

**Szanowni Goście,**

zapraszamy Państwa na niecodzienną podróż kulinarną w Restauracji Platinum, miejsca w którym tradycja spotyka się z nowoczesnością. Nasza restauracja proponuje wykwitną kuchnię, skomponowaną w oparciu o najlepszej jakości lokalne, sezonowe produkty, tradycyjne smaki odkryte na nowo i podane w nowoczesnych, odświeżonych kompozycjach. Nad niepowtarzalnym menu czuwa nasz doświadczony Szef Kuchni- Adam Skwarło. Podążając za najnowszymi trendami w sztuce kulinarnej serwuje mistrzowskie dania na Państwa talerzach. Przy wyborze wina pomoże nasz Sommelier- Paweł Tomaszewski, który idealnie dobierze wino do każdej pozycji w menu.

Serdecznie zapraszamy na ucztę dla podniebienia i dla oczu . Życzymy smacznego.

**Dear Guests,**

We invite you to an unusual culinary journey at the Platinum Restaurant, a place where tradition meets modernity. Our restaurant offers exquisite cuisine based on the best quality local, seasonal products, traditional flavors rediscovered and served in modern, refreshed compositions. Our experienced Chef - Adam Skwarło - supervises the unique menu. Keeping up with the latest trends in culinary art, it serves masterful dishes on your plates. Our Sommelier - Paweł Tomaszewski will help you choose wine, who will perfectly match the wine to each item on the menu.

We cordially invite you to a feast for the palate and eyes and wish you a tasty meal.

**Liebe Gäste,**

Wir laden Sie zu einer außergewöhnlichen kulinarischen Reise im Platinum Restaurant ein, einem Ort, an dem Tradition auf Moderne trifft. Unser Restaurant bietet eine exquisite Küche, die auf lokalen, saisonalen Produkten bester Qualität basiert, traditionelle Aromen wiederentdeckt und in modernen, erfrischenden Kompositionen serviert wird. Unser erfahrener Chefkoch – Adam Skwarło – betreut das einzigartige Menü. Es folgt den neuesten Trends in der Kochkunst und serviert meisterhafte Gerichte auf Ihren Tellern. Unser Sommelier Paweł Tomaszewski hilft Ihnen bei der Weinauswahl und passt den Wein perfekt zu jedem Menüpunkt an.

Wir laden Sie herzlich zu einem Gaumen- und Augenschmaus ein und wünschen Ihnen ein leckeres Essen.

**Platinum Palace Team**

## Menu

### Przystawki/ Starters/Vorspeisen

Tatar z polędwicy wołowej, kapary, cebula szalotka, żółtko, musztarda francuska, ogórki konserwowe,  
chips z sera dojrzewającego  
Beef tenderloin tartare, capers, shallot onions, egg yolk, French mustard, pickles, aged cheese chips  
Rindertatar ,Kapern, Schalottenzwiebel, Eigelb, Französischer Senf, Gewürzgurken, gereifte Käsenchips

59 PLN

Cielęcina z sosem z tuńczyka, kapary, rukola, pomidory koktajlowe, Grana Padano  
Veal with tuna sauce, capers, arugula, cherry tomatoes, Grana Padano  
Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern, Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano

60 PLN

Matias Holenderski na sałatce z pieczonych buraków, kremowy twaróg, jabłko Granny Smith  
Matias Dutch on roasted beet salad, cream cheese curd, Granny Smith apple  
Holländische Matias auf gebackenem Rote-Bete-Salat, Frischkäse, Apfel Granny Smith

46 PLN

---

### Przystawki ciepłe/Hot starters/Warme Vorspeisen

Przeżrebki na kremowym risotto z kalafiozem i zieloną oliwą  
Scallops on creamy risotto with cauliflower and green oil  
Jakobsmuscheln auf cremigem Blumenkohlrisotto und grünem Olivenöl

69 PLN

Krokiet z karku wołowego na ragout borowikowym, majonez chrzanowy, demi glace  
Beef neck croquet on boletus ragout, horseradish mayonnaise, demi glace  
Rinderhalskrokette mit Steinpilzragout, Meerrettich-Mayonnaise, demi glace

45 PLN

Krewetki na białym winie, pomidory koktajlowe, szpinak, grzanka  
Shrimp on white wine, cherry tomatoes, spinach, toast  
Garnelen in Weisswein, Kirschtomaten, Spinat, Toast

52 PLN

### Zupy/Soups/Suppen

Zupa cebulowa, ser Gruyere, grzanka  
Onion soup, Gruyere cheese, crouton  
Zwiebelsuppe mit Gryere-Käse, Crouton

29 PLN

Krem z kalafiora, szynka serrano , zielona oliwa  
Cream of cauliflower, serrano ham , green oil  
Cremesuppe mit Blumenkohl, Serrano-Schinken, grünem Olivenöl

28 PLN

---

### Sałatki/Salads/Salate

Sałata Cezar, grillowany kurczak, pomidory koktajlowe, oliwki, Grana Padano, pieczywo  
Caesar Salad, grilled chicken, cherry tomatoes, olives, Grana Padano, bread  
Caesar Salat, gegrilltes Hühnchen, Kirschtomaten, Oliven, Grana Padano, Brot

46 PLN

Sałaty z aromatyzowaną gruszką, cykorii, orzechy włoskie, winogrona, ser pleśniowy, gorczyca  
Lettuces with flavored pear, radicchio, walnuts, grapes, blue cheese, mustard greens  
Salat mit aromatisierter Birne, Chicoree, Italienische Nüsse, Trauben, blauer Käse, Senf

49 PLN

---

### Dania Główne/Main dishes/Hauptgericht

Tagliatelle z Prosciutto Crudo i papryki chilli na oliwie czosnkowej, Grana Padano, natka  
Tagliatelle with Prosciutto Crudo and chili peppers in garlic oil, Grana Padano, parsley  
Tagliatelle mit Prosciutto Crudo und Chilischoten in Knoblauchöl, Grana Padano, Petersilie

59 PLN

Biodrówka jagnięca, puree ziemniaczane , smażona brukselka, boczek wędzony, sos rozmarynowy  
Lamb hip, mashed potatoes , sauteed Brussels sprouts, smoked bacon, rosemary sauce  
Lammhüfte, Kartoffelpüree, sautierter Rosenkohl, geräucherter Speck, Rosmarinsauce

86 PLN

**Filet z kurczaka, soczewica beluga z selerem naciowym, por, szpinak, jasny sos**  
Chicken fillet, beluga lentils with celery, leek, spinach, light sauce  
Hähnchenfilet, Beluga-Linsen mit Sellerie, Porree, Spinat, weisse Sosse

65 PLN

**Pieczony kalafior w curry, ciecierzycza , puree kalafiorowe z tahini, kolendra, nasiona**  
Roasted cauliflower in curry, chickpeas , cauliflower puree with tahini, coriander, seeds  
Gebackener Blumenkohl in Curry, Blumenkohlpuree mit Tahini, Koriander, Samen

46 PLN

**Stek z polędwicy, gratin ziemniaczane, dziki brokuł, pecorino, demi glace ,zielony pieprz**  
Sirloin steak, potato gratin, wild broccoli, pecorino, demi glace ,green pepper  
Lendensteak, Kartoffelgratin, wilder Brokkoli, , Pecorino, demi glace, grüner Pfeffer

135 PLN

**Filet z łososia, fenkuł, skorzonera, szpinak, batat, sos maślany**  
Salmon fillet, fennel, salsify, spinach, sweet potato, butter sauce  
Lachsfilet, Fenchel, Scorzonera, Spinat, Süsskartoffel, Buttersauce

79 PLN

-----  
Deser:/Dessert:/Nachtisch

**Fondant czekoladowy z chilli, lody mleczne, honeycomb**  
Chocolate fondant with chilli, milk ice cream, honeycomb  
Schokoladenfondant mit Chilli, Milcheis, Bienenwabe

32 PLN

**Torcik marchewkowy, krem twarogowy, konfitura żurawinowa, kandyzowana marchew**  
Carrot cake, cream cheese, cranberry jam, candied carrots  
Karottenkuchen, Hüttenkäsecreme, Cranberry-Marmelade, kandierten Kaarotten

30 PLN