

RESTAURANT  
CHALLENGE '32



19 32

# MENU



# RESTAURANT CHALLENGE'32



## NA POCZĄTEK / STARTERS

- 24h** Tatar wołowy z podwędzonej polędwicy wołowej, podawany w kości wołowej z konfitowanym żółtkiem jajka, oliwą z lubczyka, musztardą francuską i kwiatem kaparu. **109 PLN**  
*Beef tartare made from smoked beef tenderloin, served on a beef bone with confit egg yolk, lovage oil, French mustard and caper flower. (330g) 1,3,6,7,8,11,13*
- 24h** Łosoś marynowany w koperku i nalewce pigwowej, podany na kremowym kaparowym twarogu z czerwonym kawiolem, świeżym szpinakiem i grzankami, sosem szafranowym i sosem vert. **99 PLN**  
*Salmon marinated in dill and quince liqueur, served on creamy caper cottage cheese with red caviar, fresh spinach, croutons, saffron sauce and vert sauce. (295g) 1,2,3,7,12,13*
- R** Deska polskich serów podawana z krakersami, żurawiną i suszonymi owocami. **99 PLN**  
*Selection of polish cheeses served with crackers, cranberry jam and dried fruits. (300g) 1,3,6,8,10,11,12,13*
- Carpaccio wołowe podawane z serem bursztyn, kurkami, kaparami, pastą truflową, rukolą, oliwą rozmarynową i foccacią z grilla. **109 PLN**  
*Beef carpaccio served with amber cheese, chanterelles, capers, truffle paste, rocket, rosemary olive oil and grilled focaccia. (370g) 3,4,6,7,8,10,11,13*
- 24h** **GREEN** Carpaccio z buraka z pieczonym serem camembert, podawane z kandyzowaną pomarańczą z pieprzem różowym, sałatką z rukoli i marynowanego kopru włoskiego i malinowego kremu balsamicznego. **79 PLN**  
*Beetroot carpaccio with baked camembert cheese, served with candied orange with pink peppercorns, arugula salad with pickled fennel and raspberry balsamic cream. (280g) 1,3,6,7,8,11,13*

---

## ZUPY / SOUPS

---

- R** Krem z grzybów leśnych z mini kopytkami, lubczykiem i oliwą borowikową. **59 PLN**  
*Wild mushroom cream soup with mini potato dumplings, lovage and porcini oil.*  
(250g) 3,8,10,13
- 24h**
- R** Zupa rybna z pomidorami à la Stefan Batory, podawana z dorszem, łososiem, sandaczem, koperkiem i grzanką z czerwonym kawiozem. **69 PLN**  
*Fish soup with tomatoes à la Stefan Batory, served with cod, salmon, zander, dill and toast with red caviar.* (250g) 1,2,3,6,8,10,11,13
- R** Żurek na zakwasie z białą kielbasą, majerankiem i gotowanym jajkiem **59 PLN**  
przepiórczym.  
*Sour rye soup with white sausage, marjoram and hard-boiled quail eggs.*  
(300g) 1,3,6,8,10,11,12,13
- 24h**

---

## PASTY / PASTAS

---

- Pappardelle z krewetkami tygrysimi w sosie pomidorowo-oliwkowym, z kaparami, czosnkiem, szalotką i natką pietruszki. **89 PLN**  
*Pappardelle with tiger prawns in a tomato-olive sauce, with capers, garlic, shallots and parsley.* (320g) 1,2,3,5,6,8,9,10,11,13
- Makaron Udon z polędwicą wołową, chrupiącymi warzywami duszonymi w sosie sojowo-imbrowym z czosnkiem. **119 PLN**  
*Udon noodle with beef tenderloin, crispy stewed vegetables, garlic and soy-ginger sauce.* (300g) 3,5,8,10,11,13,14
- Tortellacci faszerowane borowikami, podawane na duszonej w maśle kapuście włoskiej z sosem z dzikich pieczarek, płatkami sera Bursztyn i różowym pieprzem. **99 PLN**  
*Tortellacci stuffed with porcini mushrooms, served on butter-braised Savoy cabbage with wild mushroom sauce, Amber cheese flakes and pink peppercorns.*  
(350g) 1,3,6,7,8,11,13

## SALATKI / SALADS

Sałatka z grillowanego combra sarny, podawanego na cykorii i brukselce z brioszką wypełnioną konfiturą z owoców leśnych i oliwą rozmarynową. **139 PLN**  
*Salad of grilled loin of venison served on chicory and Brussels sprouts with brioche filled with forest fruit and rosemary olive oil. (310g) 1,3,6,7,8,11,13*

**24h** Sałatka Cezar z grzankami i parmezanem (150g) do wyboru: **64 PLN**  
*Caesar salad with croutons and parmesan cheese (150g) choice of:*

• z piersią kukurydzianego kurczaka (120g) 1,2,3,8,11 **89 PLN**  
*with corn chicken breast (120g) 1,2,3,8,11*

• z łososiem bałtyckim (120g) 1,2,3,8,11 **89 PLN**  
*with the Baltic salmon (120g) 1,2,3,8,11*

• z krewetkami tygrysimi (120g) 1,2,3,5,8,11 **94 PLN**  
*with Tiger prawns (120g) 1,2,3,5,8,11*

**24h** Sałatka z grillowanego sera halloumi, podawana z pieczoną dynią, gruszką **85 PLN**  
gotowaną w czerwonym winie, rukolą i emulsją z oliwy z prażonych pestek dyni  
i kremu balsamicznego.

*Grilled halloumi salad, served with roasted pumpkin, pear poached in red wine, rocket, and an emulsion of roasted pumpkin seed oil and balsamic cream. (320g) 1,3,6,7,8,11,13*

## RYBY / FISH

Filet z łososa pieczony w liściu bananowca z trawą cytrynową, kafiirem, imbirem, **149 PLN**  
chili i kolendrą, podawany z ziarnami soi edamame, sosem limonowym z granatem  
i puree z dyni.  
*Salmon fillet baked in banana leaf with lemongrass, kaffir, lime, ginger, chili and coriander, served with edamame soybeans, lime and pomegranate sauce and pumpkin puree. (480g) 1,2,3,6,7,8,11,13*

**24h** Stek z tuńczyka grillowany w cajun, podawany z pieczonym batatem, **149 PLN**  
karmelizowaną w pomarańczach i kardamonie szalotką, zielonymi szpagami,  
sosem z limoncello i mleka kokosowego.  
*Cajun-grilled tuna steak, served with roasted sweet potato, orange and cardamom-caramelized shallots, green asparagus, limoncello and coconut milk sauce. (300g) 2,4,7,8,10,11,13,14*

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

- 24h** Comber jagnięcy z crustem pistacjowo-ziolowym, podawany na puree z pieczonego czosnku i ziemniaków, z marchewką Vichy, groszkiem zielonym i sosem mięętowo winnym. **159 PLN**  
*Saddle of lamb with a pistachio and herb crust, served on a bed of roasted garlic and potato puree, with Vichy carrots, green peas and a mint and wine sauce.*  
(600g) 1,3,6,7,8,11,13
- R** Pierogi z dziczyzną podawane na duszonym szpinaku z pieczarkami i skwarkami ze słoniny smażonymi w maśle czosnkowym i sosie majerankowym. **129 PLN**  
*Game dumplings served on stewed spinach with mushrooms and bacon cracklings fried in garlic butter and marjoram sauce.* (300g) 1,3,4,6,7,8,11,13
- Burger wołowy z pieczonym bekonem, serem cheddar, sałatą, pomidorem, czerwoną cebulą, korniszonem, papryczką jalapeño, ostrym sosem majonezowym i domowymi frytkami. **94 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** Samosa warzywna na puree z groszku z kalafiolem tangrine i sosem z żółtego curry. **99 PLN**  
*Vegetable samosa on pea puree with tangy cauliflower and yellow curry sauce.*  
(490g) 1,3,6,7,8,11,13
- GREEN**
- Kanapka klubowa z indykiem, wędzonym boczkiem, jajkiem sadzonym, pikantnym majonezem chili, sałatą lodową, pomidorem, korniszonem, czerwoną cebulą i ziemniaczanymi częstkami. **84 PLN**  
*Club sandwich with turkey, smoked bacon and fried egg, spicy chili mayonnaise, iceberg lettuce, tomatoes, pickles and red onion served with potato wedges.*  
(270g) 1,3,6,8,10,11,13,14
- R** Kotlet schabowy z kością, podawany z młodymi ziemniakami z koprem, słodką zasmażaną kapustą i mizerią. **94 PLN**  
*Pan fried breaded pork chops with bone, served with potatoes with dill, braised sweet cabbage and Polish cucumber salad.* (440g) 1,3,6,8,10,11,12,13
- Pieczony kapłon podawany z gratin ziemniaczaną, grillowanymi warzywami i sosem tymiankowo-cytrynowym. **109 PLN**  
*Roasted capon served with potato gratin, grilled vegetables and a thyme-lemon sauce.*  
(580g) 1,3,6,8,11,13

---

## STEKI Z WOŁOWINY DOJRZEWAJĄCEJ / RIPENING BEEF STEAKS

---

24h

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

199 PLN

*Beef tenderloin steak served with morels in cream, zucchini and tomato ratatouille, sautéed wild broccoli, Hasselback potatoes and Béarnaise sauce.*  
(350g) 1,3,8,10,11,13,14

Tournedos Rossini z fileta mingon i foie gras, podawane na maślanym purée ziemniaczanym z fasolką szparagową, jarmużem, płatkami trufli, sosem demi-glace z wina Madera i oliwą koperkową.

229 PLN

*Tournedos Rossini of mingon fillet and foie gras, served on buttery potato purée with green beans, kale, truffle flakes, Madeira wine demi-glace sauce and dill oil.*  
(680g) 1,3,6,8,11,13

Antrykot wołowy grillowany w czarnym kruszonym pieprzu, podawany ze smardzami w śmietanie, podsmażonym kalaflorem, ziemniaczano-cukiniowym plackiem i sosem caffè de Paris.




249 PLN

*Beef entrecote grilled in crushed black pepper, served with morels in cream, fried cauliflower, potato and zucchini pancake and caffè de Paris sauce.* (690g) 1,3,6,8,11,13

---

## MENU DLA DZIECI / KIDS MENU



---

-  Domowy rosół z gotowanymi warzywami i kluskami lanymi. **34 PLN**  
*Home-made chicken broth with boiled vegetables and egg noodles. (200g) 1,8,10,13*
-  Paluszki z kurczaka, podawane z frytkami, sałatką z kapusty i marchewki, ketchupem i majonezem. **44 PLN**  
*Chicken fingers, served with fries, cabbage and carrot salad, ketchup, and mayonnaise. (200g) 1,3,8,13*
-  Naleśniki z serowym musem waniliowym, podawane z sosem truskawkowym i kremem czekoladowym. **49 PLN**  
*Pancakes with vanilla cheese mousse, served with strawberry sauce and chocolate cream. (200g) 1,3,6,8,11,13*

---

## DESERY / DESSERTS

---

-  Kremowy sernik z karmelizowaną figą i orzechami laskowymi, podawany z lodami jagodowymi i sosem z owoców leśnych. **46 PLN**  
*Creamy cheesecake with caramelized fig and hazelnuts, served with blueberry ice cream and forest fruit sauce. (190g) 1,3,6,7,8,12,13*
- Ciepłe czekoladowe Brownie, podawane z prażonym grysem migdałowym, kandyzowaną skórką pomarańczową i lodami orzechowymi. **46 PLN**  
*Warm chocolate brownie, served with toasted almond grits, candied orange peel and hazelnut ice cream. (190g) 1,3,4,6,7,8,12,13*
-  Tarta jabłkowa pieczona z cynamonem, podawana na ciepło z cukrem pudrem, kremem cappuccino, chipsami jabłkowymi i lodami waniliowymi. **46 PLN**  
*Baked apple tart with cinnamon, served warm with powdered sugar, cappuccino cream, apple chips and vanilla ice cream. (210g) 1,3,4,6,7,8,12,13*

## 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)	35 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%	37 PLN
Drambuie 40%, Sambuca 40%	37 PLN
Southern Comfort 35%	37 PLN

### WÓDKA | VODKA (40ml)

Ostoya 40%	27 PLN
Żubrówka Bison Grass 37,5%	27 PLN
Soplica Staropolska 38%	31 PLN
Finlandia 40%	37 PLN
Wyborowa Exquisite 40%	37 PLN
Chopin (rye 40%, wheat 40%, potato 40%)	40 PLN

### WHISKY, WHISKEY & BOURBON (40ml)

Ballantine's 40%, Jim Beam 40%, Jameson 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%	40 PLN
Talisker 10yo 45,8%, Glenfiddich 12yo 40%	60 PLN
Gentleman Jack 40%	50 PLN
Jack Daniel's Single Barrel 45%	55 PLN
Woodford Reserve Double Oak 43,2%	63 PLN
Yamazaki 12yo 43%	175 PLN
Glenmorangie 18yo 43%	115 PLN

### COGNAC, BRANDY, CALVADOS (40ml)

Metaxa7* 40%, Calvados 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%	53 PLN

### GIN (40ml)

Bombay 40%, 24 Herbs Gin 40%	42 PLN
Tanqueray no. 10 47,3%, Fords 45%	53 PLN
Hendricks 41,4%	53 PLN

### TEQUILA (40ml)

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

### PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Żywiec Jasne Pełne / Classic Lager 5,5% 300ml/500ml	29/34 PLN
Żywiec Białe / Wheat beer 4,9% 300ml/500ml	29/34 PLN
Żywiec APA 5,4% 300ml/500ml	29/34 PLN
Murphy's Irish Stout 4% 300ml/500ml	29/34 PLN

### PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEERS

Żywiec 5,5% 330ml	29 PLN
Żywiec 0% 330ml	29 PLN
Piwa rzemieślnicze / Craft beers 4,5% / 5% / 5,6% 500ml	39 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 / COOL DRINKS

Pepsi, Pepsi Max, 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)	26/38 PLN
Acqua Panna (250/750ml)	26/38 PLN
Soki owocowe / juices (200ml) (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy / orange, apple, black currant, tomato)	19 PLN
Sok z wyciskanych owoców / freshly squeezed juice (200/400ml) (pomarańczowy, grejfrutowy / orange, grapefruit)	30/60 PLN

## NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Espresso (30ml)	20 PLN
Double Espresso (60ml)	27 PLN
Americano (180ml)	27 PLN
Latte (200ml)	27 PLN
Cappuccino (180ml)	27 PLN
Gorąca czekolada / hot chocolate (200ml)	34 PLN
Baileys Coffee (200ml)	44 PLN
Irish Coffee (200ml)	49 PLN
Herbata / Tea (400ml) (czarna, zielona, owocowa, ziołowa / black, green, fruit, herbal)	21 PLN



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/sulphagites, 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.*

## RESTAURANT CHALLENGE '32



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

[www.renaissancewarszawa.pl](http://www.renaissancewarszawa.pl)  
[www.renaissances.waw.pl](http://www.renaissances.waw.pl)