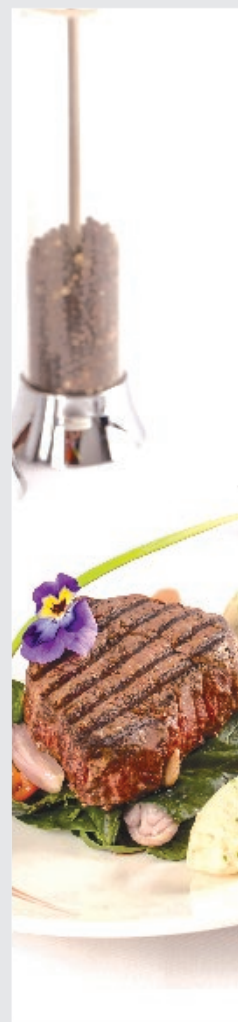
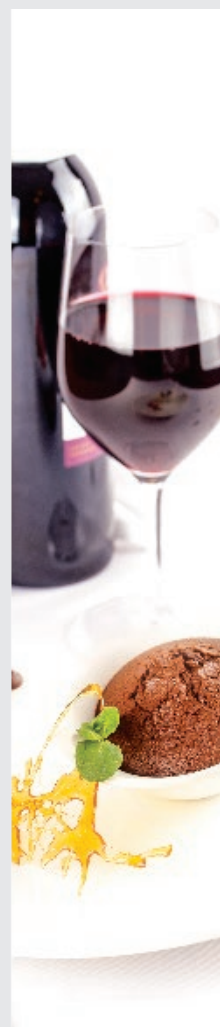


Restauracja
NOVA



Menu

ZUPY

SOUPS

Domowy rosół (220 ml)

z makaronem i warzywami

Homemade chicken soup with noodles and vegetables

12 PLN

Flaczki z boczniaków (220 ml)

Tripe soup with oyster mushrooms

13 PLN

Staropolski żurek (220 ml)

podany z jajkiem i kiełbasą

Traditional Polish Zurek with egg and sausage

14 PLN

PRZYSTAWKI

APPETIZERS

Komosa ryżowa (230 g)

podana z tagliatelle warzywnym

Quinoa served with vegetable tagliatelle

21 PLN

Wątróbka drobiowa (150 g)

podana na mieszance chrupiących sałat z filetemi pomarańczowy, zielonym jabłkiem, owocami granatu i malinowym dressingiem

Chicken liver served on mixed salad with orange filet, green apple, grenade and raspberry dressing

23 PLN

Tatar wołowy (100 g)

z siekanym ogórkiem, pieczarką, cebulą, musztardą i grzankami

Beef tartar served with chopped gherkin, marinated champignon, onion, mustard and toasts

25 PLN

KLASYKI HOTELOWE

HOTEL CLASSICS

Sałatka Grecka (300 g)

z oliwkami, serem typu feta i oregano

Greek Salad with olives, feta style cheese and oregano

28 PLN

Club Sandwich (400 g)

klasyczna kanapka z kurczakiem, boczkiem i jajkiem podana z frytkami

Classic sandwich with chicken, bacon and egg served with French fries

29 PLN

Beef Burger (180 g)

wysmażony tak jak lubisz – z sałatą, pomidorem, cebulą i frytkami

Beef Burger – rare as you like with lettuce, tomato, onion, French fries

31 PLN

Sałatka Cezar (350 g)

sałata rzymska ze złocistą piersią kurczaka, pomidorami, dressingiem cezarskim i chrupiącymi grzankami

Caesar Salad with golden chicken breast, romaine lettuce, tomatoes, Caesar dressing and crispy croutons

32 PLN



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Kotlety sojowe (120 g)

podane ze szpinakiem sauté oraz miętowym purée

Soy cutlets served with spinach sauté and mint mashed potatoes

29 PLN

Złocisty filet z kurczaka (160 g)

z kostką na gratin ziemniaczanym z zieloną fasolą oraz sosem paprykowym

Golden chicken fillet served with green beans, potato gratin and pepper sauce

34 PLN

Sznicel wieprzowy (120 g)

z sadzonym jajkiem podany na zasmażanej kapuście kwaszonej, z purée ziemniaczanym

Pork schnitzel with fried egg, served with fried sauerkraut and mashed potatoes

39 PLN

Filet z łososia pieczony z solą morską (160 g)

marynowany w liściach z laurusa, serwowany z mieszanym ryżem dzikim i basmati, brokułami oraz sosem z porów

Roasted with sea salt filet of Salmon marinated in leaves of Laurus, served with mixed wild and Basmati rice, broccoli and leek sauce

49 PLN

Grillowana polędwica wołowa Chateaubriand (180 g)

z ciemnym sosem z zielonego pieprzu, kluseczkami gnocchi oraz warzywnym tagliatelle

Grilled sirloin steak Chateaubriand served with gnocchi, vegetable tagliatelle and dark green pepper sauce

74 PLN

PASTY

PASTA DISHES

Tagliatelle Bolognese (250 g)

wegańskie podane z rukolą, soją oraz wegańskim serem

Tagliatelle Bolognese – vegan style with soy, rocket salad and vegan cheese

21 PLN

Spaghetti Carbonara (250 g)

w kremowym sosie z boczkiem i tartym parmezanem

Spaghetti Carbonara in a creamy sauce with bacon and grated parmesan cheese

22 PLN

Penne (250 g)

z piersią kurczaka, szpinakiem, suszonymi pomidorami, serem feta oraz oliwą z oliwek

Penne pasta with chicken breast, spinach, sun-dried tomatoes, feta cheese and olive oil

23 PLN

DESERY

DESSERTS

Panna Cotta (150 g)

sojowo-kokosowa z winno-truskawkowym sosem

Coconut and soy Panna Cotta with wine and strawberry sauce

16 PLN

Pucharlodowy (250 g)

trzy gałki lodów z gorącymi malinami i bitą śmietaną

Cup of ice cream, three scoops served with hot raspberries and whipped cream

17 PLN

Suflet czekoladowy (130 g)

podany z ciepłym sosem wiśniowym

Chocolate Brownie served warm with fruits coulis

19 PLN



NAPOJE GORAĆE

HOT BEVERAGES

Espresso	9 PLN
Double Espresso	12 PLN
Americano, Cappuccino	10 PLN
Large Cappuccino	12 PLN
Latte	12 PLN
Gořąca czekolada/Hot chocolate	12 PLN
Herbaty Dilmah/Dilmah Tea's	9 PLN

APERITIF

Martini 80 ml	18 PLN
Campari 40 ml	18 PLN

WÓDKA (40 ml)

VODKA

Żubrówka, Żubrówka Biała	10 PLN
Bols	12 PLN
Wyborowa	13 PLN
Finlandia	14 PLN
JA Baczewski	15 PLN
Wiśniówka	12 PLN
Soplica Staropolska	14 PLN

GIN (40 ml)

Finsbury	12 PLN
Bombay	21 PLN

COGNAC-BRENDY (40 ml)

Metaxa 5*	18 PLN
Hennessy VS	26 PLN
Rémy Martin XO	90 PLN

RUM (40 ml)

Bacardi Superior	15 PLN
Bacardi Black	16 PLN
Malibu	16 PLN

PIWO LANE

DRAFT BEER

Tyskie 330 ml	8 PLN
Tyskie 500 ml	10 PLN
Książęce Pszeniczne 330 ml	10 PLN
Książęce Pszeniczne 500 ml	12 PLN

NAPOJE ZIMNE

SOFT DRINKS

Kropla Beskidu 250 ml <i>mineral water</i>	7 PLN
Żywiec Zdrój 500 ml <i>karafka</i>	8 PLN
Cisowianka Perlage 700 ml	12 PLN
Soki Owocowe Cappy 200 ml	8 PLN
Sok pomarańczowy 200 ml <i>świeżo wyciskany</i> <i>Fresh Squeezed Orange Juice</i>	18 PLN
Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic 200 ml	8 PLN
Nestea 250 ml	10 PLN
Red Bull 250 ml	18 PLN

WHISKY/WHISKEY (40 ml)

Grant's	16 PLN
Ballantine's	17 PLN
Jameson	18 PLN
Jack Daniel's	20 PLN
Johnnie Walker Black	22 PLN
Chivas Regal 12 YO	26 PLN
Glenfiddich 12 YO	27 PLN

LIKIERY (40 ml)

LIQUERS

Baileys	14 PLN
Amaretto	14 PLN
Cointreau	14 PLN
Becherovka	14 PLN
Jägermeister	14 PLN
Likiery Bols'a	14 PLN

TEQUILA (40 ml)

Sierra Silver	20 PLN
Sierra Gold	25 PLN

PIWO BUTELKOWE

BOTTLED BEER

Lech bezalkoholowy 330 ml	10 PLN
Redd's 400 ml	12 PLN
Pilsner Urquell 330 ml	14 PLN
Książęce 500 ml	12 PLN
Grolsch 450 ml	16 PLN

ALKOHOL SZKODZI ZDROWIU

Drinking alcohol is harmful to your health

BEST WESTERN Hotel Felix***

ul. Omulewska 24, 04-128 Warszawa tel. 22 210 70 00, hotel@bwfelix.pl

www.bwfelix.pl