i pomidorami wiśniowymi

Z grillowaną pierśią kurczaka 50.00

Z krewetkami 58.00

Sałatka nicejska 58.00

Z tuńczykiem, ziemniakami i jajkiem przepiórczym

Sałatka 36.00

Z młodego szpinaku, awokado, chrupiącego jarmużu i pomarańczy

KANAPKI

Kanapka klubowa 56.00

Z grillowaną pierśią kurczaka, gotowanym jajkiem, serem, pomidorem, majonezem i chrupiącą sałatą, podana z frytkami

Burger wołowy 65.00

Z sałatą lodową, ogórkiem, pomidorem, boczkiem, serem, majonezem, sosem piklowym i cebulą, podany z frytkami

Burger z cieciorki 42.00

Z nasionami szalwii hiszpańskiej, dżemem z figi i czerwonej cebuli, frytkami warzywnymi i pszenną bułką

Włoska Kanapka 36.00

Z mozzarellą, grillowaną cukinią, papryką, sałatą i majonezem bazyliowym

W TROSCE O NASZYCH GOŚCI

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.

Aby zamówić alkohol należy mieć ukończone 18 lat.

Wszystkie ceny w PLN. Zawierają podatek VAT. Koszt dostawy do pokoju wynosi 10 PLN i zostanie doliczony do Państwa rachunku.

©2015 Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc. All Rights Reserved.

DESERY

Sałatka owocowa 28.00

Tarta gruszkowa z kruszonką imbirową 28.00

Domowy sernik pieczony 28.00

Lody z owocami 28.00

NAPOJE

WODA MINERALNA

Aqua Panna woda mineralna niegazowana

0.75 l 29.00

0.25 l 16.00

San Pellegrino woda mineralna gazowana

0.75 l 29.00

0.25 l 16.00

Dzbanek kawy lub kawy bezkofeinowej (0.5l) 24.00

Dzbanek herbaty lub herbaty bezteinowej (0.5l) 24.00

Świeżo wyciśnięty sok pomarańczowy (0.25 l) 27.00

Świeżo wyciśnięty sok grejpfrutowy (0.25 l) 27.00

Soki schłodzone: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy,
z czarnej porzeczki, pomidorowy (0.25 l) 17.00

Mleko: 3.5%, 0.5% lub sojowe (0.25 l) 17.00

MENU NOCNE

23:00–6:30

Zamówienia należy składać dzwoniąc do In-Room Dining.

DANIA GŁÓWNE

Carpaccio z polędwicy wołowej 56.00

Z rukolą, parmezanem i oliwą z oliwek

Łosoś wędzony 54.00

Z serkiem ziołowym i sałatami

Sałatka nicejska 58.00

Z tuńczykiem, ziemniakami i jajkiem przepiórczym

Pieczony bakłażan 38.00

Z papryką i serem feta

Zupa pomidorowa 28.00

Kanapka 36.00

Z mozzarellą, grillowaną cukinią, papryką, sałatą i majonezem bazyliowym

Boeuf Strogonow 56.00

Z ryżem

DESERY

Sałatka owocowa 28.00

Tarta gruszkowa z kruszonką imbirową 28.00

Sernik pieczony 28.00

Płatki kukurydziane lub granola owocowa z jogurtem greckim 28.00

W TROSCE O NASZYCH GOŚCI

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.

Aby zamówić alkohol należy mieć ukończone 18 lat.

Wszystkie ceny w PLN. Zawierają podatek VAT. Koszt dostawy do pokoju wynosi 10 PLN i zostanie doliczony do Państwa rachunku.

©2015 Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc. All Rights Reserved.

DANIA DLA DZIECI

11:30–23:00

Zamówienia należy składać dzwoniąc do In-Room Dining.

Rosół z kury 22.00

Z makaronem

Zupa pomidorowa 22.00

Z makaronem

Farfalle 30.00

Z sosem pomidorowym

Pierogi 22.00

Z serem

Tosty 28.00

Zapiekane z szynką i serem

Spaghetti 32.00

Z sosem bolognese

Stek z łososia 48.00

Z warzywami gotowanymi i pieczonymi ziemniakami

Grillowana pierś z kurczaka 36.00

Z pieczoną marchewką i musem z dyni

Panierowane paski kurczaka 36.00

Z frytkami

Frytki 15.00

DESERY

Salatka owocowa 28.00

Naleśniki z sosem owocowym 28.00

Szarlotka z lodami waniliowymi 28.00

Sernik pieczony 28.00

Lody z owocami 28.00

W TROSCE O NASZYCH GOŚCI

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.

Wszystkie ceny w PLN. Zawierają podatek VAT. Koszt dostawy do pokoju wynosi 10 PLN i zostanie doliczony do Państwa rachunku.

©2015 Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc. All Rights Reserved.

WINA

11:30 – 23:00

Zamówienia należy składać dzwoniąc do In-Room Dining.

MUSUJĄCE + SZAMPANY

Corte Castello Spumante Brut,

butelka 90.00

Prosecco Di Valdobbiadene,

butelka 145.00

Moet & Chandon Brut Champagne,

butelka 385.00

BIAŁE

Sierra Alta Macabeo,

kieliszek 15cl 16.00

butelka 80.00

Chablis Domaine du Cedre Dore, Louis

Moreau, Burgundy, Chardonnay,

kieliszek 15cl 42.00

butelka 190.00

Hensel Riesling, Pfalz,

butelka 145.00

Jose Pariente, Rueda, Sauvignon Blanc,

butelka 165.00

Jose Pariente Barrica, Rueda, Verdejo,

butelka 265.00

W TROSCE O NASZYCH GOŚCI

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.

Aby zamówić alkohol należy mieć ukończone 18 lat.

Wszystkie ceny w PLN. Zawierają podatek VAT. Koszt dostawy do pokoju wynosi 10 PLN i zostanie doliczony do Państwa rachunku.

©2015 Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc. All Rights Reserved.

CZERWONE

Sierra Alta Monastrell,

kieliszek 15cl 16.00

butelka 80.00

Barbera d'Alba, MonteOliveto di Casa, Piemont, Barbera,

kieliszek 15cl 36.00

butelka 160.00

Artadi Garnacha, Navarra , Garnacha,

butelka 190.00

Artadi Monastrel, Alicante, Monastrel,

butelka 190.00

Emilio Moro, Emilio Moro, Ribera del Duero, Tempranillo,

butelka 265.00

PIWA LOKALNE I MIĘDZYKARODOWE

Żywiec

0.33 butelka 20.00

Heineken

0.33 butelka 22.00

Paulaner

0.5 butelka 26.00

Desperados

0.4 butelka 22.00

Żywiec Porter

0.33 butelka 20.00

Żywiec low alcohol

0.33 butelka 18.00

PIWA RZEMIEŚLNICZE

Pils 12

0.5 butelka 18.00

American Pale Ale

0.5 butelka 22.00

Weizen

0.5 butelka 22.00

American India Pale Ale

0.5 butelka 24.00

Pils

0.5 butelka 16.00

Stout

0.5 butelka 22.00

Kompletną ofertę alkoholi – takich jak: piwa importowane i lokalne, wina na butelki i na kieliszki oraz szeroki asortyment napojów spirytusowych i likierów – otrzymają Państwo dzwoniąc do działu In-Room Dining.



Sheraton®