

# THE SPOT

## Restaurant & Bar

### Przekąski

<b>GYOZA Z WIEPRZOWINĄ</b> 220 g	<b>39</b>
Majonez Kimchi, Kolendra	
<b>CHRUPIĄCE KALMARY</b> 160 g	<b>43</b>
Sos Aioli, Cytryna	
<b>PB HUMMUS</b> 230 g	<b>37</b>
Marynowane Oliwki, Chrupiąca Cieciorka, Olej Curry, Chleb Pita	
<b>V FRYTKI Z SERA HALLOUMI</b> 180 g	<b>45</b>
Glazura z Granata, Mięta, Cytryna	
<b>SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA</b> 250 g	<b>41</b>
Sos Louisiana, Marchew, Seler	

### Przystawki i Sałatki

<b>ŁOSOŚ GRAVLAX</b> 200 g	<b>55</b>
Marynowany w Soku z Buraków, Krem Chrzanowy, Zielone Jabłko	
<b>PB FALAFEL Z CIECIERZYCY</b> 170 g	<b>45</b>
Krem z Buraków, Sałatka z Roszponki i Zielonego Jabłka, Dressing Musztardowy	
<b>CARPACCIO WOŁOWE</b> 180 g	<b>65</b>
Grillowana Focaccia, Boczniaki, Rukola, Grana Padano	
<b>V BURRATA</b> 200 g	<b>56</b>
Buraki, Miód Gryczany, Piklowana Dynia	
<b>V SAŁATKA CESAR</b> 180 g	<b>48</b>
Dressing z Parmezanem, Gotowane Jajko, Pomidorki Cherry	
Dodatkowa Pierś z Kurczaka +25 PLN	
Dodatkowe Krewetki Tygrysie 5 szt. +30 PLN	
Dodatkowy Bekon + 8 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.

### SMAK DZIEDZICTWA

- Wyjątkowa oferta NOKTO -

**GEŚ PIECZONA W CAŁOŚCI, W TRADYCYJNYM SOSIE**  
Duszona Czerwona Kapusta, Knedle Ziemniaczane, Ziemniaki Gotowane z Natką Pietruszki

Zamów naszą pyszną, pieczoną geś 5 dni wcześniej, aby cieszyć się niezapomnianą ucztą. Idealna dla 4-6 osób, w cenie 460 PLN. Zapytaj nasz zespół o możliwość rezerwacji.

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

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 alergię lub reakcje nietolerancji znajduje się u obsługi.

### Zupy

<b>ŻUREK</b> 250 ml	<b>39</b>
Biała Kiełbasa i Jajko	
<b>V KREM Z DYNI</b> 250 ml	<b>37</b>
Chipsy Kokosowe, Oliwa Ziołowa	
<b>DOMOWY BULION</b> 250 ml	<b>41</b>
z Wołowo-Wieprzowymi Pielmieni	
<b>Z Ognia, Z Pieca, Z Grilla</b>	
<b>KREWETKI</b> 200 g	<b>81</b>
Chili, Grillowana Bułka Brioche, Masło Czosnkowe, Sos Sriracha	
<b>PIECZONY ŁOSOŚ</b> 300 g	<b>110</b>
Warzywa w Tempurze, Sos z Musztardy Francuskiej	
<b>FILET Z SANDACZA</b> 400 g	<b>110</b>
Duszony z Borowikami, Kremowe Purée Ziemniaczane, Dzikie Brokuły	
<b>WOLNOGOTOWANA PIERŚ Z KURCZAKA</b> 400 g	<b>75</b>
Smażona Polenta, Grzybowe Ragout, Redukcja z Czerwonego Wina	
<b>ANGUS CHEESEBURGER</b> 400 g	<b>85</b>
Ser Cheddar, Czerwona Cebula, Pomidor, Łódzki Ziemniaczane, Majonez Truflowy	
Dodatkowy Bekon + 8 PLN	
<b>WAGYU BURGER</b> 300 g	<b>110</b>
Czerwona Cebula, Pomidor, Ogórek Marynowany, Łódzki Ziemniaczane, Majonez Truflowy	
<b>TAGLIOLINI NERO Z KREWETKAMI</b> 300 g	<b>79</b>
Pomidorki Cherry, Sos Pomidorowy, Bazylia	
<b>V GNOCCHI FASZEROWANE TRUFLAMI</b> 230 g	<b>70</b>
Sos z Sera Pleśniowego, Prażone Orzechy Włoskie, Rukola	

### Najlepsze Kawalki

<b>STEK Z POLSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ</b> 200 g	<b>175</b>
<b>STEK Z ANTRYKOTU WOŁOWEGO US PRIME</b> 300 g	<b>225</b>
<b>WOLNOGOTOWANE WOŁOWE ŻEBRO</b> 400 g	<b>120</b>

### Dodatki

<b>PB GOTOWANE WARZYWA</b> 150 g	<b>27</b>
<b>V ŁÓDECZKI ZIEMNIACZANE</b> 150 g	<b>33</b>
Majonez Truflowy	
<b>PB MIX SAŁAT</b> 80 g	<b>25</b>
Pomidory Cherry, Ogórek, Dressing Francuski	
<b>V PURÉE ZIEMNIACZANE</b> 150 g	<b>18</b>

### Desery

<b>V GORAĆA TARTE TATIN</b> 120 g	<b>33</b>
Jabłka, Lody Waniliowe	
<b>V TARTOLETKA Z KARMELIZOWANYMI ŚLIWKAMI</b> 120 g	<b>35</b>
Lody Cynamonowe	
<b>V FONDANT CZEKOLADOWY</b> 100 g	<b>36</b>
Konfitura z Wiśni Amareńskich, Lody Śmietankowe	

Wszystkie powyższe ceny zawierają podatek VAT.

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

# THE SPOT

## Restaurant & Bar

### Snacks

<b>PORK GYOZA</b> 220 g	<b>39</b>
Kimchi Mayo, Cilantro	
<b>CRISPY CALAMARI</b> 160 g	<b>43</b>
Aioli, Lemon	
<b>PB HUMMUS</b> 230 g	<b>37</b>
Marinated Olives, Crunchy Chickpeas, Curry Oil, Pita Bread	
<b>V HALLOUMI FRIES</b> 180 g	<b>45</b>
Pomegranate Glaze, Mint, Lemon	
<b>CHICKEN WINGS</b> 250 g	<b>41</b>
Louisiana Coating, Carrot & Celery Sticks	

### Appetizers & Salads

<b>SALMON GRAVLAX</b> 200 g	<b>55</b>
Marinated in Beetroot Juice, Horseradish Cream, Green Apple	
<b>PB CHICKPEA FALAFEL</b> 170 g	<b>45</b>
Beetroot Purée, Lamb's Lettuce and Green Apple Salad, Mustard Dressing	
<b>BEEF CARPACCIO</b> 180 g	<b>65</b>
Grilled Focaccia, Oyster Mushrooms, Rocket Leaves, Grana Padano Shavings	
<b>V BURRATA</b> 200 g	<b>56</b>
Beetroots, Buckwheat Honey, Pickled Pumpkin	
<b>V CAESAR SALAD</b> 180 g	<b>48</b>
Parmesan Dressing, Boiled Egg, Cherry Tomato	
Add Chicken Breast + 25 PLN	
Add Tiger Shrimps 5 pc + 30 PLN	
Add Bacon + 8 PLN	

**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.

### TASTE OF HERITAGE

- Exclusive NOKTO offer -

**ROASTED WHOLE GOOSE, TRADITIONAL SAUCE**  
Braised Red Cabbage, Potato Knödel, Cooked Potato with Parsley

Order our delicious whole roasted goose 5 days in advance for a feast to remember. Perfect for 4-6 people, priced at 460 PLN. Ask our team for making your booking.

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

When serving tables occupied by more than six people, we add a service fee of 8% to the bill. Prices in PLN, VAT included. 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.

### Soup

<b>ŽUREK</b> 250 ml	<b>39</b>
White Sausage and Boiled Egg	
<b>V PUMPIK CREAM SOUP</b> 250 ml	<b>37</b>
Roasted Coconut Chips, Herbed Oil	
<b>HOMEMADE MEAT BROTH</b> 250 ml	<b>41</b>
Pork & Beef Pielmieni	

### Fire, Oven & Grill

<b>CHILI SHRIMPS</b> 200 g	<b>81</b>
Grilled Brioche, Garlic Butter, Sriracha Sauce	
<b>BAKED SALMON</b> 300 g	<b>110</b>
Vegetable Tempura, French Mustard Sauce	
<b>PIKE PERCH FILLET</b> 400 g	<b>110</b>
Stewed With Porcini Mushrooms, Creamy Mashed Potatoes, Wild Broccoli	
<b>SLOW COOKED CHICKEN BREAST</b> 400 g	<b>75</b>
Fried Polenta, Mushrooms Ragout, Red Wine Reduction	
<b>ANGUS CHEESEBURGER</b> 400 g	<b>85</b>
Cheddar, Red Onion, Tomato, Potato Dippers, Truffle Mayo	
Add Bacon + 8 PLN	
<b>WAGYU BURGER</b> 300 g	<b>110</b>
Red Onion, Tomato, Pickled Cucumber, Potato Dippers, Truffle Mayo	
<b>TAGLIOLINI NERO WITH SHRIMPS</b> 300 g	<b>79</b>
Cherry Tomato Sauce, Basil	
<b>V GNOCCHI FILLED WITH TRUFFLE</b> 230 g	<b>70</b>
Blue Cheese Sauce, Roasted Walnuts, Rocket Salad	

### Finest Cuts

<b>LOCAL BEEF TENDERLOIN STEAK</b> 200 g	<b>175</b>
<b>U.S. PRIME BEEF ENTRECOTE STEAK</b> 300g	<b>225</b>
<b>LOW &amp; SLOW COOKED BEEF RIB</b> 400 g	<b>120</b>

### Sides

<b>PB STEAM VEGGIES</b> 150 g	<b>27</b>
<b>V POTATO DIPPERS</b> 150 g	<b>33</b>
Truffle Mayo	
<b>PB MIX SALAD</b> 80 g	<b>25</b>
Cherry Tomato, Cucumber, French Dressing	
<b>V POTATO MASH</b> 150 g	<b>18</b>

### Sweets

<b>V WARM TARTE TATIN</b> 120 g	<b>33</b>
Apple, Vanilla Ice Cream	
<b>V CARAMELIZED PLUM TARTLET</b> 120 g	<b>35</b>
Cinnamon Ice Cream	
<b>V CHOCOLATE FONDANT</b> 100 g	<b>36</b>
Amarena Cherries, Milk Ice Cream	

All above prices include VAT.

**Radisson Rewards** Members avail of a special discount for food.