



CAPELLA

RESTAURANT & LOBBY LOUNGE





PRZYSTAWKI

STARTERS



Tatar z polskiej polędwicy wołowej



34 zł

Beef tenderloin tartare from Dukla

chips z parmezanu / cebula / kapary / marynowane kurki / kiszony ogórek / żółtko / masło / pieczywo
Regional Bug River mushrooms / mustard / quail egg / pickled cucumber / cipolle onion

Proziak podkarpacki

22 zł

Subcarpathian proziak (sourdough baked rolls with soured milk)

bryndza / miód spadziowy / kurczak zagrodowy / czosnek niedźwiedzi
sheep's milk cheese / honeydew honey / farmhouse chicken / wild garlic

Polik wieprzowy



28 zł

Pork jowl

burak Chioggia / grzyby shimeij / chrobotek reniferowy
Chioggia beet / shimeji mushrooms / reindeer moss



 WEGETARIAŃSKE
VEGETARIAN

 BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE

ZUPY

SOUPS

Krem z żurku

15 zł

Żurek polish soup

pieczony ziemniak / bób / biała kielbasa / oliwa majerankowa / jajko w koszulce
roast potato / broad beans / weisswurst sausage / marjoram olive oil / boiled egg

Consome z raków

18 zł

Crayfish consomme

pierozki z mięsa raków / soliród / pieczony pomidor cherry
crayfish dumplings / sea asparagus / roast cherry tomato

Barszcz bieszczadzki



15 zł

Borscht regional beetroot soup

pieczony burak / fasola Jaś / ziemniak z patelni
roasted beetroot / sweet white runner beans / pan fried potato



 WEGETARIAŃSKE
VEGETARIAN

 BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE



SALATKI

SALADS



Cezar

29 zł

Caesar

kurczak / boczek / sos cezar / jajko w koszulce / panko / parmezan / sałata rzymska mini
chicken / bacon / caesar sauce / boiled egg / panko / emilgrana sauce / mini cos lettuce

Figa z jarzębiną



28 zł

Fig with rowan berry

figi / ser ustrzycki / jarzębina / roszponka / sos orzechowy
fig / regional smoked cheese / rowan berry / lamb's lettuce / nut sauce

Łosoś koperkowy



34 zł

Dill salmon

łosoś wędzony / cukinia / rzodkiew biała / koper / sos jogurtowy
smoked salmon / courgette / radish / dill / yoghurt sauce



WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN



BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE



MAKARON

PASTA



Tagliatelle z antrykotem

32 zł

Rib eye steak tagliatelle

krem truflowy / borowik / oliwa / czosnek / dynia / boczek / szpinak baby

truffle cream / bolete mushrooms / olive oil / garlic / pumpkin / bacon / baby spinach

Tagliatelle z krewetkami

38 zł

Prawn tagliatelle

krewetki / kurki / białe wino / śmietanka słodka / szczypior

prawns / chanterelle mushrooms / white wine / single cream / chives

Tagliatelle z pinii



30 zł

Pine nut tagliatelle

orzechy pinii / oliwa / czosnek / rukola / pomidor koktajlowy

pine nuts / olive oil / garlic / rocket / cherry tomato



 WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN

 BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE



DANIA MIĘSNE

MEAT MAIN COURSES



Kurczak supreme

 36 zł

Chicken Supreme

kurczak / fondant ziemniaczany / palony por / kalarepa / białe wino / estragon
chicken / potato fondant / smoked leek / turnip cabbage / white wine / tarragon

Pierś z gęsi

 46 zł

Goose breast

gęś / jabłko kiszzone / puree z pietruszki / podgrzybki / jeżyna
goose / pickled apple / parsley purée / bay bolete mushrooms / blackberry

Żebro wieprzowe

42 zł

Pork rib

kapusta włoska / pęczak / rydz / demi glace warzywny / pieczony czosnek
savoy cabbage / pearl barley / red pine mushrooms / vegetable demi-glace / roasted garlic

Królik

 42 zł

Rabbit

udko z królika / marchew kolorowa / kurki / musztarda / smażony ziemniak / szczaw zajęczy
rabbit leg / carrots / chanterelle mushrooms / mustard / fried potato / wood sorrel

Schab

 40 zł

Pork loin

schab z kością / brukselka / ziemniak hasellback / marchew kolorowa / demi glace / pieprz zielony / espuma z piwa
bone-in pork loin / brussels sprouts / hasselback potato / carrots / demi-glace / green peppercorns / beer espuma (foam)



 WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN

 BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE

RYBY

FISH MAIN COURSES

Sandacz

39 zł

Zander

koper włoski / bulgur / pomidor / cukinia

fennel / bulgur / tomato / courgette

Łosoś



56 zł

Salmon

grzyby shimeij / kasztan / ziemniak pieczony / burak Chioggia

Shimeji mushrooms / chestnut / roast potato / Chioggia beet

Pstrąg



38 zł

Trout

liście bananowca / cytryna / sos szalwiowy / biała kasza gryczana

banana leaves / lemon / sage sauce / white buckwheat



 WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN

 BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE



DESERV

DESSERTS



Panna cotta



15 zł

Panna cotta

marakuja / makaron porzeczkowy

passion fruit / currant pasta

Panna cotta



15 zł

Panna cotta

kozi ser / malina / jeżyna

goat's cheese / raspberry / blackberry

Gruszka i karmel



20 zł

Pear and caramel

gruszka / wanilia / cynamon palony / karmel / lody śmietankowe

pear / vanilla / roasted cinnamon / caramel / ice cream



 WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN

 BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE

CAPELLA
RESTAURANT & LOBBY LOUNGE

ROZKOSZNIE I SŁODKO
DELICIOUS AND SWEET

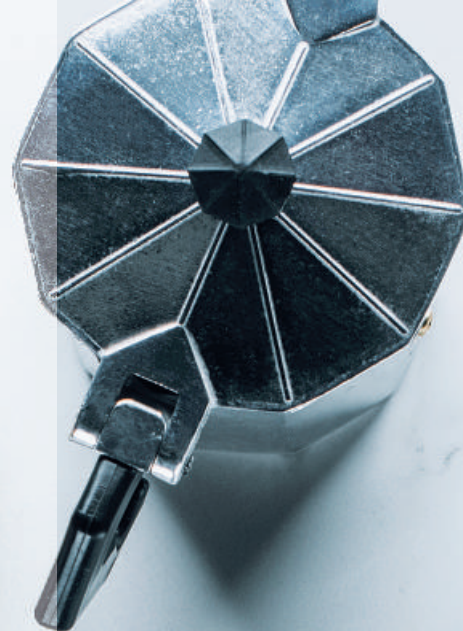
Muffin czekoladowy bezglutenowy
z bitą śmietaną i bananami
Gluten-free chocolate muffin
with whipped cream and bananas
8 zł

Sernik z konfiturą truskawkową
Cheesecake with strawberry jam
10 zł

Tarta oreo z białą czekoladą
White chocolate oreo tart
8 zł

Szarlotka z lodami
Apple pie with ice-cream
12 zł

Croissant czekoladowy
Chocolate croissant
6 zł



KAWY / COFFEE

Kawy tradycyjne / traditional coffee



ESPRESSO
7 zł



MACCHIATO
espresso
/ spienione mleko
7 zł



AMERICANO
espresso
/ woda
8 zł



FLAT WHITE
podwójne espresso
/ spienione mleko
8 zł



CAFFÈ LATTE
espresso / mleko
/ spienione mleko
9 zł



LATTE MACCHIATO
espresso
/ spienione mleko
10 zł



CAPPUCINO
espresso / mleko / spienione mleko
małe / small 8 zł duże / large 10 zł

KAWY PREMIUM / PREMIUM COFFEE



IRISH COFFEE
espresso
/ śmietanka / whiskey
16 zł



KAWA PO WIEDEŃSKU
VIENNA COFFEE
espresso / bita śmietana
9 zł



LATTE MACCHIATO
espresso / spienione mleko
/ syrop

Latte Macchiato	
karmelowe / <i>caramel</i>	11 zł
kokosowe / <i>coconut</i>	11 zł
waniliowe / <i>vanilla</i>	11 zł
Latte dyniowe / <i>pumpkin latte</i>	14 zł
Latte piernikowe / <i>gingerbread latte</i>	14 zł
Latte cynamonowe z nutą pomarańczy	14 zł
/ <i>cinnamon latte with a hint of orange</i>	
Marshmallow coffee	15 zł

Kawy na zimno	
Frappe	9 zł
Espresso tonic	12 zł
Kawa mrożona z lodami / <i>Iced coffee</i>	12 zł

Adventure awaits but first coffee!



ROZGRZEWAJĄCE SMAKI: TEA WARM-UP

Cytrusowa pokusa
Cytrus temptation

12 zł

Imbirowa przyjemność
Ginger pleasure

12 zł

Wiśniowe marzenie
Cherry dream

12 zł

Jabłkowa harmonia
Apple harmony

12 zł

Różany moment
Rose moment

12 zł

Śliwkowa rozkosz
Plum delight

12 zł

Piwna rozgrzewka
Berr warm-up

14 zł

Winny grzaniec
Mulled wine

14 zł





HERBATY TRADYCYJNE

7 zł

DARJEELING SUMMER GOLD

Wyjątkowe aromaty z kwiecistą elegancją i wyśmienicie zrównoważonym aromatem.

Exceptional summer aromas with flowery elegance and a perfectly balanced aroma.

ENGLISH BREAKFAST

Średnio mocna, aromatyczna herbata organiczna z Nilgiri.
Fani cejlońskiej herbaty pokochają jej żywą, cytrusową nutę.

Medium strong, aromatic organic tea from Nilgiri.

Fans of Ceylon tea will love her lively, citrus note.

EARL GREY

Bogata, aromatyczna, połączona ze świeżym aromatem bergamotki.

Rich, aromatic, combined with the fresh aroma of bergamot.

MORGENTAU

Zielona herbata Sencha z letniego zbioru o mango-cytrusowym posmaku
z dodatkiem płatków róży, słonecznika i bławatka.

*Sencha green tea from a summer collection of mango-citrus aftertaste
with the addition of rose petals, sunflower and cornflower.*

JASMINE GOLD

Wysokogatunkowa zielona herbata z dodatkiem jaśminu.

High-quality green tea with the addition of jasmine.

SWEET BERRIES

Delikatna kompozycja złożona z truskawek, malin, jabłek, hibiskusa,
dzikiej róży, listków jeżyn i pomarańczy.

*Delicate composition composed of strawberries, raspberries, apples, hibiscus,
wild rose, blackberry and orange leaves.*

ROOIBOS CREAM ORANGE

Kompozycja liści krzewu Rooibos ze skórkami pomarańczy i cząstkami wanilii.

Composition of Rooibos shrub leaves with orange peel and vanilla particles.

REFRESHING MINT

Odświeżający smak mięty i trawy cytrynowej.

Composition of Rooibos shrub leaves with orange peel and vanilla particles.

CAPELLA
RESTAURANT & LOBBY LOUNGE

**CZEKOLADOWY SET DEGUSTACYJNY
/ CHOCOLATE TASTING SET**

180 ml / 14 zł



**Trio czekolad klasycznych
/ Chocolate tasting set**

Czekolada gorzka / Bitter chocolate

Czekolada mleczna / Milk chocolate

Czekolada biała / White chocolate



**Trio czekolad smakowych
/ Trio of chocolate flavors**

Czekolada z chilli / Chocolate with chilli

Czekolada z cynamonem i pomarańczą
/ Chocolate with cinnamon and orange

Czekolada z różą / Chocolate with rose





Chocolate

CZEKOLADY

Czekolady klasyczne / Classic chocolate

8 zł

Czekolada gorzka
Bitter chocolate

Czekolada mleczna
Milk chocolate

Czekolada biała
White chocolate

Czekolada z chilli 10 zł
Chocolate with chilli

Czekolada z cynamonem i pomarańczą 10 zł
Chocolate with cinnamon and orange

Czekolada z różą 10 zł
Chocolate with rose

Czekolada z likierem z czarnego bzu 14 zł
Chocolate with elderberry liqueur

Czekolada z wiśniówką 14 zł
Chocolate with cherry liqueur

Czekolada z likierem pomarańczowym Cointreau 14 zł
Chocolate with Cointreau liqueur

Czekolada z likierem Baileys 14 zł
Chocolate Baileys liqueur



NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Sok ze świeżych owoców	12 zł	Coca cola	5 zł
<i>fresh juice</i>			
Sok Cappy	5 zł	Coca cola zero	5 zł
pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy grejpfrutowy, multiwitamina		Sprite	5 zł
Cappy juice	5 zł	Fanta	5 zł
orange, apple, currant, grapefruit, multiwitamin			

Woda Capella niegazowana / gazowana

Sparkling water / still water

0,3 L	4 zł
0,7 L	6 zł



	zboża cereals (gluten)	skorupiaki (shellfish)	jaja (eggs)	ryby (fish)	orzeszki ziemne (peanuts)	soja (soya)	mleko milk (lactose)	orzechy (nuts)	seler (celery)	gorczyca (mustard)	nasiona sezamu (sesame seeds)	dwutlenek siarki (sulphur dioxide)	tubin (lupine)	mięczaki (molluscs)
Przystawki / Starters														
Tatar z polędwicy <i>Beef tenderloin tartare from Dukla</i>			*	*		*	*			*				
Proziak podkarpacki <i>Subcarpathian proziak</i>	*						*							
Polik wieprzowy <i>Pork jowl</i>						*			*			*		
Zupy / Soups														
Krem z żurku <i>Żurek polish soup</i>	*		*				*		*					
Consomme z raków <i>Crayfish consomme</i>	*	*	*						*	*				
Barszcz bieszczadzki <i>Borscht regional beetroot soup</i>							*		*					
Sałatki / Salads														
Cezar <i>Caesar</i>	*		*				*			*				
Figa z jarzębina <i>Fig with rowan berry</i>					*							*		
Łosoś koperkowy <i>Dill salmon</i>				*			*							
Makaron / Pasta														
Tagliatelle z antrykotem <i>Rib eye steak tagliatelle</i>	*													
Tagliatelle z krewetkami <i>Prawn tagliatelle</i>	*	*					*					*		
Tagliatelle z pini <i>Pine nut tagliatelle</i>	*							*						
Dania mięsne / Meat main courses														
Kurczak supreme <i>Chicken Supreme</i>							*					*		
Pierś z gęsi <i>Goose breast</i>										*				
Żebro wieprzowe <i>Pork rib</i>	*								*			*		
Królik <i>Rabbit</i>							*				*			
Schab <i>Pork loin</i>									*			*		
Ryby / Fish main courses														
Sandacz <i>Zander</i>	*													
Łosoś <i>Salmon</i>									*					
Pstrąg <i>Trout</i>							*					*		
Desery / Deserts														
Panna cotta z marakują <i>Desserts I</i>							*							
Panna cotta z kozim serem <i>Desserts II</i>							*							
Gruszka z karmelem <i>Pear and caramel</i>							*							
Dania dla dzieci / Kids menu														
Krem pomidorowy z makaronem <i>Tomato soup with noodles</i>	*						*							
Spaghetti z sosem pomidorowym <i>Spaghetti with sweet tomato sauce</i>	*													
Kotlecik drobiowy z frytkami i gotowanymi warzywami <i>Chicken cutlet with chips and boiled vegetables</i>	*		*									*		
Naleśnik biszkoptowy z serem i jagodami <i>Fluffy pancakes with cheese curd and blueberries</i>	*		*				*							

* produkt zawiera wskazany alergen

* the product contains the indicated allergen