

RESTAURANT
CHALLENGE '32



MENU



RESTAURANT CHALLENGE'32



NA POCZĄTEK / STARTERS

- 24h** Tatar z posiekanej polędwicy wołowej, podawanej z borowikami, szalotką, korniszonem, musztardą sarepską, olejem rzepakowym i żytnimi tostami. **69 PLN**
Beef steak Tartar gently chopped served with capes, shallots, gherkin rapeseed oil and spicy mustard and rye toasts. (160g) 1,6,8,11,13,14
- Łosoś wędzony na zimno podawany na plackach ziemniaczanych z kwaśną śmietaną, ogórkiem, szalotką, rukolą i żółtym sosem szafranowo-musztardowym. **69 PLN**
Cold smoked salmon served on potato pancakes with sour cream, cucumber, shallots, arugula and yellow saffron and mustard sauce. (265g) 1,2,7,12,13
- 24h** **R** Deska polskich serów zawierająca sery: szafir, bursztyn, oscypek, koryciński i wędzona rolada ustrzycka podawane z krakersami, żurawiną i suszonymi owocami. **99 PLN**
GREEN
Selection of polish cheeses with: szafir cheese, bursztyn cheese, oscypek, koryciński and smoked rolada ustrzycka cheese served with crackers, cranberry jam and dried fruits. (300g) 6,8,10,11,12,13
- R** Carpaccio z combra jelenia z serem bursztyn, oliwą truflową, boczniakiem królewskim, borówką i marynowanymi w tataraku orzechami laskowymi. **69 PLN**
Deer loin carpaccio with amber cheese, truffle oil, king oyster mushroom, blueberry and hazelnuts marinated in calamus. (180g) 3,4,7,11,13

ZUPY / SOUPS

Krem z raków z koprem włoskim, czerwonym kawiozem, chipsem z żytniego chleba i olejem z siemienia lnianego. **64 PLN**

Cream of crayfish with fennel, red caviar, rye bread chip and linseed oil.

(250g) 1,3,5,6,8,10,11,13,14



Zupa rybna z pomidorami a'la Stefan Batory podawana z dorszem, łososiem, sandaczem, koperkiem i grzanką z czerwonym kawiozem. **59 PLN**

Fish soup with tomatoes a'la Stefan Batory, served with cod, salmon,

zander, dill and toast with red caviar. (250g) 1,2,3,6,8,10,11,13



Krem z korzennych warzyw z groszkiem ptysiowym, oliwą z borowików i czarną solą wulkaniczną. **42 PLN**

Cream of root vegetables with peas puff, boletus oil and black

volcanic salt. (250g) 1,3,8,10,13,14



Żurek na zakwasie z białą kiełbasą, majerankiem i gotowanym jajkiem przepiórczym. **42 PLN**

Sour rye soup with white sausage, marjoram and hard boiled quail eggs.

(300g) 1,3,6,8,10,11,12,13

PASTY / PASTAS



Makaron Triangoli z kozim serem i miodem podawany na purée z pietruszki oraz falafel z buraków. **89 PLN**

Triangoli pasta with goat cheese and honey, served on parsley puree with

beetroot falafel. (350g) 4,6,7,8,11,13

Makaron Udon z polędwicą wołową, chrupiącymi warzywami duszonymi w sosie sojowo-imbrowym z czosnkiem. **89 PLN**

Udon noodle, with beef tenderloin crispy stewed vegetables garlic

and soy-ginger sauce. (300g) 3,5,8,10,11,13,14

SALATKI / SALADS

- 24h** Sałatka ze smażoną wątróbką kurczaka podawaną na listkach sałat z awokado, grejpfrutem, blanszowanym jarmużem, pestkach dyni i słonecznika oraz dressingiem pomarańczowo-imbrowym i rustykalną grzanką.
Pan-fried Chicken liver salad served with green leaves, avocado, grapefruit, sautéed kale, pumpkin seeds, sunflower seeds, orange ginger dressing and rustic toast. (250g) 4,7,12,13,14 **59 PLN**
- 24h** Sałatka Cezar z grzankami i parmezanem (150g) do wyboru:
Caesar salad with croutons and parmesan cheese (150g) *choice of:*
- z piersią kukurydzianego kurczaka (120g) 1,2,3,8,11 **69 PLN**
with corn chicken breast (120g) 1,2,3,8,11
 - z łososiem bałtyckim (120g) 1,2,3,8,11 **74 PLN**
with Baltic salmon (100g) 1,2,3,8,11
 - z krewetkami tygrysimi (100g) 1,2,3,5,8,11 **89 PLN**
with Tiger prawns (100g) 1,2,3,5,8,11
- 24h** **GREEN** Sałatka z grilowanego tofu z sosem teriyaki, rukwią wodną, mango, awokado, granatem i dresingiem sezamowym.
Grilled tofu salad with teriyaki sauce, watercress, mango, avocado, pomegranate and sesame dressing. (220g) 4,6,7,8,11,13 **64 PLN**

RYBY / FISH

- 24h** Łosoś bałtycki na purée ziemniaczanym z wasabi, młodymi warzywami i sosem szafranowo-cytrynowym.
Steak of Baltic salmon served on wasabi potato purée, mini vegetables and saffron-lemon sauce. (350g) 2,3,6,8,11,13,14 **119 PLN**
- 24h** Grillowany stek z tuńczyka z bukietem sałat i prażonych orzechów włoskich, grillowanymi warzywami, ziemniaczanym purée i sosami: holenderskim i winegret.
Grilled Tuna Steak with a selection of lettuces, roasted walnuts, grilled vegetables and vinaigrette sauce. (300g) 2,4,7,8,10,11,13,14 **129 PLN**

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

- 24h** Udo z gęsi w prażonych buraczkach, zapiekanką ziemniaczaną, konfitowaną z cynamonem gruszką i sosem ze smardzy. **119 PLN**
Goose leg in roasted beetroot, potato casserole, confit with cinnamon pear and sweet sauce. (410g) 1,3,6,8,10,11,13,14
- R** Pierogi z cielęciną na duszonym szpinaku z sosem ze smardzów i borowików. **74 PLN**
Polish "pierogi"-veal stuffed dumplings served on braised spinach with morels and cèpes sauce. (300g) 1,3,6,8,10,11
- 24h** Burger wołowy z pieczonym bekonem, serem cheddar, sałatą, pomidorem, czerwoną cebulą, korniszonem, papryczką jalapeño, ostrym sosem majonezowym i domowymi frytkami. **79 PLN**
Beef burger with smoked bacon, cheddar cheese, lettuce, tomato, red onion, gherkin, jalapeño, spicy mayonnaise and homemade French fries. (380g) 1,3,6,8,10,11
- 24h** **GREEN** Burger wegetariański z soczewicy i soi z ketchupem, sałatą, pomidorem, korniszonem, cebulą, ostrym sosem majonezowym, sałatą colesław i frytkami domowej roboty. **75 PLN**
Vegetarian lentil and soya mixed with ketchup burger served with lettuce, tomato, gherkin, onion and spicy mayonnaise served with homemade French fries. (380g) 6,8,10,11,12,13
- Kanapka klubowa z indykiem, wędzonym boczkiem, jajkiem sadzonym, pikantnym majonezem chili, sałatą lodową, pomidorem, korniszonem, czerwoną cebulą i ziemniaczanymi cząstkami. **59 PLN**
Club sandwich with turkey, smoked bacon and fried egg, spicy chilli mayonnaise, iceberg lettuce, tomatoes, gherkin and red onion served with potato wedges. (270g) 1,3,6,8,10,11,13,14
- GREEN** Stek z dyni podawany na smażonym boczniaku mikołajkowym z gotowanym bobem i wegetariańskim demi glace. **64 PLN**
Pumpkin steak served on fried St. Nicholas' oyster mushroom, boiled broad beans and vegetarian demi glace. (380g) 6,8,11,13
- Comber jagnięcy na kukurydzianym purée z grilowaną cukinią, duszonym czosnkiem oraz szpinakiem w sosie rozmarynowym i oliwą o smaku czterech pieprzy. **119 PLN**
Lamb saddle on corn purée with grilled zucchini, stewed garlic, spinach in rosemary sauce and four pepper-flavored olive oil. (350g) 6,8,10,11,12,13
- R** Kotlet schabowy z kością podawany z młodymi ziemniakami z koprem oraz słodką kapustą zasmażaną. **74 PLN**
Pan fried breaded pork chops with bone, served with potatoes, dill and braised sweet cabbage. (440g) 1,3,6,8,10,11,12,13

STEKI Z WOŁOWINY DOJRZEWAJĄCEJ / RIPENING BEEF STEAKS

24h

Stek z polędwicy wołowej z duszonym szpinakiem, sezonowymi warzywami, truflowym purée ziemniaczanym w sosie z czerwonego wina.

Beef tenderloin steak with braised spinach, truffle, mashed potato and red wine sauce. (350g) 1,3,8,10,11,13,14

149 PLN

Stek Porterhouse podany ze szpinakiem duszonym w maśle, ziemniakiem pieczonym z kwaśną śmietaną i chrupiącym bekonem, sos z zielonego pieprzu.

Porterhouse steak served with spinach stewed in butter, baked potato with sour cream and crispy bacon and green pepper sauce. (750g) 3,6,8,10,11,13

339 PLN

Nowojorski stek z rostbefu podany z pieczoną młodą kukurydzą, miodem i chili, zielonymi szparagami oraz domowymi frytkami stekowymi.

New York steak with baby corn baked with honey and chili served on green asparagus and homemade fries. (500g) 3,6,8,10,11,13





199 PLN

Arrachera, przepona wołowa z grila w stylu meksykańskim z aromatyczną potrawką z fasoli, papryki, kukurydzy i szalotki, podawana z sosem z wina porto.




Arrachera, Mexican style skirt steak served with beans, bell pepper, corn and shallot stew with porto wine sauce. (450g) 3,6,8,10,11,13

129 PLN

MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

-   Polska, domowa, zabelana zupa pomidorowa z makaronem. **24 PLN**
Polish home style creamy tomato soup with pasta. (200g) 1,3,8,10,13
-  Paluszki z kurczaka podawane z frytkami, sałatką z kapusty i marchewki, ketchupem i majonezem. **34 PLN**
Chicken fingers served with fries, cabbage and carrot salad, ketchup, and mayonnaise. (200g) 1,3,8,13
-  Makaron spaghetti z sosem bolońskim i żółtym serem. **29 PLN**
Spaghetti bolognese and cheese. (200g) 1,3,8
- Lód śmietankowy w czekoladzie na patyku z sosem malinowym oraz bitą śmietaną. **24 PLN**
Icecream covered in chocolate on a stick with raspberry sause and whipped cream. (180g) 1,3,13

DESERY / DESSERTS

- Sernik wegański z rubinową czekoladą, owocową konfiturą i sorbetem malinowym. **40 PLN**
Vegan cheesecake with ruby chocolate, fruit jam and raspberry sorbet. (180g) 6,13
-  Tarta migdałowa z coulisem malinowym, bezą, śliwkami w nalewce czekoladowej oraz z lodami z solonych orzechów ziemnych. **40 PLN**
Almond tart with raspberry coulis, meringue, plums in chocolate liqueur and salted peanut ice cream. (200g) 1,3,4,7,8,13
-  Mus z białej czekolady z culisem z malin na postumencie z brownie i czekoladowego fudge z prażonymi pistacjami. **40 PLN**
White chocolate mousse with raspberry coulis on a brownie, fudge cake served with roasted pistachio (190g) 1,3,4,7,8
-  Owoce pod kruszonką. **19 PLN**
Deser przygotowany zgodnie z zasadami Zero Waste.
Crumble with fruits.
The dessert is prepared in accordance with the zero waste principles. (190g) 1,3,8,13

NAPOJE ALKOHOLOWE / SPIRITS

APERITIFS & DIGESTIVES

Martini Rubino, Martini Ambratto (80ml)	35 PLN
Lillet (80ml)	30 PLN
Campari, Aperol (40ml)	32 PLN
Underberg (20ml), Jägermeister (40ml)	32 PLN
Fernet Branca (40ml)	30 PLN
Grappa (40ml)	34 PLN

LIKIERY / LIQUERS (40ml)

Malibu, Kahlua, Baileys, Cointreau	30 PLN
Chambord	34 PLN
Grand Marnier, Drambuie, Sambuca	34 PLN
Southern Comfort	34 PLN

WÓDKA | VODKA (40ml)

Wyborowa, Ostoya	25 PLN
Żubrówka Bison Grass	25 PLN
Soplica Staropolska	30 PLN
Finlandia, Finlandia Lime	34 PLN
Wyborowa Exquisite	34 PLN
Chopin (rye, wheat, potato, organic)	38 PLN

WHISKY, WHISKEY & BOURBON (40ml)

Ballantine's, Jim Beam, Jameson	34 PLN
Chivas Regal 12yo	45 PLN
Johnnie Walker black label 12yo	45 PLN
Jack Daniel's, Jack Daniel's Honey	36 PLN
Talisker 10yo, Glenfiddich 12yo	57 PLN
Gentleman Jack	47 PLN
Jack Daniel's Single Barrel	52 PLN
Woodford Reserve Double Oak	57 PLN
Nikka Taketsuru Pure Malt	72 PLN
Glenmorangie 18yo	97 PLN

COGNAC, BRANDY, CALVADOS (40ml)

Metaxa7*, Calvados Louis de Lauriston	47 PLN
Martell VS	47 PLN
Martell VSOP	62 PLN
Remy Martin VSOP	57 PLN

RUM (40ml)

Havana Club 3yo	32 PLN
Dictador 12yo	44 PLN

GIN (40ml)

Beefeater, Bombay, 24 Herbs Gin	36 PLN
Tanqueray no. 10, Fords, Hendricks	48 PLN

TEQUILA (40ml)

El Jimador Blanco	30 PLN
Patron Bianco, Patron Anejo	57 PLN

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Żywiec, Żywiec Białe 300ml 500 ml	24/28 PLN
Murphy's Irish Stout 300 ml 500 ml	32/37 PLN

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEERS

Żywiec 330ml	26 PLN
Żywiec 0%	26 PLN
Desperados 400 ml, Warka Radler 500ml	26 PLN
Piwa rzemieślnicze / Craft beers 500ml	29 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.*

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Pepsi Cola, Pepsi Max, 7up, Mirinda, Tonic (200ml)	16 PLN
Woda/Water Cisowianka Perlage (300/700ml)	16/26 PLN
Woda/Water Cisowianka niegaz./still (300/700ml)	16/26 PLN
San Pellegrino (250/750ml)	24/34 PLN
Acqua Panna (250/750ml)	24/34 PLN
Soki owocowe / <i>juices</i> (200ml)	16 PLN
(pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy / <i>orange, apple, black currant, tomato</i>)	
Sok z wyciskanych owoców / <i>freshly squeezed juice</i> (200ml)	28 PLN
(pomarańczowy, grejpfrutowy / <i>orange, grapefruit</i>)	

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Espresso (30ml)	18 PLN
Double Espresso (60ml)	24 PLN
Americano (180ml)	24 PLN
Latte (200ml)	24 PLN
Cappuccino (180ml)	24 PLN
Gorąca czekolada / hot chocolate (200ml)	26 PLN
Baileys Coffee (200ml)	37 PLN
Irish Coffee (200ml)	42 PLN
Herbata / tea (400ml)	18 PLN
(czarna, zielona, owocowa, ziołowa / <i>black, green, fruit, herbal</i>)	



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.

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/eggs, 2 ryby/fishes, 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 seeds, 12 sezam/sesame, 13 siarczany/sulphates, 14 łubin/lupine



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.

RESTAURANT
CHALLENGE'32



RENAISSANCE WARSAW AIRPORT HOTEL
ul. Żwirki i Wigury 1 | 00-906 Warszawa | tel.: +48 22 164 70 00

www.renaissancewarszawa.pl
www.renaissances.waw.pl