THE SPOT
Restaurant & Bar

Przystawki i Sałatki

TATAR WOŁOWY (130 g) [1,2,6,7,8,9,10,11] **70 PLN**
brioche, ogórek, pieczarki, szalotka, musztarda francuska, płatki czarnych trufli, majonez truflowy

V **SER BURRATA** (170 g) [7,8,12] **60 PLN**
karmelizowane buraki, figi, chrupiące pistacje

V **SAŁATKA Z PIECZONEJ DYNI HOKKAIDO I HALLOUMI** (210 g) [1,2,6,7,8,10,12] **50 PLN**
orzechy, jarmuż, granat, miodowy winegret

ANTIPASTI (100 g) [1,6,7,8,9,11] **37 PLN**
Salami Milano, szynka parmeńska, oliwki, karczochy, cebulki w balsamico, grissini

BUŁECZKI BAO (250 g) [1,2,3,5,6,7,8,11,12] **80 PLN**
smażone krewetki, chrupiące warzywa, sos sezamowy

V **HUMMUS Z PIECZONĄ PAPRYKĄ** (170 g) [1,6,7,8,10,11] **43 PLN**
oliwki, suszone pomidory, karczochy, sezam, słonecznik, pestki dyni

SMAŻONE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA W PIĘCIU SMAKACH (190 g) [1,2,6,7,9,10,11] **49 PLN**
chipsy z batatów

SAŁATKA CEZAR (180 g) [1,2,4,7,10] **56 PLN**
dressing anchois, gotowane jajko, pomidorki cherry

+ 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] **50 PLN**
biała kiełbasa, jajko gotowane

PB **WEGAŃSKI KREM Z BATATÓW** (250 ml) [1,6,8,9] **47 PLN**
chrupiący kokos

ZUPA GULASZOWA Z WOŁOWINĄ I WARZYWAMI (250 ml) [1,6,7,9,12] **52 PLN**
kwaśna śmietana

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

ROSÓŁ DROBIOWY (250 ml) [1,2,6,7,9] **40 PLN**
lane kluski, warzywa korzeniowe, natka pietruszki

POŁÓWKA PIECZONEJ KACZKI (450 g) [12] **120 PLN**
purée jabłkowe z żurawiną, pieczone ziemniaki, sos pomarańczowy

„PO PROSTU SZARLOTKA" (170 g) [1,2,5,6,7,8,9,10,11] **38 PLN**
lody waniliowe

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

PB – dania na bazie roślin V – dania wegetariańskie

Dania Główne

KREWETKI CHILI (200 g) [1,2,3,6,7,12] **88 PLN**
grillowana brioche, masło, czosnek, sos Sriracha

ROTONDI NADZIEWANE MIĘSEM Z OSSOBUCO CIELĘCEGO (210 g) [1,2,3,4,6,7,8,9,10,12] **74 PLN**
masło rakowe

MAKARON RIGATONI (250 g) [1,2,3,4,7,8,9,10,12] **69 PLN**
ragout wołowe, pomidory, ser Grana Padano

PIECZONY FILET Z HALIBUTA (370 g) [4,7,11] **120 PLN**
purée z topinamburu, szpinak duszony, sos Beurre Noisette

PANIEROWANY KOTLET SCHABOWY (380 g) [1,2,7,12] **85 PLN**
ziemniaki purée, kapusta zasmażana

POLICZKI WOŁOWE (380 g) [1,6,7,9,10,11,12] **115 PLN**
sos demi-glace, purée ziemniaczane, karmelizowane buraki, prażona cebula

WAGYU BURGER (310 g) [1,2,5,6,7,8,9,11,12] **118 PLN**
sos whisky barbecue, konfitura z cebuli, warzywa, frytki, majonez truflowy

Z Ognia, Z Pieca, Z Grilla

NAJLEPSZE KAWAŁKI PODAWANE Z SOSEM BERNEŃSKIM LUB CHIMICHURRI I FRYTKAMI

GRILLOWANE MACKI OŚMIORNICY (150 g) [2,7,12,13] **140 PLN**

FILET Z NORWESKIEGO ŁOSOSIA (200 g) [2,4,7,12] **120 PLN**

GRILLOWANA WOLNO GOTOWANA PIERŚ Z KURCZAKA (220 g) [2,7,12] **79 PLN**

STEK Z POLSKIEJ POLĘDWICY WOŁOWEJ (200 g) [2,7,12] **175 PLN**

STEK Z ANTRYKOTU WOŁOWEGO U.S. PRIME (300 g) [2,7,12] **225 PLN**

Dodatki

PB **MIX SAŁAT, POMIDORKI CHERRY, OGÓREK, DRESSING FRANCUSKI** (80 g) [10,12] **25 PLN**

PB **SMAŻONE PAPRYCZKI PADRÓN W GLAZURZE CYTRYNOWEJ** (120 g) [1,6] **35 PLN**

PB **CHRUPIĄCE PIECZONE ZIEMNIAKI** (150 g) **25 PLN**

V **FRYTKI Z MAJONEZEM TRUFLOWYM** (150 g) [1,2,7,10] **35 PLN**

Desery

V **BEZA PAVLOVA** (100 g**)** [2,7] **42 PLN**
krem mascarpone, kompot z owoców sezonowych

JESIENNY MUS Z DYNI (130 g) [1,2,6,7,9,10,11] **43 PLN**
miód, piernikowa kruszonka

V **SERNIK SAN SEBASTIAN** (110 g) [1,2,5,7] **38 PLN**
sos z solonego karmelu, orzechy w miodzie

V **WYBÓR SERÓW** (200 g) [1,6,7,8,11] **55 PLN**
konfitura z moreli, grissini, orzechy i winogrona

Przy obsłudze stolików zajętych przez więcej niż sześć osób doliczamy do rachunku opłatę serwisową w wysokości 10%.
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 TARTARE ON BRIOCHE (130 g) [1,2,6,7,8,9,10,11] **70 PLN**
cucumber, mushrooms, shallot, French mustard, black truffle flakes & truffle mayonnaise

V **BURRATA CHEESE** (170 g) [7,8,12] **60 PLN**
caramelized beetroot, figs, pistachio crust

V **ROASTED HOKKAIDO PUMPKIN & HALLOUMI SALAD** (210 g) [1,2,6,7,8,10,12] **50 PLN**
nuts, kale, pomegranate, honey vinaigrette

ANTIPASTI (100 g) [1,6,7,8,9,11] **37 PLN**
Salami Milano, Parma ham, olives, artichokes, balsamic pearl onions, grissini

BAO BUNS (250 g) [1,2,3,5,6,7,8,11,12] **80 PLN**
fried shrimps, crispy vegetables, sesame sauce

V **HUMMUS WITH ROASTED RED PEPPER** (170 g) [1,6,7,8,10,11] **43 PLN**
olives, sun-dried tomatoes, artichokes, seeds of sesame, sunflower and pumpkin

FIVE-SPICE CHICKEN WINGS (190 g) [1,2,6,7,9,10,11] **49 PLN**
house-made sweet potato crisps

CAESAR SALAD (180 g) [1,2,4,7,10] **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] **50 PLN**
white sausage, boiled egg

PB **VEGAN SWEET POTATO CREAM SOUP** (250 ml) [1,6,8,9] **47 PLN**
with crispy coconut

GOULASH SOUP WITH BEEF & VEGETABLES (250 ml) [1,6,7,9,12] **52 PLN**
sour cream

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

CLASSIC POLISH CHICKEN BROTH (250 ml) [1,2,6,7,9] **40 PLN**
homemade egg noodles, root vegetables, fresh parsley

ROASTED HALF DUCK (450 g) [12] **120 PLN**
apple and cranberry purée, roasted potatoes, orange sauce

"AN APPLE PIE STORY" (170 g) [1,2,5,6,7,8,9,10,11] **38 PLN**
with vanilla ice cream

Main Courses

CHILI SHRIMPS (200 g) [1,2,3,6,7,12] **88 PLN**
grilled brioche, butter, garlic, Sriracha sauce

ROTONDI WITH VEAL OSSOBUCO (210 g) [1,2,3,4,6,7,8,9,10,12] **74 PLN**
finished with crayfish butter

RIGATONI PASTA (250 g) [1,2,3,4,7,8,9,10,12] **69 PLN**
beef ragout, tomatoes, Grana Padano cheese

ROASTED FILLET OF HALIBUT (370 g) [4,7,11] **120 PLN**
Jerusalem artichoke purée, braised spinach, beurre noisette

BREADED PORK CHOP „SCHABOWY" (380 g) [1,2,7,12] **85 PLN**
mashed potatoes, fried cabbage

BEEF CHEEKS (380 g) [1,6,7,9,10,11,12] **115 PLN**
demi-glace sauce, mashed potatoes, caramelized beetroot, crispy onions

WAGYU BURGER (310 g) [1,2,5,6,7,8,9,11,12] **118 PLN**
whiskey barbecue sauce, onion jam, vegetables, fries, truffle mayonnaise

Fire, Oven & Grill

OUR FINEST CUTS SERVED WITH BÉARNAISE OR CHIMICHURRI SAUCE AND FRENCH FRIES

GRILLED OCTOPUS (150 g) [2,7,12,13] **140 PLN**
NORWEGIAN SALMON FILLET (200 g) [2,4,7,12] **120 PLN**
GRILLED SLOW-COOKED CHICKEN BREAST (220 g) [2,7,12] **79 PLN**
POLISH BEEF TENDERLOIN STEAK (200 g) [2,7,12] **175 PLN**
U.S. PRIME BEEF ENTRECOTE STEAK (300 g) [2,7,12] **225 PLN**

Sides

PB **MIXED LEAF SALAD, CHERRY TOMATOES, CUCUMBER, FRENCH DRESSING** (80 g) [10,12] **25 PLN**

PB **CHARRED PADRÓN PEPPERS WITH LEMON GLAZE** (120 g) [1,6] **35 PLN**

PB **ROASTED „CRUSHED POTATOES"** (150 g) **25 PLN**

V **FRENCH FRIES WITH TRUFFLE MAYONNAISE** (150 g) [1,2,7,10] **35 PLN**

Desserts

V **PAVLOVA MERINGUE** (100 g) [2,7] **42 PLN**
mascarpone cream, seasonal fruit compote

AUTUMN PUMPKIN MOUSSE (130 g) [1,2,6,7,9,10,11] **43 PLN**
honey & gingerbread crumble

V **SAN SEBASTIAN CHEESECAKE** (110 g) [1,2,5,7] **38 PLN**
salted caramel sauce, honey-glazed nuts

V **SELECTION OF CHEESES** (200 g) [1,6,7,8,11] **55 PLN**
apricot confiture, grissini, nuts, grapes

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

When serving tables occupied by more than six people, we add a service fee of 10% 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.