

Brasserie
Restaurant

PRZYSTAWKI

Appetizers

Carpaccio z polędwicy wołowej

48 PLN

Cienkie plastry polędwicy wołowej podwędzanej dymem wiśniowym z rukolą, grillowanymi warzywami, dressingiem winno-ziolowym

Sirloin Carpaccio

Cherry-smoked thin slices of sirloin served with arugula, grilled vegetables and wine-herb dressing

Łosoś marynowany

44 PLN

Platy łososia norweskiego marynowane w limonce i miodzie, podane z czerwoną cebulą, zielonym pieprzem i grzankami

Marinated salmon

Norwegian salmon fillets marinated in lime and honey, served with red onion, green pepper and toasts

Pasztesy cielęce

32 PLN

Pasztesy cielęce z borowikami i pistacjami otulone bekonem, z sałatką z marynowanych warzyw i grzybów oraz sosem żurawinowym

Veal pates

Veal pates with boletus and pistachios wrapped in bacon, served with marinated vegetables, mushroom salad and cranberry sauce

Śledzie marynowane

28 PLN

Marynowane rolmopsy śledziowe z warzywami i grzybami, na grillowanych ziemniakach z sosem balsamico

Marinated herring

Marinated herring rollmops with vegetables and mushrooms served on grilled potatoes with balsamic sauce

Podatek VAT jest wliczony w podane ceny / All prices are VAT inclusive

Uprzejmie prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników

If you are allergic to any ingredient, please inform your waiter

SALATKI

Salads

Sałatka gyros

Grillowana polędwiczka wieprzowa na sałacie lodowej, z marynowanymi warzywami, sosem tzatziki i prażoną cebulą

38 PLN

Gyro salad

Grilled pork sirloin served on green ice lettuce with marinated vegetables, tzatziki sauce and roasted onions

Mix sałat 🥬

Wybór sałat z serem gorgonzola, winogronami, grejpfrutem, mandarynkami i bakaliami w miodzie, z sosem jogurtowo-balsamicznym

36 PLN

Mixed salad

Choice of salads with green lettuce: gorgonzola cheese, grapes, grapefruit, tangerines, nuts and dried fruit in honey, yoghurt-balsamic sauce

Antipasto z warzyw 🥬

Marynowane warzywa z rusztu z rukolą, winegretem bazyliowym, posypane płatkami parmezanu i chrupiącą grzanką

36 PLN

Vegetable antipasto

Roasted marinated vegetables with arugula, sprinkled with basil dressing and parmesan cheese, accompanied with a crispy toast

Sałata cesarska

Chrupiąca sałata rzymska z sosem cezar, grzankami czosnkowymi i serem parmezan, do wyboru:

34 PLN

- z kurczakiem 44 PLN
- z łososiem 46 PLN
- z krewetkami 48 PLN

Caesar salad

Crispy romaine lettuce tossed in creamy Caesar dressing, served with garlic croutons and parmesan cheese:

- with chicken 44 PLN
- with salmon 46 PLN
- with shrimp 48 PLN

Podatek VAT jest wliczony w podane ceny / All prices are VAT inclusive

Upraszamy prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników
If you are allergic to any ingredient, please inform your waiter

🥬 - danie wegetariańskie / Vegetarian dish

ZUPY

Soups

Żurek Staropolski

24 PLN

Staropolski żurek z suszonymi grzybami, białą kielbasą i jajkiem przepiórczym

Old Polish-style „Żurek”

Old Polish-style sour rye soup “Żurek” served with dried mushrooms, white sausage and quail egg

Zupa cebulowa

24 PLN

Francuska zupa cebulowa zapiekana z serem Gruyere

Onion soup

French onion soup baked with Gruyere cheese

Krem dyniowo-marchewkowy

24 PLN

Krem dyniowo-marchewkowy z mleczkiem kokosowym, filecikami z pomarańczy, aromatyzowany marynowanym imbirem

Pumpkin and carrot creamy soup

Pumpkin and carrot creamy soup with coconut milk and orange fillets, aromatized with pickled ginger

Zupa dnia

20 PLN

Zapytaj kelnera o zupę dnia.

Soup of the day

Please ask your waiter for today's special soup.

Podatek VAT jest wliczony w podane ceny / *All prices are VAT inclusive*
Upzejmie prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników
If you are allergic to any ingredient, please inform your waiter



- danie vegetariańskie / *Vegetarian dish*

PASTY I PIEROGI

Pasta and dumplings

Penne z krewetkami

Makaron penne w sosie pesto z krewetkami z grilla

Penne with shrimp

Penne with pesto sauce and grilled shrimp

46 PLN

Pappardelle z cielęciną

Makaron pappardelle z grillowaną cielęciną, pomidorami concassé, cukinią i oliwą truflową

Pappardelle with veal

Pappardelle with grilled veal, tomato concassé, zucchini and truffle oil

46 PLN

Tagliatelle z kremowym sosem 🥦

Makaron tagliatelle skąpany w kremowym sosie ze szpinakiem, pieczarkami i suszonymi pomidorami

· z grillowaną pierśią z kurczaka (140 g) 44 PLN

Tagliatelle with creamy sauce

Tagliatelle pasta bathed in creamy sauce with spinach, champignon mushrooms and dried tomatoes

· with grilled chicken breast (140g) 44 PLN

32 PLN

Pierogi 🥦

Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami leśnymi i prażoną cebulą

Pierogi dumplings

Traditional Polish „Pierogi” dumplings stuffed with cabbage, wild mushrooms, sprinkled with roasted onions

28 PLN

Podatek VAT jest wliczony w podane ceny / All prices are VAT inclusive

Upraszamy prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników
If you are allergic to any ingredient, please inform your waiter

🥦 - danie wegetariańskie / Vegetarian dish

RYBY I OWOCE MORZA

Fish and Seafood

Stek z łososia (170g)

64 PLN

Grillowany stek z łososa na kremowym sosie szafranowym, z ziemniakami opiekаныmi w ziołach i cytrusową salsą aromatyzowaną mięta

Salmon steak (170g)

Grilled salmon steak served on creamy saffron sauce accompanied with herb-roasted potatoes and citrus salsa aromatized with mint

Halibut (180g)

60 PLN

Pieczony halibut z farszem z suszonych pomidorów i orzechów, podany na kolorowym tagliatelle i warzywach

Halibut(180g)

Roasted halibut stuffed with sun-dried tomatoes and nuts, served with colorful tagliatelle and vegetables

Krewetki tygrysie (5 szt.)

84 PLN

Krewetki tygrysie z grilla serwowane z makaronem sojowym i warzywami julienne, z sosem teriyaki, chili i kolendrą.

Tiger prawns (5 pieces)

Grilled tiger prawns served with soya noodles and julienne vegetables, with teriyaki sauce, chili and coriander

Podatek VAT jest wliczony w podane ceny / All prices are VAT inclusive
Upzejmie prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników
If you are allergic to any ingredient, please inform your waiter

 - danie vegetariańskie / Vegetarian dish

DANIA GŁÓWNE

Main Courses

Stek z polędwicy (200g)

Soczysta polędwica wołowa, z sosem béarnaise, ziemniakami purée i fasolką otuloną bekonem

Sirloin steak (200g)

Juicy sirloin steak served with béarnaise sauce, mashed potatoes and green beans wrapped in bacon

95 PLN

Jagnięcina w ziołach (220g)

Grillowany comber z jagnięciny marynowanej w ziołach, skropiony sosem miętowym, z ziemniakami i grillowanymi warzywami

Lamb in herbs (220g)

Grilled saddle of lamb marinated in herbs, drizzled with mint sauce, served with potatoes and grilled vegetables

82 PLN

Zrazy po staropolsku (180g)

Zrazy z polędwicy wołowej w sosie grzybowym, z kaszą gryczaną i glazurowanymi burakami

Old Polish-style sirloin chops (180g)

Sirloin chops bathed in wild mushroom sauce, served with buckwheat and glazed beetroot

68 PLN

Kaczka po polsku (250g)

Kaczka pieczona w miodzie z cynamonowymi jabłkami, sosem żurawinowym, czerwoną kapustą i ziemniakami

Polish-style duck (250g)

Honey-roasted duck served with cinnamon apples, cranberry sauce, red cabbage and potatoes

64 PLN

Podatek VAT jest wliczony w podane ceny / All prices are VAT inclusive
Upraszamy prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników
If you are allergic to any ingredient, please inform your waiter

 - danie wegetariańskie / Vegetarian dish

Polędwiczki wieprzowe (150g)

58 PLN

Polędwiczki wieprzowe otulone szynką parmeńską w sosie truflowym, z risotto i pomidorem faszerowanym szpinakiem

Pork tenderloins (150g)

Pork loin chops rolled in Prosciutto with truffle sauce, accompanied with risotto and a tomato stuffed with spinach

Golonka (250g)

48 PLN

Golonka pieczona w sosie piwnym, na zasmażanej kapuście, z chrzanowym purée

Pork knuckle(250g)

Beer-roasted pork knuckle served on fried cabbage with horseradish purée

Piramida z kurczaka (160g)

48 PLN

Grillowane filety z kurczaka z cukinią i pomidorami, zapiekane z serem mozzarella, w sosie włoskim, podawane z białym i dzikim ryżem

Pyramid of chicken breast fillets (160g)

Grilled chicken breast fillets roasted with vegetables and mozzarella, in tomato and basil sauce served with black and white risotto

Podatek VAT jest wliczony w podane ceny / All prices are VAT inclusive

Uprzejmie prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników
If you are allergic to any ingredient, please inform your waiter



- danie vegetariańskie / Vegetarian dish

DESERY

Desserts

Brownie	26 PLN
Ciasto czekoladowo-orzechowe podawane na ciepło z lodami waniliowymi	
<i>Brownie</i>	
<i>Hot chocolate and nut cake served with vanilla ice-cream</i>	
Crème brûlée	24 PLN
Klasyczny francuski deser z karmelizowanym cukrem i owocami marynowanymi w Cointreau	
<i>Crème brûlée</i>	
<i>Classic French dessert with caramelized sugar and fruits marinated in Cointreau</i>	
Karmelizowane śliwki	24 PLN
Karmelizowane śliwki z nutą cynamonu i goździków, z gałką lodów bakaliowych	
<i>Caramelized plums</i>	
<i>Caramelized plums with a hint of cinnamon and cloves, served with ice-cream with nuts and raisins</i>	
Wybór lodów	23 PLN
Wybór lodów podawanych z bitą śmietaną, owocami, orzechami i sosem czekoladowym	
<i>Selection of ice-cream</i>	
<i>Served with whipped cream, fruits, nuts and chocolate sauce</i>	
Świeże owoce	22 PLN
Talerz krojonych owoców podawanych z sosem jogurtowo-miętowym	
<i>Fresh fruits</i>	
<i>Plate of sliced fruits, served with yoghurt-mint sauce</i>	

Podatek VAT jest wliczony w podane ceny / All prices are VAT inclusive
Uprzejmie prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników
If you are allergic to any ingredient, please inform your waiter

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Soft Drinks

Wody mineralne

Mineral waters

"Ostromecko" / Local Mineral Water (300 ml)	10 PLN
Perrier (330 ml)	15 PLN
Evian (330 ml)	15 PLN
San Pellegrino (750 ml)	28 PLN
Acqua Panna (750 ml)	28 PLN

Napoje bezalkoholowe

Soft drinks

Pepsi Cola, 7 Up, Mirinda, Tonic Water (200 ml)	10 PLN
Pepsi Light, Mountain Dew (can 300 ml)	12 PLN
Red Bull (250 ml)	18 PLN

Soki (200 ml)

Juices

Pomarańczowy / <i>Orange</i>	12 PLN
Jabłkowy / <i>Apple</i>	12 PLN
Czarna porzeczka / <i>Black Currant</i>	12 PLN
Ananasowy / <i>Pineapple</i>	12 PLN
Pomidorowy / <i>Tomato</i>	12 PLN
Sok z wyciskanych owoców <i>Juice from freshly squeezed fruits</i>	19 PLN

Piwo

Beer

Piwo butelkowe / Bottled beers (330 ml)

Żywiec (low alc.)	15 PLN
Guinness	18 PLN
Desperados (400 ml)	18 PLN

Piwo beczkowe / Draft beers

	(300 ml)	(500 ml)
Żywiec	15 PLN	19 PLN
Paulaner Hefe Weissbier	16 PLN	19 PLN
	(250 ml)	(500 ml)
Heineken	15 PLN	19 PLN

Podatek VAT jest wliczony w podane ceny / *All prices are VAT inclusive*
Upraszamy prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników
If you are allergic to any ingredient, please inform your waiter

NAPOJE ALKOHOLOWE

Spirits

Wódka (40 ml)

Vodka

Bols	14 PLN
Wyborowa, Żubrówka	15 PLN
Krupnik Honey Liqueur	15 PLN
Soplica Staropolska	17 PLN
Finlandia	22 PLN
Chopin, Belvedere, Grey Goose, Wyborowa Exquisite	28 PLN
Belvedere Intense	35 PLN

Whisky, Whiskey & Bourbon (40 ml)

Johnnie Walker Red Label, Ballantines, Jim Beam	25 PLN
Jameson, Canadian Club	25 PLN
Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal,	30 PLN
Jack Daniels, Jim Beam Black, Johnnie Walker Green Label	32 PLN
Glenfiddich 12 Y, Cardhu	33 PLN
Oban 14 Y, Gentelmen Jack, Woodford Reserve,	37 PLN
Glenfiddich 18 Y, Johnnie Walker Gold Label, Jack Daniels Single Barrel	40 PLN

Cognac & Brandy (40 ml)

Metaxa****, Brandy, Calvados V.S.O.P	25 PLN
Camus V.S., Calvados 8 Ans	35 PLN
Remy Martin V.S.O.P., Camus V.S.O.P., Hennessy Fine de Cognac	40 PLN
Camus X.O., Remy Martin X.O.	90 PLN

Likiery (40 ml)

Liqueurs

Advocaat	15 PLN
Amaretto, Kahlua, Southern Comfort	25 PLN
Grappa, Sambuca, Cointreau, Malibu, Bailey's	25 PLN
Grand Marnier, Drambuie	28 PLN

Digestives

Underberg (20 ml)	18 PLN
Jägermeister (40 ml)	20 PLN

Alkohol szkodzi zdrowiu / Consumption of alcohol is harmful for your health

Podatek VAT jest wliczony w podane ceny / All prices are VAT inclusive
Upzejmie prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników
If you are allergic to any ingredient, please inform your waiter

NAPOJE GORĄCE

Hot Beverages

Kawa, czekolada

Coffee & hot chocolate

Espresso	12 PLN
Double Espresso	16 PLN
American Coffee	14 PLN
Cappuccino	16 PLN
Macchiato	15 PLN
Decaffeinated	10 PLN
Latte	18 PLN
Hot Chocolate	16 PLN

Specjalności

Special coffees

Irish Coffee	25 PLN
<i>Jameson & Hot Coffee</i>	
Bailey's Coffee	25 PLN
<i>Bailey's, Irish Cream & Hot Coffee</i>	
Something Delicious	25 PLN
<i>Kahlua & Hot Chocolate</i>	
Diablo Coffee	25 PLN
<i>Brandy & Hot Coffee</i>	
Hot Shot	25 PLN
<i>Espresso, Galliano & Cream</i>	

Wybór herbat liściastych Ronnefeldt

Selection of Ronnefeldt leaf teas

Assam Bari	15 PLN
Darjeeling	15 PLN
Earl Grey	15 PLN
Morgentau	15 PLN
Greenleaf	15 PLN
Sweet Berries	15 PLN
Cream Orange	15 PLN
Peppermint	15 PLN
Jasmine	15 PLN



WARSAW AIRPORT

Courtyard by Marriott Warsaw Airport

Żwirki i Wigury 1

00-906 Warsaw, Poland

Tel. +48 22 650 0100

Fax +48 22 650 0101

wcy@courtyard.com

www.courtyardwarsawairport.com | www.warszawacourtyard.pl