

SŁODKIE ŻYCIE | SWEET LIFE

Ciepłe brownie czekoladowo orzechowe | lody | bita śmietana | 100gr/240gr **25 PLN**

Warm chocolate peanut brownie | ice cream | whipped cream



Sernik z białej czekolady | beza kawowa | kawior mango | puree z malin | 120gr/220gr **25 PLN**

White chocolate cheesecake | coffee meringue | mango caviar | mashed raspberries



Crème brûlée | truskawkowy sorbet z chilli | kruche ciastko | truskawka | malina | borówka | 240gr **25 PLN**

Crème brûlée | strawberry sorbet with chilli | shortbread cookie | strawberry | raspberry | blueberry



ALERGENY | ALLERGENS



NAPOJE GORĄCE | HOT BEVERAGES

Kawa & czekolada | coffee & hot chocolate

Kawa bezkofeinowa | decaffeinated **10 PLN**

Kawa espresso **12 PLN**

Podwójne espresso | double espresso **16 PLN**

Macchiato **15 PLN**

American Coffee **14 PLN**

Cappuccino **16 PLN**

Latte (vanilla, hazelnut, chocolate, amaretto) **18 PLN**

Gorąca czekolada | hot chocolate **16 PLN**

Kawa na rozgrzewkę | warm up coffee

Irish coffee (Jameson & hot coffee) **26 PLN**

Baileys coffee (Baileys Irish Cream & hot coffee) **26 PLN**

Something delicious (Kahlua & hot chocolate) **26 PLN**

Diablo coffee (Brandy & hot coffee) **26 PLN**

Hot shot (espresso, Galliano & cream) **26 PLN**

Herbaty liściaste | Ronnefeldt leaf teas **15 PLN**

Assam bari

Darjeeling summer gold

Earl grey

Morgentau green leaf

Sweet berries

Cream orange

Mint & fresh

Fruity camomile

Greenleaf

Jasmine

NAPOJE BEZALKOHOLOWE | SOFT DRINKS

Pepsi Cola, 7 up, Mirinda, Tonic Water 200ml **10 PLN**
Pepsi Max, Mountain Dew 330ml **12 PLN**
Red Bull 250ml **18 PLN**

Wody mineralne | mineral water

Kinga Pienińska
Gaz. / niegaz. | sparkling / still 330ml **10 PLN**
Gaz. / niegaz. | sparkling / still 700ml **21 PLN**
Woda Premium Cisowianka | Perlage 300ml **15 PLN**
Premium Water Cisowianka | Perlage 700ml **28 PLN**

Soki | juices 200ml
Pomarańczowy | orange **12 PLN**
Jabłkowy | apple **12 PLN**
Czarna porzeczka | black currant **12 PLN**
Ananasowy | pineapple **12 PLN**
Grejpfrutowy | grapefruit **12 PLN**
Pomidorowy | tomato **12 PLN**
Sok z wyciskanych owoców | freshly squeezed juice **19 PLN**

NAPOJE ALKOHOLOWE | SPIRITS

Piwo butelkowe | bottled beers

Żywiec | Żywiec alc 0,0 % 330ml **15 PLN**
Guinness, Żywiec Porter 330ml **18 PLN**
Desperados 400ml **18 PLN**
Cieszyńskie 500ml **23 PLN**

Piwo beczkowe | draft beers

Żywiec 300ml **15 PLN**
Żywiec 500ml **19 PLN**
Żywiec białe 300ml **15 PLN**
Żywiec białe 500ml **19 PLN**
Heineken 250ml **15 PLN**
Heineken 500ml **19 PLN**

Aperitif | aperitifs

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry 80ml **21 PLN**
Campari, Ricard 40ml **25 PLN**
Sherry 80ml **29 PLN**
Porto 80ml **29 PLN**

Wódka | vodka 40ml

Wyborowa, Bols, Żubrówka Bison Grass **16 PLN**
Soplica Wiśniowa **16 PLN**
Soplica Staropolska **21 PLN**
Finlandia pure **23 PLN**
Wyborowa Exquisite, Chopin (rye, wheat, potato) **29 PLN**

Likiery | liqueurs 40ml

Advocaat, Krupnik Honey Liqueur **16 PLN**
Kahlua, Baileys, Sambuca, Cointreau **26 PLN**
Grand Marnier, Galliano, Drambuie **29 PLN**

Cognac & brandy 40ml

Metaxa*****, Brandy, Calvados V.S.O.P. **26 PLN**
Hennessy Fine de Cognac **40 PLN**
Remy Martin V.S.O.P. **40 PLN**
Hennessy X.O. **85 PLN**

Digestives

Underberg 20ml **18 PLN**
Jagermeister 40ml **22 PLN**
Grappa, Fernet Branca 40ml **27 PLN**

Alkohol szkodzi zdrowiu | podatek VAT jest wliczony w ceny | prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteś uczulony na któryś z podanych składników
Consumption of alcohol is harmful for your health | all prices include VAT | if you are allergic to any ingredient, please inform your waiter

COURTYARD® BY MARRIOTT WARSAW AIRPORT
1 J Żwirki i Wigury Street | Warsaw 00-906
CourtyardWarsawAirport.com

BRASSERIE

COURTYARD
BY MARRIOTT

Warsaw Airport

PRZYSTAWKI | APPETIZERS

Tatar wołowy | carpaccio z polędwicy wołowej | mus borowikowy | mus z pieczonej cebuli | jajko | majonez | truflowy | micro zioła | kwiaty jadalne | jarzębina | 160gr/300gr

51 PLN

Beef tartar | carpaccio of beef tenderloin | boletus mousse | baked onion mousse | egg | truffle mayonnaise | micro herbs | edible flowers | rowanberries



Foie gras | konfitura figowa | brandy | brioche | zioła | 100gr/320gr

66 PLN

Foie gras | fig jam | brandy | brioche | herbs



SALATKI | SALADS

Sałata cesar | chrupiąca sałata rzymska | sos cesar | grzanki czosnkowe | ser parmezan | 250gr

33 PLN

Caesar salad | crispy romaine lettuce | creamy caesar dressing | garlic croutons | parmesan

z dodatkami do wyboru | and the choice of:

z kurczakiem | with chicken | 110gr/360gr

47 PLN

z łososiem | with salmon | 100gr/350gr

49 PLN

z krewetkami | with shrimp | 70gr/320gr

51 PLN



Tuńczyk | sos imbirowy | carpaccio z rzodkiewki | guacamole | wakame | sezam | kanaki | 100gr/250gr

49 PLN

Tuna | ginger sauce | radish carpaccio | guacamole | wakame | sesame | kanaki



Sałatka nicejska | tuńczyk | sałata rzymska baby | fioletowe ziemniaki truflowe | czarne oliwki | kolorowe pomidorki koktajlowe | jajko przepiórcze | zielona fasolka | anchois | sos winegret | 60gr/400gr

38 PLN

Salade niçoise | tuna | baby romaine lettuce | purple truffle potatoes | black olives | colorful cherry tomatoes | quail egg | green beans | anchovies | vinaigrette sauce



ZUPY | SOUPS

Żurek | szynka wędzona | jajko | emulsja ze świeżego majeranku | 250gr

24 PLN

Sour rye soup | smoked ham | egg | emulsion of fresh marjoram



Rosół z kaczki | warzywa | grzyby | makaron gryczany | olej z pestek z dyni | szafran | 250gr

24 PLN

Duck broth | vegetables | mushrooms | buckwheat noodles | pumpkin seed oil | saffron



PASTY | PASTAS

Pappardelle | sos serowy | polędwica wołowa | jalapenos | zioła | 80gr/400gr

51 PLN

Pappardelle | cheese sauce | beef tenderloin | jalapenos | herbs



Garganelli | sos truflowy | borowiki | bazylia | parmezan | micro zioła | 400gr

47 PLN

Garganelli | truffle sauce | boletus mushrooms | basil | parmesan cheese | micro herbs



DANIA WEGAŃSKIE | VEGAN

Sałatka z awokado | mango | czarna fasola | pomidorki koktajlowe | papryka | czerwona cebula | kolendra | oliwa z oliwek z cytryną | 400g

31 PLN

Avocado salad | mango | black beans | cherry tomatoes | peppers | red onion | coriander | olive oil with lemon

Zupa grochowa | bulion na wędzonce | puree z grochu | pieróg z boczkiem | tłuczony groszek | 250gr

24 PLN

Pea soup | broth cooked with bacon | mashed peas | dumpling with bacon | green peas



Pierogi z cielęciną | sos kurkowy | masło | oliwa koperkowa | micro zioła | pietruszka | 300gr/420gr

38 PLN

Dumplings (pierogi) with veal | chanterelle sauce | butter | dill oil | micro herbs | parsley



Ragout z warzyw | twaróg sojowy | kolendra | kuskus | miód | 380gr

38 PLN

Vegetable ragout | soy cottage cheese | coriander | couscous | honey



Zupa krem z soczewicy | chipsy z batata | olej rzepakowy | chilli | 250gr

24 PLN

Lentil cream soup | sweet potato chips | rapeseed oil | chilli

RYBY I OWOCE MORZA | FISH AND SEAFOOD

Krewetki tygrysie | masło | czosnek | białe wino | grzanki | micro zioła | 120gr/250gr

87 PLN

Tiger prawns | butter | garlic | white wine | toasts | micro herbs



Filet z dorady | sos szafranowy | czarna soczewica | rzodkiew marynowana | krewetki | kietki | 140gr/420gr

72 PLN

Sea bream fillet | saffron sauce | black lentils | pickled radish | shrimp | sprouts



DANIA GŁÓWNE | MAINS

Comber jagnięcy w chrupiących ziołach | galaretką z czerwonego wina z rozmarynem | smażona szalotka | pieczone ziemniaki francuskie | puree z zielonego groszku z miętą | 180gr/400gr

86 PLN

Lamb saddle in crispy herbs | red wine jelly with rosemary | fried shallots | roasted French potatoes | mashed green peas with mint



Policzki wieprzowe | puree ziemniaczane z chrzanem | buraczki | kiszona kapusta | borowiki | koper | zioła | 160gr/400gr

57 PLN

Pork cheeks | mashed potatoes with horseradish | beets | sauerkraut | boletus | dill | herbs



Halibut delikatnie wędzony | szpinak | fioletowe ziemniaki truflowe | groszek cukrowy | sos holenderski | 150gr/450gr

72 PLN

Lightly smoked halibut | spinach | purple truffle potatoes | sugar snap peas | hollandaise sauce



Pierś z kaczki | pierożek z udkiem kaczki confit | sos balsamiczno porzeczkowy | chutney figowe | kalafior | grillowane marchewki | 250gr/450gr

66 PLN

Duck breast | dumpling with duck leg confit | balsamic currant sauce | fig chutney | cauliflower | grilled carrots



Pierś z przepiórki | bekon | groszek | ryż czerwony | sos z wina czerwonego | wędzone świeże śliwki | micro zioła | 180gr/350gr

78 PLN

Quail breast | bacon | peas | red rice | red wine sauce | smoked fresh plums | micro herbs

