



NoNameHotel&SPA

Ndz - Czw • Sun - Thu Pt - Sob • Fri - Sat
 13:00 - 21:00 • 1 p.m - 9 p.m 13:00 - 21:30 • 1 p.m - 9:30 p.m

Delikatne otwarcie posiłku, inspirowane naturą, fermentacją i lokalnymi produktami.
 Każda kompozycja to balans świeżości i subtelnej głębi smaku.

PRZYSTAWKI

Starters

Rytuał Jesiotra – luksusowa reinterpretacja * Kawior z jesiotra Antonius, jajko przepiórcze konfitowane, brioche tostowa, masło szczypiorkowe, kwaśna śmietana, olej szczypiorkowy <i>Antonius sturgeon caviar, confit quail egg, toasted brioche, chive butter, sour cream, chive oil</i> waga/weight (50 g) alergen/allergens 1/2/4/6/12		300 PLN*
Kremowy bundz z karmelizowanym oscypkiem Podany z pieczoną w miodzie lipowym gruszką. Redukcja białego wina, pył z prażonych orzechów laskowych, olej tymiankowy i mikroliście <i>Creamy Bundz Cheese with Caramelized Oscypek served with linden honey roasted pear, white wine reduction, toasted hazelnut dust, thyme oil and microgreens</i> waga/weight (150 g) alergen/allergens 5/7/8	  	55 PLN
Tatar z jelenia z leśnym twistem - dzikość + elegancja Tatar z jelenia, majonez z palonego masła, borówka fermentowana, grzanka z pieczywa żytniego, olej z jałowca <i>Venison Tartare, browned butter mayonnaise, fermented blueberry, toasted rye bread, juniper oil</i> waga/weight (150 g) alergen/allergens 1/9/11		75 PLN
Raki w maśle rakowym z emulsją z koperku i bisque Palony czosnek w maśle klarowanym, redukcja białego wina, pomidory dojrzewające, świeże chili, cytryna, olej pietruszkowy i świeże liście podane na ziołowej focacci <i>Crayfish in Crayfish Butter with Dill Emulsion and Bisque roasted garlic in clarified butter, white wine reduction, vine-ripened tomatoes, fresh chili, lemon, parsley oil and fresh herbs, served with herb focaccia</i> waga/weight (120 g) alergen/allergens 1/2/13/15		75 PLN
Ośmiornica, ziemia i ogień papryki Grillowana Octopus vulgaris, ziemniak pieczony na ogniu, krem z pieczonej papryki, oliwa z lokalnych ziół i czosnku niedźwiedziego <i>Grilled Octopus vulgaris, fire-roasted potato, roasted pepper cream, local herb and wild garlic olive oil</i> waga/weight (200 g) alergen/allergens 2/4/10/11/13	 	65 PLN

Aksamitne esencje smaku, oparte na warzywach, bulionach i fermentacji. Każda zupa to skoncentrowana historia regionu podana w eleganckiej, nowoczesnej formie.

ZUPY

Soups

Zupa rybna z lokalnego połowu

Delikatny bulion z pstrągą tęczowego, z nutą kopru i cytrusów, podany z kawałkami ryb, olejem koperkowym.

Podany z grzanką czosnkową

Delicate rainbow trout broth with hints of dill and citrus, served with pieces of fish and dill oil. Accompanied by garlic toast

waga/weight (250 ml)

alergeny/allergens 1/2/4/8/13/15



49 PLN

Bulion z gór

Klarowny, esencjonalny bulion przygotowany z wyselekcjonowanych mięs regionalnych takich jak :

wołowina dojrzewająca, drób wiejski, młode warzywa

korzeniowe, lokalne zioła, podany z domowym makaronem.

Clear, rich broth prepared from selected regional meats such as dry-aged beef and free-range poultry, young root vegetables, and local herbs, served with homemade pasta

waga/weight (250 ml)

alergeny/allergens 1/3/8



39 PLN

Barszcz z pieczonego buraka

Wywar z pieczonego buraka połączony z bulionem warzywnym, lokalne zioła, fermentowane plastry buraka, koper, podany z pasztetkiem z kaczki

Broth of roasted beetroot combined with vegetable stock, local herbs, fermented beet slices, dill, served with a duck pâté pastry

waga/weight (250 ml)

alergeny/allergens 1/3



39 PLN

Chłodnik z sezonowych warzyw

Kompozycja młodych warzyw ogrodowych, ziół, maślanka

z lokalnego gospodarstwa, podany z chrupiącymi warzywami i olejem ziołowym

Composition of young garden vegetables and herbs, with buttermilk from a local farm, served with crispy vegetables and herb oil

waga/weight (250 ml)

alergeny/allergens 3/8



39 PLN

Harmonijne i eleganckie doświadczenie bez użycia mięsa i ryb.

DANIA JARSKIE

Vegetarian Dishes

Kasza „Ziarno i Czas”

Kasza gryczana palona, grzyby duszone w maśle,

sos cebulowy zredukowany, orzechy prażone, olej szczypiorkowy

Roasted buckwheat groats, mushrooms braised in butter, reduced onion sauce, toasted nuts, chive oil

waga/weight (400 g)

alergeny/allergens 1/5/12



49 PLN

Marchew „Ogień i Miód”

Soczewica beluga, marchew pieczona w miodzie, purée

marchewkowo-imbrowe, jogurt fermentowany, olej koperkowy

Beluga lentils, honey-roasted carrots, carrot and ginger purée, fermented yogurt, dill oil

waga/weight (400 g)

alergeny/allergens 8/12



49 PLN

Pełne, syjące kompozycje oparte na warzywach, kaszach, rybach i mięsach.
Każde danie łączy różnorodność tekstur oraz nowoczesną technikę kulinarną,
oddając charakter natury i sezonu.

DANIA GŁÓWNE

Main Courses

Pstrąg potokowy „Nurt Kamienistego Potoku”



69 PLN

Filet z pstrąga potokowego smażony na maśle z jałowcem.

Podany z aksamitnym purée ziemniaczanym z bryndzą.

Towarzyszy mu delikatnie duszona kapusta kiszona z

kminkiem, olej pietruszkowy

Stream trout fillet pan-fried in butter with juniper, served with velvety potato purée with bryndza cheese. Accompanied by gently braised sauerkraut with caraway and parsley oil

waga/weight (400 g)

alergeny/allergens 4/12

Jesiotr „Spokój polskich rzek” *



150 PLN*

Delikatnie pieczony filet. Podany z lekko kwaskowym sosem

żurkowym, pak choi smażone na maśle szczypiorkowym,

chrupiąca kasza

Delicately roasted fillet, served with a slightly tangy sour rye soup sauce, pak choi sautéed in chive butter, and crispy groats

waga/weight (400 g)

alergeny/allergens 1/4/8/11

Policzek wołowy wolno duszony



90 PLN

Redukcja sosu pieczeniowego, pieczony burak, glazurowana

marchew, ziemniaki coufi, olej lubczykowy

Slow-braised beef cheek, roasting jus reduction, roasted beetroot, glazed carrots, pommes dauphine, lovage oil

waga/weight (400 g)

alergeny/allergens 8/11

Jeleń „Leśna Głębia”



79 PLN

Gulasz z jelenia, redukcja z czerwonego wina i jałowca, purée z

selera / pietruszki, borówki lub aronia, leśne suszone grzyby

Venison stew, red wine and juniper reduction, celery and parsley purée, blueberries or chokeberries, dried forest mushrooms

waga/weight (400 g)

alergeny/allergens 3/8/12

Stek z woła „Ogień i cierpliwość” *



159 PLN*

Stek wołowy (dry aged), sos z zielonego pieprzu, masło

ziołowe (czosnek, tymianek), purée maślane

Dry-aged beef steak, green pepper sauce, herb butter (garlic, thyme), buttery purée

waga/weight (450g)

alergeny/allergens 8/9

Kaczka „Słodycz i wyrafinowanie”



69 PLN

Pieczone udo kaczki, jabłko, cydr, przyprawy korzenne, purée z

korzeni, olej ziołowy

Roasted duck leg, apple, cider, warm spices, root vegetable purée, herb oil

waga/weight (400 g)

alergeny/allergens 6/8/9

Kompozycje oparte na świeżych liściach, warzywach i ziołach, budowane wokół kontrastu chrupkości, soczystości i lekkich dressingów. Każda propozycja podkreśla naturalny charakter składników i ich sezonowy rytm.

SALATY

SALADS

Sałatka „Bridge” z pieczonym kozim serem

Mieszanka młodych liści, awokado, prażone pestki, dressing miodowo-musztardowy, oliwa extra virgin

„Bridge” Salad with baked goat cheese. Mixed baby leaves, avocado, toasted seeds, honey-mustard dressing, extra virgin olive oil

waga/weight (250 g)

alergeny/allergens 6/7/9/12



49 PLN

Sałatka z łososiem i cytrusami

Łosoś wędzony lub lekko pieczony, aioli, cytrusy (grejpfrut / pomarańcza), koper, vinaigrette cytrusowy

Smoked or lightly roasted salmon, aioli, citrus (grapefruit / orange), dill, citrus vinaigrette

waga/weight (250 g)

alergeny/allergens 4/9/15



55 PLN

Klasyczne techniki włoskiej kuchni spotykają się tu z produktami Kujaw.

Każde danie łączy aksamitne sosy, ręcznie formowane makarony i lokalne akcenty smakowe, tworząc harmonijną, sezonową interpretację komfortu w wersji fine dining.

MAKARONY

PASTA DISHES

Carbonara z Hal

Tagliatelle / bryndza / pancetta / jałowiec / żółtko

Tagliatelle / bryndza cheese / pancetta / juniper / egg yolk

waga/weight (400 g)

alergeny/allergens 1/3/12



65 PLN

Ragù Dunajec

Pappardelle / dziczyzna / czerwone wino / jałowiec / leśne zioła

Pappardelle / venison / red wine / juniper / forest herbs

waga/weight (400 g)

alergeny/allergens 1/8/9



65 PLN

Leśne Gnocchi

Gnocchi / oscypek / grzyby leśne / śliwka / tymianek

Gnocchi / oscypek cheese / wild mushrooms / plum / thyme

waga/weight (400 g)

alergeny/allergens 12



65 PLN

Lasagne Ragù Besciamella

Rzemieślniczy makaron jajeczny, wolno gotowane ragu bolońskie, beszamel z gałka muszkatołową, Parmigiano Reggiano

Artisanal egg pasta, slow-cooked Bolognese ragù, béchamel with nutmeg, Parmigiano Reggiano.

waga/weight (400 g)

alergeny/allergens 1/3/6/12

65 PLN

Delikatne, proste kompozycje o łagodnym smaku, przygotowane z naturalnych składników. Dania mają miękką strukturę i niewielką ilość przypraw, tak aby były lekkie, przyjazne dla najmłodszych podniebień i przede wszystkim przepyszne.

DANIA DLA DZIECI

KIDS' MENU

Rosół z kurki wesołej

Podany z domowym makaronem i marchewką
"Happy Hen" chicken broth, served with homemade pasta and carrots



32 PLN

waga/weight (180 ml)
alergeny/allergens 1,3,8

Małe spaghetti z masłem i serem

Spaghetti, masło z gospodarstwa, parmezan, delikatna oliwa
Spaghetti, farm butter, Parmesan, delicate olive oil



39 PLN

waga/weight (180 g)
alergeny/allergens 1,12

Mini kluski z masłem

Małe kluski jajeczne, masło z gospodarstwa, posypka z bułki tartej, odrobina cukru trzcinowego i białego twarogu
Small egg noodles, farm butter, breadcrumb topping, a touch of cane and white sugar, and fresh curd cheese



39 PLN

waga/weight (180 g)
alergeny/allergens 1/3/12

Delikatne kawałki kurczaka z warzywami

Gotowany lub pieczony kurczak, młoda marchewka, ziemniaczki lub frytki
Boiled or roasted chicken, young carrots, potatoes or fries



39 PLN

waga/weight (180 g)
alergeny/allergens -

Słodkie kompozycje oparte na precyzyjnie dobranych składnikach, gdzie temperatura, struktura i intensywność smaku budują wielowarstwowe zakończenie doświadczenia.

DESSERTY

DESSERTS

„Czekoladowa Głębia i Sól”

Mus z ciemnej czekolady, sól wędzona, chrupiący crumble, owoce leśne
Dark chocolate mousse, smoked salt, crunchy crumble, forest berries



35 PLN

waga/weight (120 g)
alergeny/allergens 1/3

„Truskawka i Śmietana”

Truskawki macerowane w alkoholu, krem śmietanowy fermentowany, miód z lokalnej pasieki, kruszonka maślana, mięta
Macerated strawberries in alcohol, fermented cream, honey from a local apiary, buttery crumble, mint



39 PLN

waga/weight (120 g)
alergeny/allergens 1/12

„Czekoladowe uniesienie”

Suflet czekoladowy, sorbet malinowy, owoce leśne
Chocolate soufflé, raspberry sorbet, forest berries



39 PLN

waga/weight (120 g)
alergeny/allergens -

„Miód, Orzech i Masło Palone”

Lody waniliowe, orzechy prażone, masło palone, chrupiący karmel
Vanilla ice cream, toasted nuts, browned butter, crunchy caramel



39 PLN

waga/weight (120 g)
alergeny/allergens 1/7/12

NAPOJE SOFT**SOFT DRINKS**

Cappy, Fuze Tea, coca cola, coca cola zero, sprite, fanta,
tonic 0,25 l

16 PLN

Woda gazowana / niegazowana 0,3 l / 0,7 l

12 PLN / 18 PLN

Lemoniada 0,25 l / 0,75 l

(Prosimy pytać u obsługi o dostępne smaki)

20 PLN / 35 PLN

Soki wyciskane 0,25 l

20 PLN**HERBATY****TEA**

Klasyczna / zielona z miodem z sąsiedniej pasieki,
cytryną oraz rozmarynem

18 PLN**KAWY****COFFEE**

espresso

13 PLN

americano

19 PLN

capuccino

22 PLN

latte macchiato

25 PLN**PIWO LOKALNE TRZY KORONY****LOCAL BEER**

Butelka 0,3 l

18 PLN

Lane 0,3 l

20 PLN

Lane 0,5 l

25 PLN**LEGENDA/LEGEND**

WAGA - WAGA CAŁOŚCIOWA POTRAWY/ WAGA SKŁADNIKA GŁÓWNEGO
WEIGHT - TOTAL WEIGHT OF THE DISH/WEIGHT OF THE MAIN INGREDIENT

*DANIE DODATKOWO PŁATNE

* EXTRA CHARGE DISH

ALERGENY/ALLERGENS

1.GLUTEN *GLUTEN*

2.SKORUPIAKI *CRUSTACEANS*

3.JAJA *EGGS*

4.RYBY *FISH*

5.ORZECZY ZIEMNE *PEANUTS*

6.SOJA *SOYA*

7.ORZECZY *NUTS*

8.SELER *CELERY*

9.GORCZYCA *MUSTARD*

10.SEZAM *SEASAM*

11.ŁUBIN *LUPIN*

12.MLEKO *MILK*

13.MIĘCZAKI *MOLLUSCS*

14.DWUTLENEK SIARKI *SULPHUR DIOXIDE*

15. CYTRUSY *CITRUS*



wegetariańskie
vegetarian



produkty lokalne
local products



bez glutenu gluten-
free

Życzymy przyjemności z jedzenia!

KARTA WIN

Wina musujące / Sparkling wines

Moët & Chandon Brut Imperial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	450 PLN
Moët & Chandon Rose Imperial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	550 PLN
Moët & Chandon Nectar Imperial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	650 PLN
Prosecco Adalina , Enrico Bedin, DOC Treviso Extra Dry , Veneto, Italy Glera	29 PLN / 140 PLN
Lussory Premium Sparkling 0% Airen, Chardonnay	33 PLN / 160 PLN

Wina białe / White wines

Bollini Baricatto Trentino, DOC Alto Adige, Italy Chardonnay	38 PLN / 180 PLN
Geierslay Riesling Feinherb, QA Mosel, Germany Riesling	42 PLN / 200 PLN
Bollini Sauvignon Blanc, Trentino, Italy Sauvignon Blanc	43 PLN / 210 PLN
Ciari Borgo Molino, DOC Friuli, Italy Pinot Grigio	160 PLN
Geierslay Trocken, AlcoholFreei, 0% Germany Riesling	39 PLN / 195 PLN

Wino różowe / Rose wine

Rosapasso, Biscardo Vini IGT, Veneto, Italy Pinot Noir	41 PLN / 200 PLN
--	-------------------------

Wina Czerwone / Red wines

Passimientto Baglio Gibellina, IGT Terre Siciliane, Italy Nero d'Avola, Frappato	39 PLN / 185 PLN
Alma Andina Reserva, Mendoza, Argentina Malbec	48 PLN / 230 PLN
Primitivo di Manduria, Papale, DOP Puglia, Italy Primitivo	44 PLN / 210 PLN
Chianti Superiore, Tuscany, Italy Sangiovese, Canaiolo, Cabernet	42 PLN / 200 PLN
Bourgogne Niudin Varrault, Burgundny, France Pinot Noir	400 PLN
Amarone della Valpolicella Classico, Veneto, Italy Corvina, Rondinella, Molinara	550 PLN