

THE SPOT

Restaurant & Bar

Przystawki i Sałatki

	CARPACCIO WOŁOWE (150 g) ^{1,2,7,10,12} rukola, chrupiące kapary, ser Grana Padano, majonez cytrynowy	68 PLN
V	PIECZONY SER RICOTTA (170 g) ^{1,2,7,12} kolorowe pomidory, pesto z rukoli i mięty	43 PLN
	TACO Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ (120 g) ^{1,7,10,12} jalapeño, kwaśna śmietana	57 PLN
	SAŁATKA NICEJSKA (220 g) ^{2,4,10,12} sałata rzymska, konfitowany tuńczyk, sos winegret	59 PLN
	BUŁECZKI BAO, SMAŻONE KREWETKI (250 g) ^{1,2,3,4,5,6,7,8,11,12} chrupiące warzywa, sos sezamowy	78 PLN
PB	HUMMUS (170 g) ^{1,2,5,6,8,11,12} oliwki, suszone pomidory, karczochy, dynia, słonecznik, olej chili	51 PLN
	SMAŻONE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA (190 g) ^{1,2,5,6,7,8,9,10,12} glazura Ponzu, ogórek marynowany	47 PLN
	SAŁATKA CEZAR (180 g) ^{1,2,4,7,12} dressing anchovies, gotowane jajko, pomidorki cherry	56 PLN
	+ Kurczak Filet – 25 PLN + Krewetki 5 szt. ^{3,7} – 30 PLN + Bekon – 15 PLN	

Zupy

	ŻUREK (250 ml) ^{1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,13} biała kielbasa, jajko gotowane	52 PLN
PB	KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW (250 ml) ^{1,8,9} olej z czarnuszki	48 PLN
	ZUPA RYBNA (250 ml) ^{3,4,9,12,13} pomidory, krewetki, świeża kolendra	50 PLN

NOKTO

restaurant

Zanurz się w niezapomniany wieczór
w NOKTO, gdzie każdy kęs to święto,
a każda chwila należy do Ciebie.
NOKTO jest dostępne
na rezerwacje prywatnych wydarzeń.

Smaki Warszawy

	BULION DROBIOWY (250 ml) ^{1,2,6,7,9} lane kluski, warzywa, lubczyk	40 PLN
	PANIEROWANY KOTLET SCHABOWY (380 g) ^{1,2,12} młode ziemniaki, kapusta zasmażana	85 PLN
V	BLOK CZEKOLADOWY (120 g) ^{1,6,7,12} orzechy, bakalie	43 PLN

Alergeny: **1** – Gluten, **2** – Jaja, **3** – Skorupiaki, **4** – Ryby, **5** – Orzeszki ziemne, **6** – Soja, **7** – Nabiał, **8** – Orzechy, **9** – Seler, **10** – Musztarda, **11** – Sezam, **12** – Siarczyny, **13** – Mięczaki, **14** – Łubin.

PB – dania na bazie roślin **V** – dania wegetariańskie

Z Ognia, Z Pieca, Z Grilla

	KREWETKI CHILI (200 g) ^{1,2,3,6,7,12} grillowana brioche, masło, czosnek, sos sriracha	88 PLN
	RAVIOLI ZE SZPARAGAMI I SEREM MASCARPONE (170 g) ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10} masło trufłowe, szynka parmeńska	72 PLN
	SPAGHETTI (250 g) ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,13} ragout wołowe, pomidory, ser Grana Padano	69 PLN
	PIECZONA POŁĘDWICA Z DORSZA ATLANTYCKIEGO (300 g) ^{4,7,12} risotto z zielonym groszkiem, chrupiąca szynka parmeńska	120 PLN
	GRILLOWANY FILET Z ŁOSOSIA (370 g) ^{4,7,8,9,12} caponata, purée z papryki, chrupiące kapary z płatkami migdałów	120 PLN
	WOLNO GOTOWANA PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO (380 g) ^{1,7} młode ziemniaki, purée z czosnku, sos z letnią truflą	79 PLN
	POLICZKI WOŁOWE (380 g) ^{1,2,6,7,9,10,12} sos demi-glace, purée ziemniaczane, grillowany pak choi, ziołowe crumble	115 PLN
	WAGYU BURGER (310 g) ^{1,2,5,6,7,8,9,11,12} sos whisky barbecue, konfitura z cebuli, warzywa, frytki, majonez trufłowy	118 PLN
	+ Bekon – 15 PLN	
V	BURGER WEGE (310 g) ^{1,2,5,6,7,8,9,10,11,12} sos miodowo-musztardowy, konfitura z cebuli, warzywa, frytki, majonez trufłowy	75 PLN
	NAJLEPSZE KAWAŁKI PODAWANE Z SOSEM BERNEŃSKIM I FRYTKAMI	

	STEK Z POLSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ (200 g) ^{2,7,12}	175 PLN
	STEK Z ANTRYKOTU WOŁOWEGO U.S. PRIME (300 g) ^{2,7,12}	225 PLN
	COMBER Z NOWOZELANDZKIEJ JAGNIĘCINY Z KOSTKĄ (200 g) ^{2,7,12}	175 PLN

Dodatki

PB	LETNI MIX SAŁAT, POMIDORKI CHERRY, OGÓREK, DRESSING FRANCUSKI (80 g) ^{2,10,12}	25 PLN
PB	GOTOWANE ZIELONE SZPARAGI (120 g)	35 PLN
V	SMAŻONE MŁODE ZIEMNIAKI (200 g) ⁷	25 PLN
V	FRYTKI Z MAJONEZEM TRUFLOWYM (150 g) ^{1,2,7,10}	35 PLN

Desery i Sery

V	SERNIK MATCHA (170 g) ^{1,2,5,6,7,8,11} lody pistacjowe	37 PLN
V	GRILLOWANY ANANAS (170 g) ^{7,12} jogurt mojito, marynowany imbir, marakuja	38 PLN
V	SŁODKI BAKŁAŻAN (175 g) ^{1,2,7,8} czarny bez, wędzone brownie, lody śmietankowe	45 PLN
V	TALERZ SERÓW (200 g) ^{1,6,7,8,11} konfitura z moreli, grissini, orzechy i winogrona	55 PLN

Przy obsłudze stolików zajętych przez więcej niż sześć osób doliczamy do rachunku opłatę serwisową w wysokości 8%.
Przy składaniu zamówienia prosimy o poinformowanie obsługi o jakichkolwiek alergiach.

Jeśli masz alergię lub nietolerancję pokarmową, o więcej szczegółów dotyczących alergenów zapytaj nasz personel. Wykaz substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji znajduje się u obsługi.

Wszystkie powyższe ceny zawierają podatek VAT.

Członkowie programu **Radisson Rewards** mogą skorzystać ze specjalnej zniżki na jedzenie.

THE SPOT

Restaurant & Bar

Appetizers & Salads

	BEEF CARPACCIO (150 g) ^{1,2,7,10,12}	68 PLN
	rocket salad, crispy capers, Grana Padano cheese, lemon mayonnaise	
V	BAKED RICOTTA CHEESE (170 g) ^{1,2,7,12}	43 PLN
	colourful tomatoes, rocket and mint pesto	
	PULLED BEEF ON TACO (120 g) ^{1,7,10,12}	57 PLN
	jalapeño, sour cream	
	NIÇOISE SALAD (220 g) ^{2,4,10,12}	59 PLN
	romaine lettuce, confit tuna, vinaigrette dressing	
	BAO BUNS, FRIED SHRIMPS (250 g) ^{1,2,3,4,5,6,7,8,11,12}	78 PLN
	crispy vegetables, sesame sauce	
PB	HUMMUS (170 g) ^{1,2,5,6,8,11,12}	51 PLN
	olives, dried tomatoes, artichokes, pumpkin, sunflower seeds, chili oil	
	FRIED CHICKEN WINGS (190 g) ^{1,2,5,6,7,8,9,10,12}	47 PLN
	Ponzu glaze, marinated cucumber	
	CAESAR SALAD (180 g) ^{1,2,4,7,12}	56 PLN
	anchovy dressing, boiled egg, cherry tomatoes	
	+ Chicken breast – 25 PLN	
	+ Tiger shrimps 5 pc ^{3,7} – 30 PLN	
	+ Bacon – 15 PLN	

Soups

	SOUR RYE SOUP (250 ml) ^{1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,13}	52 PLN
	white sausage, boiled egg	
PB	CREAM OF WHITE ASPARAGUS (250 ml) ^{1,8,9}	48 PLN
	black oil	
	FISH SOUP (250 ml) ^{3,4,9,12,13}	50 PLN
	tomatoes, shrimps, fresh coriander	

NOKTO
restaurant

Indulge in an unforgettable culinary experience
at NOKTO, where every bite is a celebration
and every moment is your own.
NOKTO is also available
for full private event reservations.

Flavours of Warsaw

	CHICKEN BROTH (250 ml) ^{1,2,6,7,9}	40 PLN
	batter noodles, vegetables, lovage	
	BREADED PORK CHOP “SCHABOWY” (380 g) ^{1,2,12}	85 PLN
	new potatoes, fried cabbage	
V	POLISH CHOCOLATE DELIGHT (120 g) ^{1,6,7,12}	43 PLN
	dried fruits & nuts	

Allergens: **1** – Gluten, **2** – Eggs, **3** – Crustaceans, **4** – Fish, **5** – Peanuts, **6** – Soya, **7** – Dairy, **8** – Nuts, **9** – Celery, **10** – Mustard, **11** – Sesame, **12** – Sulfites, **13** – Molluscs, **14** – Lupin.

PB – plant-based dish **V** – vegetarian dish

Fire, Oven & Grill

	CHILI SHRIMP (200 g) ^{1,2,3,6,7,12}	88 PLN
	grilled brioche, butter, garlic, sriracha sauce	
	RAVIOLI WITH ASPARAGUS & MASCARPONE CHEESE (170 g) ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10}	72 PLN
	truffle butter, Parma ham	
	SPAGHETTI (250 g) ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,13}	69 PLN
	beef ragout, tomatoes, Grana Padano cheese	
	BAKED ATLANTIC COD LOIN (300 g) ^{4,7,12}	120 PLN
	green pea risotto, crispy Parma ham	
	GRILLED SALMON FILLET (370 g) ^{4,7,8,9,12}	120 PLN
	caponata, pepper purée, crunchy capers & almonds flakes	
	SLOW COOKED FREE-RANGE CHICKEN BREAST (380 g) ^{1,7}	79 PLN
	new potatoes, garlic purée, summer truffle sauce	
	BEEF CHEEKS (380 g) ^{1,2,6,7,9,10,12}	115 PLN
	demi-glaze sauce, mashed potatoes, grilled pak choi, herb crumble	
	WAGYU BURGER (310 g) ^{1,2,5,6,7,8,9,11,12}	118 PLN
	whiskey barbecue sauce, onion confiture, vegetables, fries, truffle mayonnaise	
	+ Bacon – 15 PLN	
V	VEGE BURGER (310 g) ^{1,2,5,6,7,8,9,10,11,12}	75 PLN
	honey, mustard sauce, onion confiture, vegetables, fries, truffle mayonnaise	
	FINEST CUTS ALL SERVED WITH BEARNAISE SAUCE AND FRENCH FRIES	
	POLISH BEEF TENDERLOIN STEAK (200 g) ^{2,7,12}	175 PLN
	U.S. PRIME BEEF ENTRECOTE STEAK (300 g) ^{2,7,12}	225 PLN
	RACK OF NEW ZEALAND LAMB WITH BONE (200 g) ^{2,7,12}	175 PLN

Sides

PB	SUMMER LEAVES SALAD, CHERRY TOMATOES AND CUCUMBER, FRENCH DRESSING (80 g) ^{2,10,12}	25 PLN
PB	BOILED GREEN ASPARAGUS (120 g)	35 PLN
V	FRIED NEW POTATOES (200 g) ⁷	25 PLN
V	FRENCH FRIES WITH TRUFFLE MAYONNAISE (150 g) ^{1,2,7,10}	35 PLN

Desserts & Cheese

V	MATCHA CHEESECAKE (170 g) ^{1,2,5,6,7,8,11}	37 PLN
	pistachio ice cream	
V	GRILLED PINEAPPLE (170 g) ^{7,12}	38 PLN
	mojito yogurt, pickled ginger, passion fruit	
V	SWEET EGGPLANT (175 g) ^{1,2,7,8}	45 PLN
	elderberry, smoked brownie, milk ice cream	
V	CHEESE PLATE (200 g) ^{1,6,7,8,11}	55 PLN
	apricot confiture, grissini, nuts & grapes	

When serving tables occupied by more than six people, we add a service fee of 8% to the bill.
When placing an order, please inform the staff about any allergies.

If you have any food allergy and/or intolerance and would like more details on our dishes and the allergens they contain, please ask our team for the detailed allergen list.

Prices in PLN, VAT included.
Radisson Rewards Members avail of a special discount for food.