

RESTAURANT
CHALLENGE'32



MENU



RESTAURANT CHALLENGE'32



NA POCZĄTEK / STARTERS

- 24h** Tatar z polędwicy wołowej, podawany w kości wołowej z konfitowanym żółtkiem jajka, oliwą z lubczyka, musztardą francuską i kwiatem kaparu. **119 PLN**
Beef tenderloin tartare, served in a beef bone with confit egg yolk, lovage oil, French mustard and caper flower. (120g/190g) 1,3,6,7,8,11,13*
- 24h** Carpaccio wołowe podawane z serem Bursztyn, kurkami, kaparami, pastą truflową, rukolą, oliwą rozmarynową i focaccią z grilla. **119 PLN**
Beef carpaccio served with Bursztyn cheese, chanterelles, capers, truffle paste, rocket, rosemary-infused olive oil and grilled focaccia. (120g/200g) 3,4,6,7,8,10,11,13*
- Chrupiące klopsiki z łososia, kremowego serka i koperku, podawane z kiszonym ogórkiem, marynowaną szalotką, czerwoną cebulą, gorczycą, gotowanym na twardo jajkiem przepiórczym, cytrynowym majonezem, dziką rukolą, grzankami i sosem z żółtej musztardy. **109 PLN**
Crispy salmon croquettes with cream cheese and dill, served with pickled cucumber, pickled shallot, red onion, whole grain mustard, a hard-boiled quail egg, lemon mayonnaise, wild arugula, croutons, and yellow mustard sauce. (130g/310g) 1,2,3,6,8,10,11,12,13*
- R** Deska polskich serów podawana z krakersami, konfiturą z żurawiny i suszonymi owocami. **109 PLN**
Selection of Polish cheeses served with crackers, cranberry jam and dried fruits. (250g/170g) 1,3,6,8,10,11,12,13*
- R** Deska polskich mięs pieczystych z chrzanem, ćwikłą, korniszonem, marynowanym borowikiem i żurawiną. **129 PLN**
Platter of Polish roasted meats served with horseradish, beetroot with horseradish, gherkins, pickled porcini mushrooms, and cranberry. (250g/250g) 3,6,8,10,11,12,13*
- GREEN** Kalifornijskie rolki Temaki z warzywami i śmietankowym serkiem w papierze ryżowym, podawane na japońskim omlecie z sosem sojowym, białym marynowanym imbirem, awokado i dressingiem słodko - ostrym Okonomi. **99 PLN**
California vegetable and cream cheese Temaki rolls in rice paper, served on a Japanese omelet with soy sauce, white pickled ginger, avocado, and sweet and spicy Okonomi dressing. (350g) 3,6,7,8,11,12,13

SALATKI / SALADS

24h

Sałatka z serem feta, sałaty lodowej, oliwek Kalamata, papryki, czerwonej szalotki, pomidora, ogórka i dressingu z oliwy i oregano.

69 PLN

GREEN

Feta cheese salad with iceberg lettuce, Kalamata olives, bell peppers, red shallots, tomatoes, cucumbers, and olive oil and oregano dressing. (120g/150g) 3,6,7,8,11,13*

24h

Sałatka Cezar z grzankami i parmezanem (200g) do wyboru:

69 PLN

Caesar salad with croutons and parmesan cheese (200g) with a choice of:

• z grillowaną piersią kukurydzianego kurczaka
grilled corn-fed chicken breast (120g) 1,2,3,8,11

89 PLN

• z pieczonym łososiem bałtyckim
baked Baltic salmon (120g) 1,2,3,8,11

99 PLN

• ze smażonymi krewetkami tygrysimi
pan-fried tiger prawns (120g) 1,2,3,5,8,11

99 PLN

24h

Sałatka Baba Ghanoush z pieczonym bakłażanem i papryką, hummusem, pomidorami, siekaną natką pietruszki, oliwą z chili, kruszonymi pistacjami, granatem, chrupiącą szalotką i grillowaną pitą (VEGAN) lub z grillowanym tuńczykiem.

85 / 129 PLN

GREEN

Baba Ghanoush salad with roasted eggplant and bell pepper, hummus, tomatoes, chopped parsley, chili oil, crushed pistachios, pomegranate, crispy shallots, and grilled pita (VEGAN) or with grilled tuna. (120g/410g) 1,2,3,6,7,8,11,13*

ZUPY / SOUPS

R

Żurek na zakwasie z białą kiełbasą, majerankiem i gotowanym jajkiem przepiórczym.

69 PLN

Sour rye soup with white sausage, marjoram and hard-boiled quail egg. (80g/220g) 1,3,6,8,10,11,12,13*

R

Krem z raków z koprem włoskim, czerwonym kawiozem, chipsem z żytniego chleba i olejem z siemienia lnianego.

85 PLN

Crayfish cream soup with fennel, red caviar, rye bread chip and flaxseed oil. (80g/220g) 1,3,5,6,8,10,11,13,14*

24h

Krem z pieczonych buraków z malinami, podawany z prażoną ciecierzycą, pianką z kremowego sera i liofilizowanymi malinami.

59 PLN

GREEN

Roasted beetroot and raspberry cream soup, served with roasted chickpeas, cream cheese foam, and freeze-dried raspberries. (50g/220g) 3,5,6,8,10,11,13,14*

MAKARONY / PASTAS

Pappardelle z krewetkami tygrysimi, z sosem do wyboru: czosnkowym aioli lub pomidorowo-oliwkowym, z kaparami, czosnkiem, szalotką i podawane z natką pietruszki.

99 PLN

Tiger prawn pappardelle with a choice of sauce: garlic aioli with confit garlic, extra virgin olive oil and fresh parsley, or pomodoro sauce with tomato and olive reduction, capers, shallots, garlic and with parsley. (120g/250g)*

1,2,3,5,6,8,9,10,11,13



Makaron Udon z chrupiącymi warzywami duszonymi w sosie sojowo-imbirowym z czosnkiem, podawany do wyboru:

Udon noodles with crispy stewed vegetables, garlic, and soy-ginger sauce, served with:

• z polędwicą wołową

129 PLN

beef tenderloin (120g) 3,5,8,10,11,13,14*

• z krewetkami tygrysimi

129 PLN

tiger prawns (120g) 3,5,8,10,11,12,13,14*

• z tofu marynowanym w sosie sojowym

109 PLN

soy-marinated tofu (120g) 3,5,8,10,11,12,13,14*



Kopytka w sosie z czosnku niedźwiedziego z trufkami, podsuszonymi pomidorami i serem Rubin.

99 PLN



Traditional Polish potato dumplings in a wild garlic and truffle sauce, with semi-dried tomatoes and Rubin cheese. (350g) 1,3,6,7,8,11,13

RYBY / FISH

Smażony stek z łososia, podawany z czerwonym kawiozem, zielonymi szparagami, marchewką, fasolką edamame, purée ze słodkich ziemniaków i sosem z białych trufli.

169 PLN

Pan-seared salmon steak served with red caviar, green asparagus, carrot, edamame soybeans, sweet potato purée, finished with sauce of blanc truffle.

(180g/330g) 1,2,3,6,7,8,11,13*



Grillowany stek z tuńczyka Ahi, podawany na bukiecie sałat z grillowaną czerwoną papryką, ziemniaczanym purée z wasabi, maślanym sosem z limonki i konfiturą z purpurowej szalotki.

189 PLN

Grilled Ahi tuna steak on a bed of seasonal greens, accompanied by charred red pepper, wasabi-infused potato purée, finished with lime beurre blanc and purple shallot confit. (200g/350g) 2,4,7,8,10,11,13,14*



Pieczona polędwiczka z miętusa na szpinaku duszonym w winie musującym i śmietanie, z potrawką z pieczarek, pieczonymi pomidorami śliwkowymi, szparagami, gotowanymi ziemniakami i sosem koperkowym.

169 PLN

Roasted burbot fillet served on spinach braised in sparkling wine and cream, with mushroom ragout, roasted plum tomatoes, asparagus, boiled potatoes and dill sauce. (200g/330g) 2,4,7,8,10,11,13,14*

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

24h

Comber jagnięcy z crustem pistacjowo-ziółowym, podawany na purée z pieczonego czosnku i ziemniaków, z marchewką Vichy, groszkiem zielonym i sosem miętowo-winnym.

229 PLN

Saddle of lamb with a pistachio and herb crust, served on a bed of roasted garlic and potato purée, with Vichy carrots, green peas and a mint and wine sauce.

(300g*/310g) 1,3,6,7,8,11,13

24h

Klasyczny burger wołowy (pojedynczy lub podwójny) z pieczonym bekonem, serem cheddar, sałatą, pomidorem, czerwoną cebulą, korniszonem, papryczką jalapeño, ostrym sosem majonezowym i frytkami.

99 / 149 PLN

Signature beef burger (single or double) with crispy smoked bacon, mature cheddar, crisp lettuce, vine-ripened tomato, red onion, cornichons, and spicy jalapeños served in a brioche bun with a zesty chili-mayo and French fries.

(180g*/360g*/420g) 1,3,6,8,10,11

Kanapka klubowa z indykiem, wędzonym boczkiem, jajkiem sadzonym, pikantnym majonezem chili, sałatą lodową, pomidorem, korniszonem, czerwoną cebulą i ziemniaczanymi częstkami.

89 PLN

Club sandwich with turkey, smoked bacon and fried egg, spicy chili mayonnaise, iceberg lettuce, tomatoes, pickles and red onion served with potato wedges.

(120g*/490g) 1,3,6,8,10,11,13,14

R

Kotlet schabowy z kością, podawany z młodymi ziemniakami z koprem, słodką zasmażaną kapustą i mizerią.

119 PLN

Pan fried breaded pork chop with bone, served with dill potatoes, braised sweet cabbage and Polish cucumber salad. (280g/ 440g) 1,3,6,8,10,11,12,13*

Pierś kaczki sous vide z młodymi warzywami, maślanymi kopytkami, smardzami faszerowanymi udkiem z kaczki i sosem szałwiowym z czarną truflą.

149 PLN

Sous-vide duck breast with duck confit-stuffed morels, served with seasonal young vegetables, butter-tossed "kopytka" dumplings and black truffle and sage jus. (220g/280g) 1,3,6,8,10,11*

24h

Pierogi z gęsiną z żurawiną, purée z buraczków, podawane z sosem z grzybów leśnych, prażoną szalotką i sosem majerankowym.

119 PLN

R

Dumplings "pierogi" with goose and cranberry filling, beetroot purée, served with wild mushroom sauce, roasted shallots and marjoram sauce. (250g /280g) 1,3,4,6,7,8,11,13*

GREEN

Stek z kalafiora marynowany w wędzonej papryce z kuminem i oliwą czosnkową, podawany na prasowanych ziemniakach z grilla, potrawką z marchewki i cukinii, sadzonym jajkiem i sosem z pomidorów i oliwek Kalamata.

89 PLN

Cauliflower steak marinated in smoked paprika, cumin, and garlic oil, served on grilled pressed potatoes, carrot and zucchini ragout, a fried egg, and tomato and Kalamata olive sauce. (250g/300g) 1,3,6,8,10,11*

STEKI Z WOŁOWINY DOJRZEWAJĄCEJ / RIPENING BEEF STEAKS

24h

Stek z polędwicy wołowej podawany ze smardzami w śmietanie, ratatouille z cukinii i pomidorów, podsmażonym dzikim brokułem, ziemniakiem w stylu Hasselback i sosem berneńskim.

Beef tenderloin steak served with morels in cream, zucchini and tomato ratatouille, sautéed wild broccoli, a Hasselback potato and Béarnaise sauce.

(200g*/350g) 1,3,8,10,11,13,14

229 PLN

Grillowany antrykot wołowy, podawany z potrawką z pieczarek i szalotki, podsmażonym kalafiolem, karmelizowaną w syropie klonowym marchewką, zielonymi szparagami, ziemniaczano-cukiniowym plackiem i sosem winno-pieprzowym.

Grilled rib-eye steak served with a mushroom and shallot ragout, sautéed cauliflower, maple-glazed carrots, green asparagus and a potato-zucchini galette, with a red wine pepper jus. (350g/310g) 1,3,6,8,11,13*

299 PLN

Porterhouse stek podawany z faszerowanym szpinakiem grzybem Portobello, zielonymi szparagami, ratatouille z cukinii i pomidorów, podsmażonym dzikim brokułem, ziemniakiem w stylu Hasselback i sosem berneńskim.

Prime Porterhouse steak with spinach-stuffed Portobello, served with charred asparagus, zucchini and tomato ratatouille, sautéed broccolini, a crisp Hasselback potato, and classic Béarnaise sauce. (500g/490g) 1,3,6,8,11,13*

339 PLN

MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

- R** Domowy rosół z gotowanymi warzywami i kluskami lanymi. **44 PLN**
Homemade chicken broth with boiled vegetables and egg noodles. (50g/220g) 1,8,10,13*
- 24h** Paluszki z kurczaka podawane z frytkami, sałatką z kapusty i marchewki, **49 PLN**
ketchupem i majonezem.
Chicken fingers served with fries, cabbage and carrot salad, ketchup, and mayonnaise. (150g/200g) 1,3,8,13*
- 24h** Makaron penne z sosem pomidorowym i serem mozzarella. **49 PLN**
Penne with tomato sauce and mozzarella cheese. (200g) 1,3,6,8,11,13

DESERY / DESSERTS

- 24h** Kremowy sernik z karmelizowaną figą, orzechami laskowymi i sosem z owoców **59 PLN**
leśnych.
Creamy cheesecake with caramelized fig and hazelnuts, served with wild berry sauce. (170g/120g) 1,3,6,7,8,12,13*
- Ciepłe czekoladowe brownie, podawane z musem kawowym, kandyzowaną skórką **49 PLN**
pomarańczową i lodami o smaku słonego karmelu.
Warm dark chocolate brownie served with coffee mousse, candied orange peel and salted caramel ice cream. (140g/110g) 1,3,6,8,12,13*
- R** Polska szarlotka, pieczona z cynamonem, podawana na ciepło z cukrem pudrem, **49 PLN**
kremem cappuccino, chipsami jabłkowymi i lodami waniliowymi.
Traditional Polish cinnamon-baked apple tart, served warm with powdered sugar, cappuccino cream, apple crisps and vanilla ice cream. (190g/100g) 1,3,4,6,7,8,12,13*
- 24h** Lody śmietankowe podawane z ciepłym sosem malinowym, musującą czekoladą, **49 PLN**
malinami świeżymi i liofilizowanymi.
Sweet cream ice cream served with warm raspberry sauce, light aerated chocolate, fresh and freeze-dried raspberries. (180g/100g) 1,3,6,8,12,13*

NAPOJE ZIMNE / COOL DRINKS

Pepsi, Pepsi Zero, 7up, Mirinda, Tonic (200ml)	19 PLN
Woda/Water Cisowianka Perlage (300/700ml)	19/29 PLN
Woda/Water Cisowianka niegaz. /still (300/700ml)	19/29 PLN
San Pellegrino (250/750ml)	26/39 PLN
Acqua Panna (250/750ml)	26/39 PLN
Soki owocowe / juices (200ml)	19 PLN
(pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy / orange, apple, black currant, tomato)	
Sok z wyciskanych owoców / freshly squeezed juice (200/400ml)	30/60 PLN
(pomarańczowy, grejpfrutowy / orange, grapefruit)	

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Espresso (30ml)	25 PLN
Double Espresso (60ml)	29 PLN
Americano (180ml)	29 PLN
Latte (200ml)	29 PLN
Cappuccino (180ml)	29 PLN
Gorąca czekolada / hot chocolate (200ml)	35 PLN
Baileys Coffee (200ml)	49 PLN
Irish Coffee (200ml)	52 PLN
Herbata / Tea (400ml)	27 PLN
(czarna, zielona, owocowa, ziołowa / black, green, fruit, herbal)	

NAPOJE ALKOHOLOWE / SPIRITS

APERITIFS & DIGESTIVES

Martini Rubino 18%, Martini Ambratto 18% (80ml)	37 PLN
Lillet 17% (80ml)	35 PLN
Campari 25% (40ml)	35 PLN
Jägermeister 35% (40ml)	37 PLN
Fernet Branca 39% (40ml)	37 PLN
Grappa 37,5% (40ml)	37 PLN

LIKIERY / LIQUERS (40ml)

Malibu 18%, Kahlua 16%	35 PLN
Baileys 17%, Cointreau 40%	35 PLN
Chambord 16,5%	37 PLN
Grand Marnier 40%	39 PLN
Drambuie 40%, Sambuca 40%	39 PLN
Amaretto 28%	34 PLN

WÓDKA | VODKA (40ml)

Ostoya 40%	29 PLN
Żubrówka Bison Grass 37,5%	29 PLN
Soplica Staropolska 38%	31 PLN
Finlandia 40%	37 PLN
Absolut Vodka 40%	32 PLN
Chopin (rye 40%, wheat 40%, potato 40%)	40 PLN

WHISKY, WHISKEY & BOURBON (40ml)

Ballantine's 40%, Jim Beam 40%,	37 PLN
Chivas Regal 12yo 40%	46 PLN
Johnnie Walker black label 12yo 40%	46 PLN
Jack Daniel's 40%, Jack Daniel's Honey 35%	39 PLN
Talisker 10yo 45,8%, Glenfiddich 12yo 40%	60 PLN
Gentleman Jack 40%	50 PLN
Jack Daniel's Single Barrel 45%	58 PLN
Woodford Reserve Double Oak 43,2%	73 PLN
Yamazaki 12yo 43%	175 PLN
Glenmorangie 18yo 43%	115 PLN

COGNAC, BRANDY, CALVADOS (40ml)

Metaxa7* 40%, Calvados VSOP 40%	55 PLN
Martell VS 40%	55 PLN
Martell VSOP 40%	65 PLN
Remy Martin VSOP 40%	65 PLN

RUM (40ml)

Havana Club 3yo 37,5%	37 PLN
Dictador 12yo 40%	55 PLN

GIN (40ml)

Bombay 40%, 24 Herbs Gin 40%	44 PLN
Tanqueray no. 10 47,3%, Gin Mare 42,7%, Hendricks 41,4%	55 PLN

TEQUILA (40ml)

Patron Bianco 40%, Patron Anejo 40%	60 PLN
-------------------------------------	--------

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Żywiec Jasne Pełne / Classic Lager 5,5% 300ml/500ml	31/39 PLN
Żywiec Białe / Wheat beer 4,9% 300ml/500ml	31/39 PLN
Żywiec IPA 5,4% 300ml/500ml	31/39 PLN
Murphy's Irish Stout 4% 300ml/500ml	34/41 PLN

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEERS

Żywiec 5,5% 330ml	31 PLN
Żywiec 0% 330ml	31 PLN
Piwa rzemieślnicze / Craft beers 4,5% / 5% / 5,6% 500ml	41 PLN



Polecamy także wybór win i szampanów
– zapytaj kelnera o kartę win.
*We also recommend a selection of wines
and champagnes - ask the waiter for a
wine card.*



Danie dostępne przez całą dobę /
Dish available around the clock.



Regionalna potrawa /
Regional dish



Danie wegetariańskie /
Vegetarian dish



Danie przygotowany zgodnie z zasadami Zero Waste /
The dish is prepared in accordance with the zero waste principles.

INFORMACJE | INFORMATION

Ceny zawierają VAT. | Prices include VAT.

Alkohol szkodzi zdrowiu. | Alcohol is harmful to your health.

Menu z gramaturą poszczególnych składników podajemy na życzenie. | A menu listing the weight of the individual ingredients is available upon request.

Potrawy w menu mogą zawierać alergeny. Jeśli jesteś uczulony na któryś ze składników, poinformuj kelnera. | Dishes in the menu may contain allergens. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your waiter prior to ordering.

W nawiasach podano wagę dania wyrażoną w gramach, w tym wagę głównego składnika*. | The weight of the dish is given in grams in parentheses, including the weight of the main ingredient*.

Do usługi Room Service doliczamy opłatę serwisową w wysokości 30 PLN. | Service charge of 30 PLN will be added to Room Service bill. Zamówienia Room Service 24h. | Room Service orders 24h.

Prośbę o wystawienie faktury należy zgłosić przed dokonaniem płatności. Podanie nr NIP jest warunkiem otrzymania faktury. | Requests for an invoice must be made prior to payment. Providing the Tax ID number is a condition for issuing the invoice.

Alergeny / Allergens

1 jaja / egg, 2 ryby / fish, 3 laktoza / lactose, 4 orzechy ziemne / peanuts, 5 skorupiaki / shellfish, 6 soja / soybeans, 7 orzechy / tree nuts, 8 gluten, 9 mięczaki / mollusks, 10 seler / celery, 11 gorczyca / mustard, 12 sezam / sesame seeds, 13 siarczyny / sulphites, 14 łubin / lupin



Zawody lotnicze Challenge, odbywające się w dniach 12-28 sierpnia 1932 roku w Berlinie, zakończyły się zwycięstwem polskiej załogi Franciszka Żwirki i Stanisława Wigury samolotem polskiej konstrukcji - RWD-6. Był to pierwszy sukces polskiego lotnictwa na skalę międzynarodową. *The Challenge 1932 was an International Tourist Plane Competition, that took place between*

12 and 28 August in Berlin, Germany. The team of Polish pilots - Franciszek Żwirko and Stanisław Wigura - won the race, beating pilots from other countries. They were flying an RWD-6, the plane constructed and manufactured in Poland. It was the first spectacular success of Polish aviation, widely noticed by the international community.

RENAISSANCE WARSAW AIRPORT HOTEL

ul. Żwirki i Wigury 1H | 00-906 Warszawa | tel.: +48 22 164 70 00 www.renaissancewarszawa.pl

www.renaissance.waw.pl