

Beverages Menu

Napoje gazowane/ Soft Drink	pln
Coca-Cola 25 cl.	16
Coca-Cola Zero 25 cl.	16
Sprite 25 cl.	16
Fanta 25 cl.	16
Red Bull/Red Bull sugar free 25 cl.	25
Fever Tree Tonic 0.2	22
Soki / Juice	pln
Fresh orange juice 20 cl.	25
Fresh grapefruit juice 20 cl.	25
Apple juice 25 cl.	16
Tomato juice 25 cl.	15
Gorące napoje / Hot Beverages	pln
Espresso	15
Double Espresso	17
American coffee	16
Cappuccino	17
Cafe Latte Macchiato	17
Decaffeinated coffee	16
Ice Coffee	17
Iced coffee with ice cream	32
Irish Coffee	42
Flat white	16
Syrop do kawy / Coffee syrup (vanilla, hazelnut)	6
Piag the fresh tea selection	pln
Black tea:	
Assam Choice Estate	16
English Breakfast	16
Organic Earl grey	16
Green tea:	
Organic Sencha	16
Jasmine Downy Pearls	21
Infusion:	
Organic African Nectar	16
Verbena Mint Organic	16
Chamomile Citrus	16
Winter tea	26

Glass / Bottle
150ml / 750ml

White Wine

Zenato, Pinot Grigio delle Venezia DOC, Italy 12,5%	49/245pln
Anselmann, Riesling Classic, Palatinate, Germany 11,5%	49/245pln
Réserve de Marande, Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne Sauvignon Blanc Colombard, France 11%	46/230pln

Rose Wine

Thorle Rose Trocken, Pinot Noir/Cabernet Sauvignon, Germany 12%	58/290pln
--	-----------

Sparkling Wine

Cava Palau, Spain 11,5%	30/210pln
-------------------------	-----------

Red Wine

Balbo, Familia Falasco, Malbec Reserva, Argentina 13,5%	56/280pln
Gardenos Reserva Tinto DOCa, Rioja, Spain 14%	50/250pln
Bodega Lagarde Altas Cumbres, Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina 13,8%	46/230pln
Thorle Spatburgunder Trocken, Pinot Noir, Germany 13,5%	60/300pln

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.

Further information on allergens will be provided upon request.

Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.

Delivery charge: 20 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest servis 10%.

Ceny zawierają podatek VAT.

All prices include VAT and governmental taxes.

Menu available: 04.2024-10.2024

Bitters, Sherry & Port

	Pln
Aperol 4cl	26
Campari 4cl.	28
East India Madeira reserve 5y.o.4cl.	52
Quinta da Romaneira LBV Unfiltered Porto 4cl.	35

Beer

	Pln
Budweiser Budvar original 5% 33 cl.	21
Łomża 6% 33cl.	18
Budvar low alcohol 0,5% 33cl.	19
Paulaner Weissbier 5,1% 50 cl.	28

Gin & Rum

	Pln
Dictador 20 yo, Colombiana 4cl.	79
Zacapa 23 yo, Guatemala Rum 4cl	69
Sailor Jerry Spiced Caribbean Rum 4cl	38
Hendrick's Gin, Scotland 4cl	51
Monkey 47, Schwarzwald dry gin 4cl	51
Bombay Sapphire 4cl.	46

Vodka

	Pln
Wyborowa 4cl.	25
Gorzka żołądkowa 4cl	21
Ostoya 4 cl.	30
Chopin potato 4 cl.	41
Chopin rye 4cl	40
Belvedere 4 cl.	49
Chopin Vintage 4 cl.	45
Belvedere Heritage 4 cl	40
Belvedere Smogóry 4 cl	59
Belvedere Bartęzek 4 cl	59
Belvedere Testing 3x 2cl	69

Armagnac, Cognac & Brandy

	Pln
Armagnac 1994 4 cl.	66
Armagnac 1973 4 cl.	97
Remy Martin V.S.O.P. 4 cl.	69
Camus X.O. 4 cl.	91
Remy Martin X.O. 4 cl.	149
Hennessy X.O. 4cl	155
Hennessy Paradis 4 cl.	460
Eaux-De-Vie Poire Williams 4 cl.	30
Grappa Giare Chardonnay 4cl.	48

Whisky & Bourbon

	Pln
Hibiki Harmony Suntory, Japan 4cl.	72
Glenmorangie the Original 4 cl.	60
Glenmorangie Lasanta 12 YO 4cl	67
Amrut Indian fusion, Single Malt 4cl.	41
Glenmorangie Signet, Highland 4 cl.	145
Glenfiddich 12 YO., Scotland 4cl	66
Springbank 15 y.o. Single Malt, Scotland 4cl	65
Lagavulin 16 y.o., Islay 4 cl.	69
Talisker 10 YO Single Malt, Scotland 4cl	63
Bulleit Bourbon, Frontier Kentucky 4cl.	49

Liqueurs & Bitters

	Pln
Amaretto 4 cl.	34
Baileys 4 cl.	31
Cointreau 4 cl.	32
Grand Marnier 4 cl.	30
Fernet Branca 4 cl.	30
Jagermeister 4 cl.	29
Sambuca 4 cl.	27
Kahlua 4 cl.	29

Polish Speciality	Pln
Krzeska 4 cl.	57
Soplica Staropolska 4 cl	27
Soplica 4cl.	31
-malinowa	
-pigwa	
Śliwowica Tatrzańska 4cl.	50
Nalewka Szlachecka wiśniówka 4cl.	40
Nalewka Kresowa z pigwowca 4cl.	36
Krupnik 4 cl.	22

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.

Further information on allergens will be provided upon request.

Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.

Delivery charge: 20 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%.

Ceny zawierają podatek VAT.

All prices include VAT and governmental taxes.

Menu available: 04.2024-10.2024

Cocktails

	Pln
Summer Vibes	45
<i>Cava 16cl, Elderflower syrup 4cl, Sparkling water 10cl</i>	
Ocean Spritz	46
<i>Gin 4cl, Cava 12cl, Blue caracao 2cl, Sparkling water 15cl</i>	
Moet Chandon Garden Spritz	47
<i>Argentinian sparkling wine with the addition of herbs, spices and dried oranges 15cl</i>	
Aperol Spritz	46
<i>Aperol 6cl, Cava 12cl, Sparkling water</i>	
Old Cuban	43
<i>Rum 4cl, Cava 10cl, Angostura, Sweet & Sour</i>	
Paloma	43
<i>Tequila 5cl, Grapefruit juice 3cl, Agave syrup 1cl, Sparkling water 10cl</i>	
Negroni	44
<i>Gin 3cl, Campari 3cl, Martini rosso 3cl</i>	
Espresso Martini	43
<i>Vodka 4cl, Kahlua 2cl, Double espresso, Sweet</i>	
Old Fashioned	43
<i>Bourbon 5cl, Angostura, Brown sugar</i>	
Dry Martini	43
<i>Gin 8cl, Martini extra dry 2cl</i>	
Dirty Martini	43
<i>Gin 8cl, Martini extra dry 2cl, Olive juice 1cl</i>	
Tequila Sunrise	43
<i>Tequila 4cl, Orange juice 20cl, Grenadine 2cl</i>	
VodkaTini	56
<i>Chopin Rye vodka 7cl, Martini extra dry 2cl</i>	
Bloody Mary	39
<i>Vodka 4cl, Tomato juice 10cl, Spices(tabasco, worcester,salt, pepper),Sour</i>	

Mocktails

Classic lemonade	19
Passion fruit lemonade	21
Strawberry lemonade	21
Virgin Mary	19
<i>Tomato juice with spices</i>	
Bitter Spritz	22
<i>Bitter syrup, Tonic</i>	

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.

Further information on allergens will be provided upon request.

Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.

Delivery charge: 20 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest servis 10%.

Ceny zawierają podatek VAT.

All prices include VAT and governmental taxes.

Menu available: 04.2024-10.2024

Przystawki / Appetizers

Pln

- Włoska burrata z pomidorkami cherry, pesto bazyliowym oraz sycylijską oliwą
Italian burrata with cherry tomatoes, basil pesto and Sicilian olive oil 53
- Tatar z bakłażana z pieczoną papryką, sosem hoisin i oliwą z dymki
Eggplant tartare with roasted peppers, hoisin sauce and spring onion olive oil 45
- Krewetki w emulsji maślano winnej podane ze szpinakiem oraz grzanką czosnkową
Shrimps in butter and wine emulsion served with spinach and garlic toast 69
- Salata rzymska podana z piersią z kurczaka lub krewetkami, chrustem z boczku, pomidorkami cherry, grzanką oraz sosem Caesar
Romaine lettuce served with chicken breast or shrimps, bacon crisp, cherry tomatoes, rye bread toast and Caesar sauce 59/69
- Tartare di manzo z szalotką, marynowanymi kurkami, żółtkiem oraz wędzoną solą
Steak tartare with shallots, marinated chanterelles, egg yolk and smoked salt 69
- Deska wędlin i serów włoskich z grissini oraz oliwkami
A plate of Italian cold cuts and cheeses with grissini and olives 95

Zupy / Soups

Pln

- Żurek podany z jajkiem, chrustem z pora i kielbasą jałowcową
Polish sour soup "Żurek" with egg, leek brushwood and juniper sausage 41
- Krem z zielonego groszku z miętą podany z pianką z mleka sojowego
Cream of green peas with mint served with soy milk foam 33
- Włoski bulion z Capellini d'angelo podany z wiosennymi warzywami
Italian broth with Capellini d'angelo served with spring vegetables 39

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.

Further information on allergens will be provided upon request.

Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.

Delivery charge: 20 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest servis 10%.

All prices include VAT and governmental taxes.

Menu available: 04.2024-10.2024

Owoce morza / Sea food

Okoń morski podany z duszoną cykorią w pomarańczach,
zielonymi warzywami oraz sosem marchewkowym

*Sea bass served with stewed chicory in oranges,
green vegetables and carrot sauce*

125

*Polecamy z Anselmann, Riesling Classic, Palatinate, Germany 11,5%

**Wine recommendation: Anselmann, Riesling Classic, Palatinate, Germany 11,5%*
49pln/gls(150ml)

Filet z miecznika podany z ratatouille warzywnym oraz
concasse pomidorowym z bazylią

*Swordfish fillet served with vegetable ratatouille
and tomato concasse with basil*

125

*Polecamy z Réserve de Marande, Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne
Sauvignon Blanc Colombard, France 11%

**Wine recommendation: Réserve de Marande, Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne
Sauvignon Blanc Colombard, France 11%*
46pln/gls(150ml)

Grillowana ośmiornica podana z purée z marchewki,
sałatką z rzodkiewki, dymki, płatków migdałowych
oraz grillowaną sałatą rzymską

*Grilled octopus served with carrot puree, salad of radishes, spring onions,
almond flakes and grilled romaine lettuce*

119

*Polecamy z Thorle Rose Trocken,

Pinot Noir/Cabernet Sauvignon, Germany 12%

**Wine recommendation: Thorle Rose Trocken,*

Pinot Noir/Cabernet Sauvignon, Germany 12%

58pln/gls(150ml)

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.

Further information on allergens will be provided upon request.

Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.

Delivery charge: 20 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest servis 10%.

Ceny zawierają podatek VAT.

All prices include VAT and governmental taxes.

Menu available: 04.2024-10.2024

Dania mięsne / Meat dish

Piers z kaczki podana z duszonym w syropie z pigwy jabłkiem, ziemniakami w rozmarynie oraz sosem porzeczkowym
Duck breast served with apple stewed in quince syrup, rosemary potatoes and currant sauce 95

*Polecamy z Thorle Spatburgunder Trocken,
Pinot Noir, Germany 13,5%
*Wine recommendation: Thorle Spatburgunder Trocken,
Pinot Noir, Germany 13,5%* 60pln/gls(150ml)

Comber jagnięcy podany z zasmażanym szpinakiem, suszonymi pomidorami, czerwoną cebulą, opiekaną polentą oraz sosem tymiankowym
Saddle of lamb served with fried spinach, sun-dried tomatoes, red onion, roasted polenta and thyme sauce 169

*Polecamy z Balbo, Familia Falasco, Malbec Reserva, Argentina
**Wine recommendation: Balbo, Familia Falasco, Malbec Reserva, Argentina* 56pln/gls(150ml)

Tagliata di manzo podana z gulaszem z wiosennych warzyw oraz sosem z zielonego pieprzu
Sliced beef tenderloin served with spring vegetable goulash and green pepper sauce 159

*Polecamy z Gardenos Reserva Tinto DOCa, Rioja, Spain 14%
Wine recommendation: Gardenos Reserva Tinto DOCa, Rioja, Spain 14% 50pln/gls(150ml)

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.
Further information on allergens will be provided upon request.
Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.
Delivery charge: 20 PLN
Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%.
Ceny zawierają podatek VAT.
All prices include VAT and governmental taxes.
Menu available: 04.2024-10.2024

Makarony / Pasta

Pln

Tagliatelle podane z ragu alla Bolognese oraz Parmezanem <i>Tagliatelle served with ragu alla Bolognese and Parmesan</i>	55
Tortellini faszerowane ricotta oraz mascarpone podane z sosem ze świeżych pomidorów <i>Tortellini stuffed with ricotta and mascarpone served with fresh tomato sauce</i>	66
Pappardelle podane z krewetkami, kurkami oraz sosem z przegrzebków <i>Pappardelle served with shrimps, chanterelles and scallops sauce</i>	79

Menu Dziecięce / Kids Menu

Pln

Włoski bulion z Capellini d'angelo <i>Italian broth with Capellini d'angelo</i>	30
Penne z emulsją maślaną oraz Parmezanem <i>Penne with butter emulsion and Parmesan</i>	35
Nuggetsy z kurczaka podane z frytkami <i>Chicken nuggets served with fries</i>	45

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.

Further information on allergens will be provided upon request.

Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.

Delivery charge: 20 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest servis 10%.

Ceny zawierają podatek VAT.

All prices include V.A.T and governmental taxes.

Menu available: 04.2024-10.2024

Desery / Desserts

Pln

Deser lodowy podany z owocami (wanilia, czekolada, sorbet malinowy) <i>Ice cream dessert served with fruit (vanilla, chocolate, raspberry sorbet)</i>	39
Truskawki pod zabajone z prosecco i pistacjami <i>Strawberries under zabajone with prosecco and pistachios</i>	39
Waniliowy creme brulee <i>Vanilla creme brulee</i>	42
Mus marakuja z żelką mango <i>Passion fruit mousse with mango jelly</i>	45
Talerz owoców <i>Fruit plate</i>	36

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.
Further information on allergens will be provided upon request.
Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.
Delivery charge: 20 PLN
Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%.
Ceny zawierają podatek VAT.
All prices include VAT and governmental taxes.
Menu available: 04.2024-10.2024

FAMILY DINNER

W każdy weekend od 13:00 do 17:00
zapraszamy na
Rodzinne Obiady Le Regina

Specjalne 3-daniowe menu
Szefa Kuchni oraz lemoniada
cytrynowa w cenie



We invite you every weekend
from 1:00 p.m. to 5:00 p.m on
Le Regina Family Dinners

Special 3-course Chef's menu
and lemon lemonade

Menu 119pln/os

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.
Further information on allergens will be provided upon request.
Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%.
Ceny zawierają podatek VAT.
All prices include VAT and governmental taxes.
Menu available only in Saturday & Sunday